

·AM·

Antonio Helgado

## Trufa Negra com mel

Peso:	500 g
Doses:	0
AW:	0.8523
Cap. Adoçante:	31.75
Validade Prevista (dias):	19

### Ingredientes

#### TRUFA NEGRA COM MEL

Ingrediente.....	Qtd.
-Nata 35%.....	120 g
-Mel.....	90 g
-Saint Domingue 70%.....	250 g
-Manteiga 82% M.G.....	40 g

Aquecer a nata com o mel a 30° C.

Fundir o chocolate negro "Saint Domingues 70%" com a manteiga a 45°.

Deitar a nata aos poucos sobre o chocolate mexendo energicamente para criar uma emulsão brilhante e elástica.

Passar com a varinha mágica, sem juntar ar.

Quando estiver com uma textura que o permita, formar pequenas porções com a ajuda de um saco pasteleiro e uma boquilha nº 10.

Deixar cristalizar no mínimo 12 horas.

Formar pequenas bolas.

Deixar cristalizar um pouco, banhar com chocolate negro "Extra Bitter Guayquil 64%" a 31°C e rolar em cacau em pó.

Deixar cristalizar e retirar o cacau pó em excesso

Pode-se realizar esta ganache em trituradora tipo Robot Coupe ou na Bimby. O processo é igual, coloca-se o chocolate fundido na trituradora e deita-se o líquido aos poucos.

### Nutricional

KCal:	470.78	H. / Açúcar:	27.54
KJ:	1961.28	Lípidos:	34.47
Proteínas:	4.38	Colesterol:	19.00
H. Carbono:	30.72		

### Composição

Extractos Secos:	81.23	Sal:	0.00
Água:	18.77	Mat. Gorda Veget:	0.00
Açúcar:	27.54	Mat. Gorda Animal:	14.98
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	20.85
Cacau Magro:	14.30	Mat. G. Total:	35.83

### Armazenamento

Temperatura:	16.0
Humidade:	70.0
Validade:	- -
Lote:	
Cond. de Uso:	

### Imagem

