

The Chocolate Warehouse

Truffel Javanijs

Vorbereiding

Deze praline bestaat uit de volgende fases:

- › Ganache maken
- › Dompelen/enroberen

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

Ingrediënten

- › 250 gram Callebaut Select melk Chocolade d'Origine Java
- › 65 gram melk
- › 10 gram anijsesprit*
- › 100 gram verse room (35% vet)
- › 25 gram honing
- › 50 gram boter
- › 250 gram schavelingen

Materialen

- › Pralineervorkje
- › Kom (plastic)
- › Spatel
- › Pan
- › (RVS) plaat met opstaande rand met siliconenpapier of 'silpat'
- › IJzeren/kunststof lat met dikte gelijk aan opstaande rand (zie materiaal)
- › spuitzak met gladde spuitmond no. 9

Verwerking

Breng de room met de honing aan de kook. Warm ondertussen de melk met de esprit op. Voeg de melk en room samen. Voeg dit mengsel op de Java chocolade. Laat afkoelen tot ongeveer 25°C. Meng als laatste de boter erdoor. Strijk deze truffelmasa uit op een rvs plaat met opstaande randen en laat opstijven in de koelkast tot een spuitbaar mengsel. Spatel dit mengsel in de spuitzak met gladde spuitmond nummer 9.

Afwerking en presentatie

Spuut ovale truffels op een plaat welke bekleed is met een vetvrij papier of silpat. Laat ze in de koelkast goed koelen. Daarna kunnen ze in de Java chocolade worden gedompeld. Rol ze meteen door chocolade schavelingen.

**De smaak van esprits wordt na verwerking voller.*