

Trüffel mit Cremoso al Tartufo umhüllt von Valrhona-Schokolade Equatoriale Noir 55%



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Zutaten

- 120 g Cremoso al Tartufo
- 20 g Schokolade Equatoriale Noir 55 % Valrhona
- 5 g Valrhona-Kakaopulver
- 1 Küchenthermometer

Zubereitungsschritte

1. Zunächst die Schokolade temperieren (Tabliermethode). Dies ist notwendig, um eine glänzende Schokolade zu erhalten, die ihr volles Aroma entfaltet. Dabei ist es wichtig, die verschiedenen Temperaturstufen einzuhalten.



2. Die Schokoladenbohnen in einen Schneeschlagkessel geben, bei niedriger Hitze in ein Wasserbad stellen und schmelzen lassen, bis eine Temperatur von 45-50 °C erreicht ist. Dann die Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und auf 27 °C abkühlen lassen. Nun wieder zurück in das Wasserbad stellen und die Temperatur auf 31-32 °C erhöhen. Ein Küchenthermometer verwenden.
3. Parallel dazu den Gorgonzola zu gleichmäßigen Kugeln formen. Für diesen Schritt können kleine Flexipan-Formen verwendet werden.
4. Für maximal eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen.
5. Die kalten Kugeln einzeln in die Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade gut abtropfen lassen und dann in dem Kakaopulver rollen. In den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Dessert genießen.

? **Tipp:** Bitte beachten Sie, dass der Käse nicht tiefgekühlt gegessen werden sollte. Lassen Sie ihn wieder auf Zimmertemperatur erwärmen. Dieses Rezept kann auch mit einem ungetrübten Gorgonzola oder einem anderen Blauschimmelkäse Ihrer Wahl zubereitet werden.