

Trufas

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

INGREDIENTES

0

250 gr Nata

300 gr Chocolate Negro - 70% cacao

50 gr Cointreau - (opcional)

Cacao - en polvo

ELABORACIÓN

Foto Mami

Llevamos la nata al punto de ebullición, (pero no dejarla hervir y hervir porque evaporaría mucho liquido y desequilibraría la formula) el chocolate lo trituramos. Cuando la nata está en su punto la volcamos sobre el chocolate, (nunca al revés) y acto seguido el cointreau, metemos la minipimer y sin moverla del fondo batimos, dejamos reposar, mejor de un día para otro. Hacemos bolitas y pasamos por cacao, colocamos en cápsulas y a la nevera. Con Thermomix Trituramos el chocolate en la th, cuando la nata está en su punto la volcamos dentro del vaso que está el chocolate, ponemos la máquina a velocidad 2 y dejamos que emulsione, (lo veremos porque se vuelve la mezcla muy brillante), y por ultimo añadimos el cointreau.