

Trufas de chocolate

La receta de trufas de chocolate es toda una exquisitez en cuanto a postres se refiere. Es un bocado realmente delicioso, por su extraordinario sabor y por su pequeño tamaño. En esta lección te vamos a enseñar a preparar las trufas de una manera muy fácil, y de forma que puedas elaborarlas de muchas maneras. Haremos la base del chocolate antes de bolearlo y cubrirlo con diferentes ingredientes: cacao, coco rallado, fideos de chocolate, maíz tostado o azúcar glas. Estas no son más que algunas opciones, que tú podrás variar a tu gusto.

Preparación

Calentamos en una olla la nata líquida y el azúcar removiendo con las varillas para que el azúcar no se pegue. Cuando llegue a hervor retiramos la olla del fuego y le añadimos los trozos de cobertura (previamente cortadas en trozos pequeños), mantequilla, y si deseamos aromatizantes como licores, vainilla o canela. Removemos hasta que se disuelva la cobertura y quede homogénea, momento en el que ponemos a enfriar hasta que tenga una textura maleable que nos permita bolearla. Para bolear, nos ayudamos de dos cucharas y ponemos un poco del chocolate en cada uno de los boles con diferentes “toppings”. Boleamos haciendo que los “toppings” se adhieran a la trufa y ya tenemos diversos tipos de trufas.

Ingredientes

Para 4 personas.

500 ml de nata líquida

500 gr. de cobertura negra

60 gr. de azúcar

25 gr. de mantequilla

“Toppings” al gusto:

Maíz frito

Azúcar glas

Fideos de chocolate.

Coco rallado

Cacao

Utensilios

Ollas

Cazos

Varillas

Boles

Instructor destacado



Alberto Taberero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD