

## Rahel Weber

### Truffes framboise

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

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 cristalliser (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



Bäckerei Hotz Bäckerei Hotz Rust AG  
Schutzengelstrasse 18  
6340 Baar