

Truffes Grand Cru Criolait 38%



Jorge Cardoso

Artisan, chocolatier, membre de l'équipe suisse de pâtisserie 3ème aux Mondiaux de Lyon en 2017

Membre de l'équipe suisse de pâtisserie, 3ème à la Coupe du Monde de pâtisserie 2017 à Lyon

Suard



Dessert

★ Difficile

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

