

CRISPY' TRUFFES

Pour environ 1 kg de truffes



1. **TRUFFES ARABICA**

650 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
200 g de chocolat de couverture au lait fondu
20 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé
150 g (environ) de chocolat de couverture noir tempéré pour l'enrobage
50 g de poudre de cacao

2. **TRUFFES PISTACHE**

680 g de Fourrage Croquant Pistache ancel
170 g de chocolat de couverture blanc fondu
150 g (environ) de chocolat de couverture noir tempéré pour l'enrobage
100 g de noix de coco râpée

3. **TRUFFES CHOCOLAT**

700 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel
150 g de chocolat de couverture noir fondu

150 g (environ) de chocolat de couverture lait tempéré pour l'enrobage
100 g de noisettes grillées hachées

4. **TRUFFES FRAMBOISE**

680 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel
170 g de chocolat de couverture blanc fondu
40 g d'Arôme Framboise Sébalcé
150 g (environ) de chocolat de couverture blanc tempéré pour l'enrobage
100 g de sucre cristal rose

5. **MONTAGE ET FINITION**

Si nécessaire, ramollir le fourrage au micro-onde. Incorporer l'arôme suivi du chocolat de couverture fondu. Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur environ 15 mm d'épaisseur puis laisser figer avant de la couper en cubes. Rouler chaque cube en boule en utilisant du sucre glace (pour les truffes pistache et framboise) ou de la poudre de cacao (pour les truffes Arabica et Noisette du Piémont), pour éviter que le fourrage ne colle aux mains. Dans le creux de la main, enrober une première fois avec du chocolat de couverture tempéré. Déposer les truffes sur une feuille de papier cuisson pour les laisser figer. Enrober une seconde fois en opérant de la même manière puis les rouler immédiatement dans le décor (poudre de cacao, noix de coco râpée, noisettes grillées hachées ou sucre cristal rose selon les truffes réalisées) avant que le chocolat ne soit figé.