

Trufas de chocolate negro al Whisky

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

390 gr Chocolate Negro - 64% troceado

360 gr Nata

60 ml Azúcar invertido

30 gr Glucosa - jarabe

60 gr Mantequilla - sin sal, a temperatura ambiente

50 gr Whisky

ELABORACIÓN

Estas trufas tienen una cobertura de Chocolate negro atemperado, para tener un toque crujiente en boca, y no solo una bola de ganache.

Después tenemos varios ingredientes con los que podemos rebozar nuestras trufas. En este caso hemos utilizado Cacao en polvo, otras las hemos cubierto con una mezcla de frutos secos triturados, y algunas con Nibs de cacao.

Ponga el chocolate troceado en un bol grande. En una cacerola vierta el jarabe de glucosa, nata, y azúcar invertido. Lleve la mezcla a ebullición, y después, vierta el líquido caliente sobre el chocolate troceado. Deje reposar un minuto, y mezcle muy bien para fundir todo el chocolate.

Cuando la preparación se haya enfriado a unos 40°C, añada la mantequilla cortada en cubos, y mezcle bien con unas varillas, hasta que se integre perfectamente. Por último, añada el Whisky y mezcle. Transfiera la Ganache a un recipiente poco profundo, cubra con Film, y deje cristalizar a temperatura ambiente un mínimo de 8 horas.

Transcurrido este tiempo, ponga la Ganache en una Manga pastelera, equipada con una boquilla lisa, de 1,5 cm de abertura. Disponga de un papel de horno, o una hoja de acetato. Usando algo de ganache, pegue las cuatro esquinas del papel a la mesa, para que no se levante al escudillar la ganache. Escudille unos botones de unos 2,5 cm. sobre el papel de horno, o la hoja de acetato. Con estas cantidades, os saldrá unas 60-62 trufas. Deje cristalizar a temperatura ambiente, otras 8 horas.

Después de la cristalización, forme una esfera con cada botón de ganache, usando las palmas de las manos

Puede rebozar las trufas en cacao en polvo, o en una mezcla de frutos secos triturados, o en nibs de cacao triturados, o hacer una variedad mixta utilizando los tres ingredientes. Coloque cada ingrediente en un recipiente poco profundo, y después atempere el chocolate. Sumerja una esfera de ganache, en el chocolate atemperado, retírela con un tenedor, y escurra el exceso de chocolate. Rápidamente, deposite la esfera en cacao en polvo por ejemplo, haga rodar la trufa para cubrirla totalmente. Deje cristalizar, y retire a un recipiente para servir las. Haga lo mismo con cada trufa, pero de una en una, o máximo dos, ya que cristalizan rápidamente.

Para su conservación, puede ponerlas en un recipiente hermético, y reservar a temperatura ambiente dos o tres días, o un poco más si las guarda en el frigorífico. Pero entonces, tendrá que sacarlas un rato antes de comerlas, para que la ganache esté blanda.