Truffes framboise

Rahel Weber

Bäckerei Hotz Bäckerei Hotz Rust AG
Schutzengelstrasse 18, 6340 Baar

SWISSBAKERY TROPHY 2018

Dessert

20 personnes

30 min

Difficile

INGRÉDIENTS

260gr framboises réduites en purée
40gr beurre
40gr sirop de glucose
250 gr chocolat de couverture blanc
40gr liqueur de framboises

PRÉPARATION

Cuire les framboises, le beurre et le sirop de glucose
Incorporer le chocolat préalablement fondu
Ajouter la liqueur
Mixer le tout et laisser refroidir la ganache à 31°

Une fois refroidie, remplir les boules creuses (26mm) et laisser cristaliser (au mieux toute la nuit)

Obturer les boules creuses avec du chocolat de couverture blanc tempéré

Chemiser les truffes avec le chocolat de couverture tempéré et les rouler dans du sucre glace de décor
Passer les dans un tamis pour affiner l'enrobage

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE