

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Trufa | | | | | Procedimiento |
| **Chantypak** | 350 | g |  |  | * Calentar la crema **Chantypak** a 85°C, luego incorporar el café y la miel. * Fundir ambos chocolates, agregarlos a la crema caliente y mezclar hasta integrar. * Incorporar la manteca, una vez que la preparación haya bajado de temperatura a 35°C, homogeneizar con un mixer. * Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y realizar botones sobre una placa de acetato, dejar solidificar. |
| Café instantáneo | 50 | g |  |  |
| Miel | 25 | g |  |  |
| **Carat Coverlux Leche** | 600 | g |  |  |
| **Carat Coverlux Semi Amargo** | 200 | g |  |  |
| Manteca | 50 | g |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cobertura | | | | | Procedimiento |
| **Carat Coverlux Semi Amargo** | 300 | g |  |  | * Fundir y templar el chocolate **Belcolade Selección Semi Amargo** hasta lograr una temperatura final de 30°C a 31°C * De forma manual, cubrir cada trufa con chocolate y finalmente rebozarlas con azúcar impalpable. * Dejar solidificar en frío por 20 minutos |
| Azúcar impalpable | 100 | g |  |  |

#### Tips y trucos

Recomendamos utilizar ambos chocolates en una misma preparación para diversificar los sabores y colores en el producto final.

Opcionalmente se pueden rebozar las trufas con cacao amargo, azúcar impalpable o bañarlas completamente con **Carat Coverlux.**

#### Rendimiento

Rinde 110 piezas de 15gr.