



Шоколадные трюфели весьма изысканное лакомство из Франции, которое вполне по силам приготовить на вашей кухне.

Немного истории

Десерт является творением Дюфура. Именно ему пришла блестящая мысль смешать сливки с какао-порошком и ванилью. Полученную в результате этого действия смесь сформировали в конфеты, тем самым получив знаменитые шоколадные трюфели. Для того чтобы лакомство было не только вкусным, но и красивым его погружали в расплавленный шоколад а затем давали остыть. Такие конфеты мгновенно раскупали в период рождественских праздников. Бельгийские шоколадные трюфели любят в самых разных уголках нашей планеты. Любовью сладкоежек лакомство обязано деятельности компании Duc d'O из Бельгии.

Как сделать шоколадные трюфели в домашних условиях?

Давайте приготовим шоколадные трюфели, придерживаясь фирменного рецепта известного кондитера.

Вам понадобятся:

- 200 г чёрного горького шоколада;
- 60 мл тёмного рома (или хорошего коньяка), в случае, если вы собираетесь кормить этим десертом детей, то от алкоголя лучше воздержаться;
- немного ванили;
- 20 г сахарной пудры;

Шоколадные трюфели

Автор: Administrator

19.09.2017 00:00 - Обновлено 09.10.2017 11:58

- 50 г натурального сливочного масла;
- 4 столовых ложки («с горкой») качественного какао-порошка;
- 50 г тонко молотых орехов (грецкие, миндаль, фундук, фисташки).

Приготовление:

Черный шоколад нужно разломать, а затем вместе со сливочным маслом поместить в посуду. Ставим ее на паровую баню и, время от времени помешивая ее содержимое, ждем пока масло и шоколад растают. Добавляем в смесь 30 мл рома и ваниль.

Обязательно нужно чтобы содержимое емкости стало однородным. Затем снимаем посуду с огня. Теперь в лакомство нужно положить сахарную пудру и ореховую муку. Вливаем ещё 30 мл рома или миндального ликёра. Лопаточкой помешиваем смесь, добиваясь однородности. Ненадолго оставляем десерт в холодильнике. Теперь можно круглой ложкой зачерпнуть немного остывшей массы и скатать ее в шарик.

Сформированные конфеты выкладываем на чистую дощечку и ставим холодильник. Когда заготовки для шоколадных трюфелей застынут, их вынимают из холодильника и обваливают в какао-порошке, иногда с добавлением кокосовой стружки. Лакомство готово. Выкладываем конфеты на красивое блюдо и подаем к столу. Рецепт немного адаптированный, но небольшие отклонения от оригинала не сказались на вкусовых качествах шоколадных трюфелей.