

TRUFES DE XOCOLATA

recepta de Christophe Michalak

recepta campionat món pastisseria 2005	<u>Ingredients</u>
170 grs	xocolata cobertura del 70%
150 ml	crema de llet del 35% MG
30 grs	mantega
20 grs	mel
	<u>Cobertura</u>
150 grs	cacau amarg en pols 100%

Elaboració:

- Preparar un plat amb el cacau en pols amarg.
- Esmicolar la xocolata de cobertura fins que ens quedi el més fina possible.
- Posar la xocolata en un bol.
- Escalfar la crema de llet i la mel fins que arrenqui el bull.
- Abocar-la al bol de la xocolata, deixar-ho reposar 3 minuts i remenar perquè es fongui.
- Afegir la mantega pomada i barrejar fins a tenir una mescla homogènia.
- Tapar amb un paper film a tocar de la xocolta perquè no s'hi faci crosta i deixar-ho refredar.
- Deixar a la nevera 2 hores fins que agafi una textura sòlida.
- Agafar porcions (d'uns 15 grs), modelar boles i anar-les deixant en un plat.

Nota: Si ho fem amb els dits nus la calor corporal fa que es desfacin una mica. Podem protegir-nos les mans amb un guants de làtex de tipus quirúrgic.

- Arrebossar les trufes en el cacau en pols
- Guardar-les a la nevera.