

Truffes Au Chocolat (Finition)

Ingredients:

Finition :

300 g De Chocolat De Couverture Noir

2 Cuillerée à soupe Cacao En Poudre "Plein Arôme", Dans un bol



Directions:

la suite : Finition

Le cacao en poudre dans un bol, deux cuillerées à soupe.

13 - Sortir les truffes raffermies du congélateur...



14 - ...et les rouler rapidement entre les mains pour obtenir des truffes bien rondes.



15 - Réserver au congélateur jusqu'au dernier moment. Les mettre en 3 paquets de 10 pour éviter le réchauffement et qu'elles soient molles en phase 17.



16 - Faire fondre au bain-marie 300 g de chocolat de couverture.

Plonger les truffes une à une dans la ganache fondue et tempérée à l'aide d'une fourchette à tremper.



17 - Les rouler rapidement dans le chocolat fondu et les retirer délicatement avec le pic à deux dents.



18 - Enlever l'excédent de chocolat en raclant le dessous du pic sur le bord du récipient.



19 - Déposer les truffes dans le cacao en poudre...



Truffes Au Chocolat (Finition)

Directions:

20 - ...et les faire rouler en donnant un mouvement de va-et-vient du récipient.



Conserver au frais dans un récipient hermétique en plastique.

En final, récupérer le reste de chocolat de couverture en faisant des petits tas à la petite cuillère.