

Трюфель Апельсин-Клюква-Пармезан

Ингредиенты	Грамм/штук
Белый шоколад	150 гр.
Клюква	30 гр.
Цедра 1 апельсина	0,5 шт.
Сливочное масло 82,5%	7 гр.
Какао-масло	20 гр.
Пармезан	55 гр.
Обсыпка по вашему выбору	20-30 гр.
Выход готовых трюфелей (зависит от веса трюфеля)	15-20

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты, кроме пармезана должны быть комнатной температуры. Пармезан проще измельчать холодным и оставить на 15 минут дойти до комнатной температуры.
2. С половины апельсина снять цедру.
3. Клюкву помыть/разморозить, немного раздавить вилочкой, чтобы при нагревании она не лопалась.
4. Смешать клюкву с цедрой.
5. Шоколад растопить импульсами.
6. Какао-масло растопить.
7. Смешать какао-масло и шоколад до однородности.
8. Довести клюкву до кипения (в микроволновке или на плите).
9. Вылить клюкву на шоколадную массу, перемешать и пробить массу погружным блендером.
10. Когда масса остынет до температуры 35С (примерно температура тела), добавить сливочное масло комнатной и пробить погружным блендером.
11. В измельченный пармезан вылить получившийся ганаш, тщательно перемешать.
12. Переложить ганаш в контейнер, выстеленный пищевой пленкой и накрыть пищевой пленкой в контакт.
13. Оставить стабилизироваться на 24 часа при комнатной температуре (не выше 22С).
14. Нарезать ганаш.
15. В зависимости от варианта обсыпки:
 - а) скатывать трюфели и сразу обваливать в обсыпке
 - б) скатать все трюфели и обваливать в обсыпке.

Готовые трюфели храним в плотно закрытом контейнере в холодильнике в течение 5-7 дней.

МЕСТО ДЛЯ ВАШИХ ЗАМЕТОК

Практический курс “Уникальный десерт - сырные трюфели”

За 4 недели вы освоите 2 техники темперирования шоколада, научитесь готовить сырные трюфели для себя или на заказ, которые хранятся до 2-х месяцев и получите простые и доступные способы продвижения не требующие больших затрат!

Приходите на сайт и
записывайтесь на курс

[ПЕРЕЙТИ НА
САЙТ](#)

