Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Трюфели из белого шоколада

9 июля 2018 16:21 · https://open-cook.ru/recipes/tryufeli-iz-belogo-shokolada



Я уже выкладывала рецепт трюфелей из белого шоколада, но в нем я рассказала, как ароматизировать ганаш цветами на примере лаванды. Здесь я расскажу вам о еще одном интересном способе. Благодаря CakeUp у меня пояаились замечательные фруктовые и ягодные порошки.

Для начала вот рецепт самих трюфелей.

Примерно на 15 шт:

- 150 гр белого шоколада

- 80 гр жирных сливок 33-35%
- 1 ч.л. сушеной лаванды (можно купить в аптеке или чайном магазине)
- 100 гр кокосовой стружки

Сливки вылить в маленький ковшик или кастрюльку. Добавить лаванду и довести до кипения (не кипятим!). Отставить в сторону и дать настояться минут 15-30. Процедить и снова довести до кипения.

Шоколад измельчить и выложить в миску. Вылить в нее горячие сливки. Лопаткой мешать смесь пока шоколад полностью не растворится. Получится желтоватая тягучая масса.

Накрыть миску с шоколадом пищевой пленкой, чтобы она касалась массы, и убрать в холодильник на 1,5-2 часа.

Достать миску с шоколадом из холодильника. Если она будет сильно густой, дать ей постоять при комнатной температуре минут 15. Взбить шоколадную смесь миксером до пышности и белого цвета. Да-да, когда вы взобьете эту желтоватую шоколадную массу она превратится в белый, нежный и шелковистый крем!

Теперь нужно вооружиться одной или парой чайных ложек. Зачерпнуть немного ганаша, обвалять в чем хотите и сформировать шарики. Обваливать можно в чем угодно, в измельченных орехах, кокосовой стружке и пр. В этот раз я использовала кокосовую стружку, порошок манго и сублимированную клубнику. Вообще сублированные ягоды и фрукты это находка, особенно для конфет. Любых конфет.





Фруктовые и ягодные порошки хороши тем, что они натуральные и универсальные. Их можно добавить в ганаш и они придадут ему чудесный вкус и аромат, а вот текстура останется прежней. Можно обвалять в них конфеты.



На переднем плане конфетка из ганаша, который я смешала с порошком манго. Затем обваляла в кокосовой стружке.



Не бойтесь экспериментировать и использовать новые для вас ингредиенты.

После пробы стало понятно, что мангового порошка можно было бы добавить и больше, так что пробуйте в процессе приготвления и делайте по своему вкусу. Так как порошки натуральные без добавления сахара и прочих его заменителей, то сладость у конфет только та, что заложена была шоколадом. И еще, для молочного и горького шоколада порошка потребуется больше, чем для белого, из-за насыщенного шоколадного вкуса, особенно горького.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой