



année 2013

Truffes au thé au jasmin



Ingrédients : 330 g de chocolat noir, 25 cl de crème fraîche liquide, 50 g de beurre mou, 20 g de thé au jasmin, cacao amer en poudre

La veille, faire infuser le thé dans la crème froide.

Le lendemain, faire bouillir la crème avec le thé infusé à environ 50°C. Passer au chinois. Porter à ébullition.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, verser 1/3 de la crème brûlante sur le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse (spatule), mélanger en restant au centre pour créer un noyau élastique et brillant. Répéter l'opération avec le 2ème tiers de crème puis le 3ème en remuant chaque fois.

Dès que la ganache atteint 35° environ, ajouter le beurre mou. Mixer pour lisser et parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser au moins 3 heures.

Avec une poche à douille, dresser de petites boules sur une plaque et laisser cristalliser à nouveau.

Rouler les truffes dans le cacao.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan