

Depuis que j'ai mes petits emporte-pièce en forme de fleurs j'achète de la pâte d'amande pour créer mes décors... ce qui fait que le temps passant, la pâte a tendance à durcir!!!

Pour éviter ce phénomène j'ai eu l'idée de l'utiliser en temps que garniture (pour moitié!!) de mes truffes au chocolat.

Je dis "pour moitié" car je n'aime pas trop avoir un gros bout de pâte d'amande dans la bouche!!!

Pour réaliser ces truffes fourrées, il faut utiliser une ganache très froide, donc bien dure, sinon cela s'avère compliqué!!



La recette pour 30 truffes:

- 200g de chocolat au lait
- 100g de crème fraîche
- 40g de beurre
- pâte d'amande
- 150g de chocolat noir de couverture Barry origine St Domingue 70%

Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait avec le beurre, puis ajouter la crème fraîche.

Réserver à température ambiante jusqu'à refroidissement complet puis au congélateur 15min.

Pendant ce temps, préparer de petites boules de pâte d'amande.

Faire fondre au bain-marie la couverture. Surveiller la température à l'aide d'une sonde.

Monter le chocolat à 45 - 50°C puis le laisser refroidir à 27°C. Remonter la température à 32°C avant de l'utiliser.

Sortir la ganache du congélateur et former une boule au centre de laquelle il faudra insérer la petite bille de pâte d'amande.

Plonger la boule dans le chocolat de couverture. Egoutter et la déposer sur une feuille (de papier cuisson ou **guitare** ou **rhodoïd**).

Une fois sèches, replonger une à une les truffes dans le chocolat de couverture pour une deuxième couche.

Ajouter les décorations en pâte d'amande avant séchage.

***Astuces:** le Rhodoïd est une feuille de plastique transparente et semi-rigide permettant de maintenir les entremets après décerclage. Il sert également à mettre en forme de fines couches de chocolat pour les décorations de gâteaux (ex: feuilles d'automne, tuiles en chocolat, spirales en chocolat...).*

Le papier guitare quant à lui est utilisé pour la manipulation du chocolat afin d'obtenir des moulages lisses et brillants.