

Шоколадні трюфелі з сіллю

Неймовірно смачні, елегантно-ніжні, маленькі шоколадні цукерочки самі тануть у роті. Трюфель (фр. truffe) — шоколадна цукерка округлої форми з ганаша і названа в честь однойменного гриба лише завдяки схожому зовнішньому вигляду.

Класичний трюфель – це цукерка, яка глазурується розплавленим шоколадом, або обвалюється у какао, мелених горіхах або вафельній крихті, ще може прикрашатись візерунками з шоколаду. У ганаш часто додають різні смакові добавки, зокрема алкогольні напої (коньяк, ром, лікери). Сьогодні кондитери люблять додавати сіль, рожевий перець, імбир тощо.

“В основі хорошого шоколадного трюфеля – ганаш”, говорить Хестон Блюменталь, він й автор рецепту. “Це звучить дивно, але насправді – це просто вершки 50 на 50 зі шоколадом, і це дуже легко зробити. Після того як ви освоїли основний рецепт, ви зможете наповнити ганаш різними смаками, щоб створити власні унікальні трюфелі”.

Найперше, що потрібно знати про шоколад, особливо коли Ви любляєте ним ласувати, його потрібно купувати набагато більше, аніж зазначено в рецепті – розповідає автор. По-перше, деяка частина шоколаду з’їдається у часі приготування, а по-друге, необхідно знати як його правильно розтопити. Насправді – це зовсім просто, головне дотримуватись основних трьох правил, тоді ваш шоколад завжди буде ідеально розтоплений. Зі шоколадом не гоже поспішати, до нього потрібно відноситися ніжно.

- переконатися, що вода не торкається дна посудини в якій топиться шоколад і розтопити його на середньому вогні;

- постійно помішувати шоколад, щоб він розтоплювався рівномірно;

- оберігати шоколад від попадання в нього води, навіть через краплину шоколад стане грудками;

З такого розтопленого шоколаду можна приготувати найніжніший трюфель у світі.

-
- 300 мл жирних вершків
 - 300 г темного шоколаду
 - 1 чайна ложка солі
 - какао-порошок

Вершки влити у невеличку каструльку, поставити на середній вогонь і довести до кипіння. Коли вершки закиплять, зняти каструлю з вогню, додати сіль, перемішати щоб розчинилася. Вершки залишити на 10 хв щоб вистигали.

Вершки у шоколад необхідно додавати теплими, але не гарячими, щоб шоколад не звернувся.

Шоколад поламати малими шматками й покласти у велику посудину. Помістити посудину на каструлю з киплячою водою. Розтопити шоколад, помішуючи увесь час щоб він рівномірно нагрівався.

У розплавлений шоколад додати теплі вершки трьома частинами, ретельно перемішуючи після кожного додавання.

Вилити шоколадну суміш у широку посудину й залишити на 4 години застигати при кімнатній температурі, потім помістити у холодильник ще на 5-6 годин.

Використовуючи невелику спеціальну ложку для фруктів «нуазет», сформувати кульки зі шоколадного ганаша та обкачати їх в какао-порошку.

Нуазет – овочі, вирізані у вигляді горішка. Звідси «нуазетна виїмка» – інструмент для вирізання дрібних кульок з овочів.

Готові шоколадні трюфелі краще зберігати в холодильнику у контейнері.















