

Trufes de Xocolate CREO



Les truffes au chocolat CREO sont de petits bonbons de chocolat pleine de saveur avec une texture spectaculaire. Notre recette préférée est celle d'Eva Arguiñano. Nous sommes sûrs que vous les aimerez.

Ingrédients:

375gr de chocolat CREO en tablette.
2 noix de beurre.
250gr Crème liquide.
10 gr de Cognac (facultatif).
Poudre de cacao amère pour décorer.

Préparation:

- Mettre le lait dans la casserole et le faire chauffer jusqu'à ce qu'il commence à bouillir.
- Placer le chocolat en petit morceaux dans un cul de poule avec le beurre et la crème liquide
- Retirer la casserole du feu et verser le lait très chaud sur le chocolat.
- Remuer le tout pour faire fondre le chocolat et ajouter le beurre et le cognac.
- Continuer à remuer jusqu'à ce que tout soit bien intégré et homogène.
- Il est très important de le recouvrir d'un film alimentaire la "masse" afin qu'aucun air n'entre et que la les truffes ne se ramollissent.
- Laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur. Idéalement, laisser la 24 heures.
- On les façonne le lendemain à l'aide de nos mains ou de deux cuillères.
- Sur une plaque, mélanger le cacao amère et un peu de chocolat CREO en poudre.
- Enfin, enrober les truffes 1 par 1 jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes.

Si vous êtes un amateur de cannelle comme nous, vous pouvez les préparer avec du chocolat à la cannelle CREO. Aussi, au début, vous pouvez infuser la crème avec un peu de cannelle pour rehausser le goût.

Parfait pour accompagner le café après un bon repas ou pour épater vos amis avec un dessert classique et une touche de terroir Català.