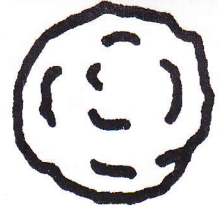


LES TRUFFES



Recette : 500 g de couverture fondante mi-amère
 325 g de crème à 35 %
 75 g de praliné aux noisettes

- En hiver, 450 g de couverture fondante mi-amère suffise.

Procédé de fabrication

- Hacher finement la couverture fondante mi-amère.
- Faire bouillir la crème à 35 % pendant 1 mn. et la verser chaude sur la couverture fondante finement hachée. Lisser au fouet. Ajouter le praliné et bien mélanger.
- Tabler aussitôt comme une couverture et amener à une consistance de la masse telle qu'elle puisse être dressée à la poche munie d'une douille unie de 12 mm. de diamètre.
Dresser le plus rond possible sur feuille de papier silicone.
- Laisser prendre la masse ainsi dressée à température ambiante, puis bouler à la main à la poudre de cacao (Important).
- Préenrober à la main en couverture fondante amère à point, laisser prendre, puis tremper à la bague dans la même couverture.
- Rouler dans la poudre de cacao pour la finition.
- Laisser durcir les truffes dans la poudre de cacao avant de les ramasser et de les secouer sur un tamis afin d'enlever l'excédant de cacao.