



DÉLICE

Chocolate & Berries



ТРЮФЕЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ

Время приготовления: 26 часов

Количество конфет зависит от размера шариков (40 конфет). При необходимости - можно сделать порцию в 2 раза меньше

В идеале каждый трюфель должен весить 10-12 г.

Молочный шоколад 33%	375 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Все ингредиенты должны быть свежими, а те, которые из холодильника - заранее вытащить и дать приобрести комнатную температуру. 2. Мед обязательно прозрачный, свежий и натуральный (без лишних добавок). 3. Коньяк можно заменить любым крепким напитком 4. Какао-порошок для посыпки, шоколад для обливки и роялтин
Сливочное масло 82,5%	50 г	
Мед	50 г	
Сливки жирностью от 32%	115 г	
Порошок ванили	1 г	
Коньяк	10 г	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сливки, мед, масло нагреть в кастрюльке - НЕ КИПЯТИТЬ!!!
- Добавить стручковую ваниль и дать настояться 30 мин (можно без нее - если нет)
- Довести настоящую жидкость до 70 градусов.
- Вылить медленно на растопленный шоколад.
- НЕЖНО размешать силиконовой лопаткой и пробить блендером таким образом, чтобы не было воздушных пузырьков.
- Добавить коньяк пробить еще раз до однородной шелковисто-глянцевой массы - эмульсия.
- Накрыть в контакт и оставить в холодильнике на 5 часов.
- Отсадить трюфели и оставить на 5-24 часа.
- Глазировать трюфели любым удобным способом темперированным шоколадом (по желанию обсыпать вафельным роялтином или какао).

Срок хранения при температуре 10-16 градусов (без влажности) - до 2х недель.