

## << La Truffe au chocolat >> de Pascal Legros

### Ganache à l'intérieur

#### Ingrédients pour 150 truffes :

500gr de couverture de chocolat au lait  
100gr de crème fraîche entière  
100gr de rhum blanc , selon vos goûts :  
avec Cognac, Grand Marnier, Kirsch,  
Cointreau.

#### Matériel :

Petite casserole,  
bassine inox diamètre 24cm,  
petit fouet,  
spatule type maryse ,  
thermomètre sonde,  
verre,  
cocotte en fonte.

#### Fabrication :

1) préparation du bain marie , verser dans la cocotte 1 litre d'eau que vous chauffez à 45° , pas plus.

2) Mettre dans votre bassine inox la couverture chocolat en petits morceaux ( en fonte : plus rapide) puis au bain marie , une fois la couverture fondue, retirez votre bassine du bain marie que vous poserez sur un essuie mains afin de garder la chaleur.

3) vous pesez dans le verre l'alcool de votre choix

4) dans votre petite casserole vous pesez la crème fraîche, ensuite vous la portez à ébullition une première fois en la remuant doucement à l'aide de votre petit fouet, retirer du feu et attendre 2 minutes , recommencez l'opération une deuxième fois à l'identique ( cette méthode a pour objectif de tuer toutes les bactéries dans le but d'une meilleure conservation de l'intérieur de vos chocolats )

5) mettre la sonde de votre thermomètre dans le crème fraîche et attendre que la température baisse à 80°

6) vous versez la crème fraîche à la bonne température sur la couverture fondue que vous mélangez à l'aide du fouet , une fois la crème fraîche incorporée , vous versez l'alcool que vous incorporez à l'identique , une fois le mélange réalisé , vous remuez l'ensemble énergiquement , toujours à l'aide du fouet de manière à avoir une consistance homogène, absente total de grumelot

7) votre intérieur ganache est fini , vous retirez votre fouet, passage de la spatule maryse pour rendre l'ensemble propre, vous filmez votre bassine que vous entreposez pendant 12 Heures à une température de 10° cela lui permettra de se solidifier (sa cristallisation )

#### Lien internet :

<https://www.youtube.com/watch?v=AU-f4JTDtHc>

*(uniquement comme aide visuelle car la recette est différente, mais la méthode d'incorporation est identique, sauf que votre couverture sera déjà fondue, et qu'il pratique une seule ébullition de la crème fraîche qu'il verse sur du chocolat non fondu )*

## La confection des truffes

### matériel :

bassine inox,  
cocotte fonte (pour le bain marie )  
fourchettes,  
rouleau à pâtisserie,  
plateaux,  
passoire,  
film alimentaire.

1) Videz le contenu de votre bassine sur un plan de travail qui au préalable aura été saupoudré de sucre glace, rendre l'ensemble comparable à un cube, si besoin vous pouvez attendrir la ganache à l'aide de votre rouleau à pâtisserie comme on ramolli une plaquette de beurre, en tapant dessus ]

2) Etalez maintenant l'ensemble à l'aide de votre rouleau à pâtisserie sur une surface saupoudrée de sucre glace afin d'obtenir une abaisse carré ou rectangulaire d'une épaisseur de 1 cm

3) Prendre un grand couteau sans dent et vous coupez des lanières de 1cm de large que l'on reprend dans l'autre sens pour réaliser des cubes de 1cm de coté

4) Vous saupoudrez votre plan de travail au sucre glace 20cm/sur 20cm ,vous appliquez vos mains dessus ,prendre un cube et en tournant vos mains l'une contre l'autre le transformer en petite boule et ainsi de suite .....

5) Lorsque tous les intérieurs truffes sont confectionnés les stocker sur un plateau au frais à 10° /12°

Lorsque que vous travaillez la ganache pour éviter quelle accroche sur un support (plan de travail ,vos mains, etc. ... utilisez le sucre glace

Mise au point de la couverture de chocolat pour leur enrobage avant le roulage dans le cacao , plusieurs méthodes existent, le but étant de faire fondre la couverture de chocolat à 40° puis la redescendre à 27°

Température de sa cristallisation et de la remonter à 29° sa température de travail.

Vous pouvez aussi enrober les truffes directement dans le cacao sans la couche de couverture mais attention son gustatif et son délai de consommation en sera affecté.

le lien internet pour vous l'expliquer :  
<https://www.youtube.com/watch?v=bwkGp1GOqTU>

Voici la méthode que je vous recommande  
<https://www.youtube.com/watch?v=1UyGoGnyakk>

Recette :

1kg de couverture de chocolat au lait ,  
500gr de cacao vanille,  
150gr de sucre glace

- 1) Mélangez le cacao et le sucre glace que vous étalerez ensuite sur un plateau
- 2) Trempez vos truffes dans la couverture à point avec une fourchette que vous déposez en bordure du plateau , pas plus de cinq à six truffes en même temps
- 3) faites rouler celles-ci à l'aide du dos d'une autre fourchette sur la longueur du plateau en réalisant des « Z » afin de l'enrober de cacao sur toute sa surface
- 4) Attendez 2 minutes que la couverture se durcisse puis les déposer sur un autre plateau en attente et ainsi de suite...
- 5) Reprendre vos truffes par six ou sept et les déposer dans une passoire pour enlever l'excédant de cacao en les faisant tourner
- 6) Stocker vos truffes terminées sur le support de votre choix .Température de stockage 12° à 15° , température de dégustation 20° à 22°

Lien pour visualiser le tour de main :

<http://videos.doctissimo.fr/recettes/recettes-de-noel/truffes-chocolat-stefano-casadiot.html>