

# Truffles



## Matériel :

- 1 casserole
- 1 passoire
- 1 feuille de papier sulfurisé

Pour environ 30 pièces

Préparation : 30 minutes

Refroidissement : 20 minutes au réfrigérateur

## La ganache

- 200g de chocolat noir
- 12 cl de crème liquide

## La finition

- cacao en poudre « Spécial Truffles »
- pralin amandes et noisettes
- gruë de cacao

## 1 - Préparation de la ganache

*Dans l'univers du chocolat, le terme ganache désigne un fourrage réalisé traditionnellement à base de crème et de chocolat.*

Hachez finement le chocolat en petits morceaux et mettez-le dans un bol.

Dans une casserole, portez la crème à ébullition, puis versez-la sur le chocolat haché et remuez délicatement jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Réfrigérez pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que la ganache soit prise.

Recouvrez une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Façonnez la ganache en petites boules, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche munie d'une douille unie, et déposez-les sur la plaque. Réfrigérez-les pendant 20 minutes.

## 2 - Finition cacao en poudre

Remplissez une assiette creuse de cacao en poudre.

Munissez-vous éventuellement de gants en plastique, et roulez les boules de ganache dans vos mains pour bien les arrondir. Passez-les ensuite dans le cacao à l'aide d'une fourchette en les enrobant uniformément. Secouez-les dans une passoire très fine afin d'éliminer l'excédent de cacao.

## 3 - Finitions gruë de cacao et pralin amandes et noisettes

Procédez de la même manière que pour la finition cacao en poudre.

Conservez les truffes dans une boîte hermétique et dégustez-les dans les 15 jours qui suivent.

## L'astuce du Maître chocolatier :

*N'hésitez pas à aromatiser la ganache avec du thé, des zestes de citron ou d'orange...*