

CREMA DE TRUFA

INGREDIENTES PARA 750 GR.

1. 500 GR. DE NATA PARA MONTAR (MINIMO 35 % DE MATERIA GRASA)
2. 75 GR. DE AZÚCAR
3. 200 GR. DE CHOCOLATE FONDANT

PREPARACIÓN :

1. Vierta la nata y el azúcar en el vaso, programe 6 min. /90 °C/ vel 2
2. Añada el chocolate troceado y mezcle 30 seg./vel 3 hasta que el chocolate esté fundido.
3. Retire a un recipiente,deje enfriar y reserve en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
4. Pasado el tiempo coloque la mariposa en las cuchillas ,vierta la crema de trufa y programe vel 3 sin programar tiempo,hasta que monte (se monta como montaríamos nata)

SUGERENCIAS

1. Podemos aromatizar con cualquier licor a su elección (ron ,whisky,licor de naranja.etc.... o especies pimienta ,jengibre,clavo etc....)
2. Sirve para rellenos, coberturas de pasteles etc....

ANTONIA PEREZ
perezsanchezantonia@gmail.com

