



CREMA DE TRUFA



INGREDIENTES:

- 500 grs de nata para montar (min.35% m.g.)
- 75 grs de azúcar
- 200 g de chocolate fondant

PREPARACION:

- Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe 6 min, 90°, v.2
- Añadir el chocolate troceado y mezclar programando 30 seg a v.3 o hasta que el chocolate esté completamente fundido.
- Retirar a un recipiente, dejar enfriar y reservar en el frigorífico un mínimo de 12 h
- Para montar la Trufa colocamos la mariposa en las cuchillas, vertemos en el vaso la crema de trufa bien fría (de nevera) y programamos v.3 (sin tiempo) hasta que la crema haya montado.

SUGERENCIAS:

- Se puede aromatizar con cualquier licor de vuestra elección o con especias.
- Para saber que la trufa está bien montada debemos estar atentos y en cuanto observemos por el bocal que la trufa hace como si se desprendiera de las paredes e hiciera una corona sabremos que está en su punto.
- Si nos pasamos de tiempo se separará la grasa del suero y obtendremos mantequilla achocolatada.