

PROVA
Gourmet



TRUFFES CHOCOLAT
Fusion café du Brésil



TRUFFES CHOCOLAT

Fusion Café du Brésil

INGRÉDIENTS

GANACHE CAFÉ

- 42 g Crème liquide 35% M.G.
- 8 g Sucre inversi
- 0,1 g Sel fin
- 32 g Chocolat noir 72%
- 6 g Chocolat lait 40%
- 9 g Beurre doux
- 7 g **Fusion Café du Brésil - Prova Gourmet**

ENROBAGE

- 200 g Chocolat noir 72%
- 100 g Poudre de cacao 22-24% M.G.

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

GANACHE CAFÉ

Chauffer la crème, le sucre inversi et le sel à 75°C. Verser sur le chocolat lait, le chocolat noir et le Fusion Café du Brésil. Réaliser l'émulsion. A 35°C, incorporer le beurre.

ENROBAGE

Tremper les truffles dans le chocolat noir au point et enlever l'excédent à la main puis les faire rouler dans le cacao poudre. Tamiser pour enlever l'excédent de poudre.

