

Truffes de Cremoso al Tartufo enrobées de chocolat Equatoriale Noir 55% Valrhona



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.

Ingrédients

- 120 g de Cremoso al Tartufo
- 20 g de chocolat Equatoriale Noir 55% Valrhona
- 5 g de cacao en poudre Valrhona
- 1 thermomètre de cuisine

Étapes de la préparation

Temps de refroidissement : 1 heure



1. Commencez par tabler le chocolat, cette opération est indispensable afin d'obtenir un chocolat qui soit brillant et qui développe l'ensemble de ses arômes. Il est important de respecter les différents paliers de température.
2. Versez les fèves de chocolat dans un cul-de-poule, placez au bain-marie à feu doux et laissez fondre jusqu'à l'obtention d'une température entre 45 et 50°C. Lorsque la température est atteinte, retirez du bain-marie et laissez revenir à 27°C. Une fois cette température atteinte, remplacez au bain-marie et remontez entre 31 et 32°C. Vous devrez réaliser cette opération avec un thermomètre de cuisine.
3. Parallèlement, confectionnez des boules régulières dans le Gorgonzola. Pour réaliser cette étape, il est possible d'utiliser des petits moules en flexipan.
4. Réservez au congélateur une demi-heure maximum.
5. Trempez une à une les boules bien froides dans le chocolat, bien égouttez afin de retirer l'excédent de chocolat puis roulez dans le cacao en poudre avant de réserver au réfrigérateur et de déguster juste avant le dessert.

? **Astuce** : Attention, le fromage ne doit pas être dégusté surgelé. Laissez bien revenir à température. Cette recette peut être réalisée avec un Gorgonzola non-truffé ou un autre fromage bleu de votre choix.