

## Chocoladetruffels met Orangeade Esprit

### Vorbereiding

Deze truffel bestaat uit de volgende fases:

- › Ganache maken
- › Voorkristalliseren
- › Enroberen

Meer informatie hierover kunt u vinden op onze site ([www.thechocolatewarehouse.nl](http://www.thechocolatewarehouse.nl)) onder het kopje Technieken.

### Ingrediënten

- › 600 g donkere chocolade Callebaut 811
- › 200 g lauwe room
- › 300 g boter
- › 30 ml Orangeade esprit
- › 500 g getempereerde melkchocolade Callebaut 823
- › chocoladeschaafsel van melk- of donkere chocolade naar keuze



### Materialen

- › Spuitzak incl. effen spuitmond
- › RVS plaat met plastic vellen, vetvrij papier of silpat
- › Pan
- › Kom
- › Spatel

### Verwerking:

Smelt de chocolade au bain marie of in de magnetron. Meng deze met de lauwe room en klop tot een homogene massa. Laat afkoelen tot  $\pm 20^{\circ}\text{C}$ . Klop de boter wit. Klop dit in kleine hoeveelheden door het chocolademengsel. Voeg op het laatst de Orangeade esprit toe en laat dit een nacht rusten op een koele plaats. Tempereer de vulling en vul een spuitzak met het mengsel. Spuit de truffels en laat ze een nacht, afgedekt, uitharden op een koele plaats.

Haal de truffels door getempereerde chocolade en rol ze door de chocoladeschilders.