LES TRUFFES EN CHOCOLAT

pur cacao

Des truffes archi classiques qui renouvellent la tradition avec un chocolat pur, brut... et cru, des douceurs fondantes, respectueuse de notre vitalité !

Le temps de préparation:
10 minutes

Le temps de prise au froid:
Trois heures dans un réfrigérateur ou une demi-heure dans un congélateur

Le matériel:
-Un blender puissant
-Une spatule

Les ingrédients: *(pour huit à dix personnes)*
Pour 4 T (920 ml) de ganache

- 2 ¼ T (540 ml) de sirop **d'érable** ou **d'agave** cru
- 2 ¼ T (250 g.) de **poudre de cacao** cru
- 2/3 T (160 ml) d'**huile de coco** fondue
- 1/3 T (80 ml) de beurre de cacao fondu
- ½ CAC de **café** en poudre

Pour les rouler...

- de la poudre de cacao cru
- des éclats de fèves de cacao crues, plus ou moins fins

Copyright 2021.- Marie-Sophie L. - Toute reproduction ou diffusion des textes est strictement interdite

LA PRÉPARATION

Placez tous les ingrédients dans la cuve un blender puissant pour les broyer intimement en une ganache onctueuse. Il est préférable de laisser la ganache refroidir au réfrigérateur ou au congélateur (si l'on est pressé) avant de la modeler en boules de la forme de truffes, en les roulant délicatement entre les paumes des mains bien à plat l'une contre l'autre.

LA NOTE DE DEGUSTATION

Il est possible de préparer cette pâte à truffes en modifiant le volume de beurre de cacao fondu selon les usages auxquels vous destinez les truffes. 1/4 T de beurre de cacao pour 2/4 T d'huile de coco est un minimum pour obtenir des truffes qui ne fondent pas trop vitre. 1/3 T est recommandé, mais vous pouvez aller jusqu'à 1/2 T de beurre de cacao pour 1/2 T d'huile de coco pour obtenir des truffes plus dures et résistantes à la chaleur. Ce seront des bonbons de chocolat plus que des truffes dont le caractère fondant les rapproche des truffes traditionnelles... en chocolat.

Pour les rouler, si la poudre de cacao est le mariage le plus classique, il est joyeux de rouler les truffes nues dans les éclats de fèves de cacao cru, autant qu'il est festif de choisir des éclats d'amandes, de noisette, de fruits secs, tels que les abricots, les baies de goji, les râpures de coco, le sucre de fleur de coco, des poudres de fleurs ou d'épices, dont il est aussi possible de parfumer les truffes au coeur même de la pâte.

AVEC UN THÉ... OU UNE TISANE

Pour un magnifique dialogue entre le jasmin et le chocolat, Carine Baudry a sélectionné un très beau thé vert parfumé au jasmin. Le thé Perles de jasmin 44.
Carine a créé une infusion gourmande qui accompagne divinement bien la Tarte au chocolat, le Saut du Lit,

Marie Sophie L
NatuRawChef ®

Copyright 2021.- Marie-Sophie L. - Toute reproduction ou diffusion des textes est strictement interdite