

Ganachetruffels

Vorbereiding

Deze truffel bestaat uit de volgende fases:

- › Ganache maken
- › Voorkristalliseren
- › Enroberen

Meer informatie hierover kunt u vinden op onze site (www.thechocolatewarehouse.nl) onder het kopje Technieken.

Ingrediënten

- › 600 g donkere chocolade Chocolat d'Origine Sao Thomé
- › 2 dl room
- › 300 g boter
- › getempereerde donkere chocolade om te dompelen
- › chocoladeschilfers



Materialen

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

Verwerking:

Kook de room even op en laat afkoelen tot $\pm 40^{\circ}\text{C}$. Smelt de chocolade en meng die al kloppend met de room tot een homogene massa. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de boter lichtjes op. Meng de tot kamertemperatuur afgekoelde chocolademassa met de boter.

Spuit met een effen spuitmond, truffelbolletjes op vetvrij papier. Laat de bolletjes uitharden in de koeling. Haal de truffels door de getempereerde chocolade en rol ze door chocoladeschilfers.

Recept en foto met dank aan: Callebaut