

Trufa (Tarta chocolate y trufa)

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

INGREDIENTES

0
400 gr Nata - 35% MG
46 gr Azúcar invertido
20 gr Azúcar
333 gr Chocolate Negro - 55%

ELABORACIÓN

Foto antes de congelar la trufa de Can Gonella

Nata con azúcar invertido + azúcar a fuego lento, hasta el punto de ebullición.

Volcar sobre la cobertura triturada y mezclar bien sin batir solo mezclar.

Con la Thermomix

Trituramos el chocolate y cuando la nata llegue al punto de ebullición, o sea, a las primeras burbujas la volcamos sobre el chocolate que tenemos en la th.

Ponemos la maquina al 2-3 y la dejamos un par de minutos de emulsione perfectamente, se nos va a quedar una crema super brillante, señal que la trufa tiene la textura justa.

Lo metemos dentro de un molde de aprox. 14-16 cms. y lo llenamos a una altura aprox. de 2 cms., congelamos.

Con los moldes de silicona esto es cocer y cantar.