

Tartufi dulcey e caffè

Ingrédients

- 120g di panna liquida intera
- 300g di cioccolato Dulcey
- 1 cucchiaino di miele
- 8g di caffè solubile (da regolare a piacimento)

Préparation

1. Per le feste di quest'anno, ho deciso di cambiare i soliti tartufi al cioccolato fondente per realizzarli a base di cioccolato dulcey e caffè.
2. Se non vi piace il caffè, potete ovviamente realizzare la ricetta eliminandolo, e se avete voglia di un forte sapore di caffè potete al contrario aumentare la quantità a 10 o , sta a voi regolare secondo i vostri desideri.
3. QS di cacao in polvere non zuccherato (o briciole di speculoos, cioccolato fuso).
4.) Ricetta: Portate la panna e il miele a ebollizione, aggiungete il caffè solubile e poi versate il composto in tre volte sul cioccolato fuso mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
5. Lasciatela raffreddare e indurire, poi mettete la ganache in una sac à poche e create delle piccole sfere su un foglio di carta forno e posizionatele in frigo.
6. Se non avete una sac à poche, potete semplicemente formare delle piccole sfere a mano o con un cucchiaino.
7. Quando sono ben dure, rotolatele nel cacao in polvere (o nelle briciole di speculoos, o nel cioccolato fuso, o ciò che preferite), poi gustatele!
8. Si conservano in frigorifero per alcuni giorni (circa due settimane).