

TRUFA



**AS MELHORES RECEITAS DE
TRUFAS**

SUMÁRIO

CHOCOLATE	01
MORANGO	02
UVA	04
CHOCOLATE BRANCO	07
MARACUJÁ	09
CEREJA COM LICOR	10
OREO	12
DAMASCO	13
PANETTONE	15
LEITE NINHO	16

Chocolate

INGREDIENTES

1 lata de Creme de Leite

2 tabletes de chocolate meio amargo picados (300 g)

2 xícaras (chá) de chocolate em pó

100 g de manteiga em temperatura ambiente

2 colheres (sopa) de conhaque ou whisky

MODO DE PREPARO

1-Em um recipiente, aqueça o creme de leite em banho-maria. Junte os tabletes de chocolate, mexendo até obter uma pasta homogênea. Retire do banho-maria e misture 1 xícara (chá) do chocolate em pó.

2-Junte a manteiga e o conhaque, misture até ficar homogêneo e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Faça bolinhas, passe no restante do chocolate em pó e conserve-as em local fresco. Sirva.

Morango

INGREDIENTES

30 morangos limpos (sem as folhas) e secos

500 g de chocolate ao leite

2 latas de leite condensado

Papel manteiga

MODO DE PREPARO

1-Coloque o leite condensado numa panela e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até que atinja o ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.

2-Quando esfriar, pegue os morangos e cubra-os com porções do leite condensado. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

3-Agora você precisa banhar os morangos no chocolate derretido (os morangos que foram cobertos com o leite condensado).

Morango

MODO DE PREPARO

4-Você pode utilizar palitos de dente ou um garfo para glaciá-los. Banhe os morangos e coloque-os sobre papel manteiga. Após banhar todos os morangos, coloque-os num refratário e leve à geladeira por 10 minutos. Depois é só servir!

Uva

INGREDIENTES

500g de chocolate ao leite

1 lata de leite condensado

1 colher (chá) de manteiga

½ caxinha de creme de leite

1 bandeja de uva verde sem caroço

1 forma para bombom

MODO DE PREPARO

1-O ideal é começar pelo recheio, pois ele deve estar frio para ser utilizado. Em uma panela adicione o leite condensado e a manteiga, em fogo baixo siga misturando até soltar do fundo da panela.

2-Após desligue o fogo misture o creme de leite e deixe esfriar para aplicação. Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria, pegue a forminha de bombons, faça uma camada de chocolate, cobrindo todos os lados com a ajuda de uma colher pequena, dê uma batidinha na forma apenas para retirar qualquer bolha de ar, vire de cabeça para baixo escorrendo o excesso, e com uma espátula passe na borda para que fique com acabamento.

3- Forre uma travessa com papel manteiga ou alumínio e coloque a forma com o chocolate de cabeça para baixo.

Uva

MODO DE PREPARO

4-Leve a geladeira por aproximadamente 7- 10 minutos apenas para endurecer a casca um pouquinho. Repita esse procedimento, e quando ele estiver seco e opaco já pode rechear.

5- Pegue a forminha, e em cada cavidade acrescente um pouquinho do creme de leite condensado e uma uva. Finalize com o chocolate ao leite, e retorne a geladeira por mais 7 – 10 minutos apenas para endurecer o topo (agora com a cavidade para cima).

6-Após esse tempo, desenforme e deixe secar em temperatura ambiente antes de embalar ou servir.

Chocolate Branco

INGREDIENTES

400 gramas de chocolate branco

200 gramas de chocolate branco para a casca (fracionado)

3 colheres de sopa de creme de leite

½ colher de sopa de conhaque (opcional)

Papel manteiga

MODO DE PREPARO

1-Derreta o chocolate reservado para o recheio.

Você pode derreter em banho-maria ou no micro-ondas.

2-Em seguida, misture ao chocolate derretido as 3 colheres de sopa de creme de leite. Se você decidir usar o conhaque, adicione-o também.

3-Misture bem os ingredientes, depois leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Depois é só fazer as bolinhas com a massa (não é necessário untar as mãos).

Chocolate Branco

MODO DE PREPARO

4-Em seguida, derreta o chocolate reservado para a casca. Coloque uma bolinha de cada vez no chocolate derretido, e com o auxílio de uma colher, cubra-a com o chocolate derretido e retire com um garfinho.

5-Deixe as trufas sobre papel manteiga até que comecem a cristalizar. Se necessário, leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos para a cristalização final.

MARACUJÁ

INGREDIENTES

500g de chocolate branco ou amargo

1 caixinha de creme de leite

8 colheres de suco concentrado de maracujá

1/2 kg de chocolate fracionado

Formas para trufa

MODO DE PREPARO

Recheio: Pique o chocolate branco ou amargo e derreta em banho-maria (fogo baixo). Espere esfriar, mas não a ponto de endurecer e acrescente o creme de leite e mexa. Coloque o suco de maracujá e mexa bem.

Casca: Derreta o chocolate fracionado em banho-maria e fogo baixo. Deixe esfriar até chegar em temperatura ambiente. Pincele as forminhas de trufa como chocolate.

CEREJA COM LICOR

INGREDIENTES

Cerejas ao marasquino

500 gramas de chocolate meio amargo

Licor de cerejas

200 gramas de fondant

MODO DE PREPARO

1-Bata no liquidificador o fondant e vá acrescentando, aos poucos, o licor até ficar cremoso. Reserve. Derreta o chocolate meio amargo, coloque em fôrma própria para bombons. Em seguida, retire o excesso, batendo a lateral da fôrma num refratário.

2-Cubra com papel manteiga e leve à geladeira com a cavidade para cima. Espere 7 minutos, retire e repita o processo, mas, desta vez, leve a fôrma à geladeira com a cavidade para baixo.

CEREJA COM LICOR

MODO DE PREPARO

3-Deixe por 5 minutos, retire da geladeira, remova o papel manteiga e coloque o recheio reservado com uma cereja. Depois, feche com chocolate e leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma fique opaca. Desenforme e sirva.

INGREDIENTES

1 pacote (144g) de Oreo

80g de cream cheese

150g de chocolate ao leite para cobrir

MODO DE PREPARO

1-Em um processador bata os biscoitos (com o recheio) até formarem uma farofa homogênea. Acrescente o cream cheese e junte os dois ingredientes com as mão amassando, até formar uma massa homogênea. Faça bolinhas (eu fiz do tamanho de brigadeiros de festa e deu cerca de 20 unidades) e leve ao congelador por cerca de 30 minutos.

2-Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria, ou no micro-ondas (use a potência de 50% e vá colocando de 1 em 1 minuto, mexendo nos intervalos, até derreter). Passe as bolinhas no chocolate e coloque sobre um plástico ou papel manteiga e leve por cerca de 20 minutos a geladeira.

Damasco

INGREDIENTES

400 g de chocolate em cubinhos
1 xícara (chá) de creme de leite fresco
9 damascos secos e doces, em cubinhos miúdos
Açúcar de confeiteiro para polvilhar as mãos

MODO DE PREPARO

1-Coloque o chocolate em uma tigela média e reserve. Aqueça o creme de leite em uma panela, espere ferver, despeje sobre o chocolate e misture até derreter e alisar. Deixe amornar, cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, ou por até 12 horas.

2-Para moldar, polvilhe as mãos com açúcar de confeiteiro, pegue com uma colher de chá da base de chocolate, achate um pouquinho, coloque no centro uns 3 ou 4 cubinhos de damasco, feche, molde uma bolinha irregular.

Damasco

MODO DE PREPARO

**3-Faça as trufas e sirva em forminhas de papel ou diretamente em um pratinho (guarde na geladeira em um recipiente bem fechado por até 3 dias).
Você pode decorar em cima com pedaços de damasco.**

PANETTONE

INGREDIENTES

400 g de cobertura de chocolate ao leite picada

½ xícara (chá) de creme de leite

2 colheres (sopa) de vinho branco

2 fatias grossas de panetone

MODO DE PREPARO

1-Rale 100 g do chocolate em um prato fundo e reserve. Derreta o restante do chocolate com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas, em potência média, mexendo a cada minuto. Adicione o vinho branco e misture bem até obter um creme liso.

2-Esfarele com as mãos as fatias de panetone e misture-as ao creme. Leve à geladeira por cerca de 3 horas para o creme firmar. Com o auxílio de 2 colheres de chá ou com as mãos, modele pequenas bolinhas com a massa. Passe-as no chocolate ralado, coloque em forminhas e sirva.

LEITE NINHO

INGREDIENTES

1 lata de Leite Ninho em pó

2 latas de leite condensado

1 caixa de creme de leite com soro

1 kg de chocolate ao leite para cobertura

MODO DE PREPARO

1-Bata na batedeira o leite condensado, com meia lata de leite em pó, adicione o creme de leite e o restante do leite e bata para misturar bem.

2-Em forminhas para bombom tipo trufas faça as casquinhas, deixe gelar e depois recheie com a mistura, leve novamente a geladeira. Depois, cubra com o restante do chocolate e leve a geladeira para endurecer.