

Truffle dulcey & kopi

Ingrédients

- 120g krim cair penuh
- 300g coklat Dulcey
- 1 sendok teh madu
- 8g kopi instan (sesuaikan sesuai selera Anda)

Préparation

1. Untuk liburan tahun ini, saya memutuskan untuk mengubah truffle coklat hitam yang biasa menjadi truffle berbasis coklat dulcey dan kopi.
2. Jika Anda tidak suka kopi, Anda tentu saja dapat membuat resep ini tanpa kopi, dan jika Anda ingin rasa kopi yang kuat, Anda sebaliknya dapat meningkatkan jumlahnya menjadi 10 atau , Anda dapat menyesuaikan sesuai keinginan Anda.
3. Didihkan krim dan madu, tambahkan kopi instan lalu tuangkan campuran ini tiga kali ke atas coklat cair sambil diaduk rata hingga menghasilkan ganache yang halus dan mengkilap.
4. Biarkan dingin dan mengeras, lalu masukkan ganache ke dalam kantong pipa dan bentuk bola kecil di atas selembar kertas roti dan letakkan di lemari es.
5. Jika Anda tidak memiliki kantong pipa, Anda bisa saja membentuk bola kecil dengan tangan atau sendok.
6. Ketika sudah benar-benar keras, gulung dalam bubuk kakao (atau dalam remah-remah speculoos, atau dalam coklat cair, atau apapun yang Anda inginkan), lalu nikmatilah!
7. Mereka dapat disimpan di lemari es selama beberapa hari (sekitar dua minggu).