

Jorge Cardoso

Truffes Grand Cru Criolait 38%

500g crème 35%
1000g couverture Maracaibo criolait 38%
chocolat en poudre
acide sorbique (pour la conservation)

Cuire le chocolat
Verser la crème en 3 fois sur la couverture et mixer
Ajouter l'acide sorbique et mixer
Mettre la ganache au réfrigérateur
Utiliser la ganache à env.25 °C
Dresser des petits tas avec une douille lisse (n°12)
Chemiser les truffes de couverture noir tempérée
Déposer dans le chocolat en poudre et mélanger
Tamiser

