

Truffes framboise




Rahel Weber


Bäckerei Hotz Bäckerei Hotz Rust
AG
Schutzengelstrasse 18, 6340 Baar



SWISS BAKERY
TROPHY
2018

Dessert

 20 personnes

 30 min

 Difficile

INGRÉDIENTS

260gr framboises réduites en
purée
40gr beurre
40gr sirop de glucose
250 gr chocolat de couverture
blanc
40gr liqueur de framboises

PRÉPARATION

Cuire les framboises, le beurre et le sirop de glucose
Incorporer le chocolat préalablement fondu
Ajouter la liqueur
Mixer le tout et laisser refroidir la ganache à 31°

Une fois refroidie, remplir les boules creuses (26mm) et
laisser cristalliser (au mieux toute la nuit)

Obturer les boules creuses avec du chocolat de couverture
blanc tempéré

Chemiser les truffes avec le chocolat de couverture
tempéré et les rouler dans du sucre glace de décor
Passer les dans un tamis pour affiner l'enrobage

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE