

La truffe au chocolat et ses déclinaisons



La recette de base :

400 g de chocolat noir de qualité

400 gr de crème liquide entière

Variante 1 : ajouter à la crème selon votre goût, de la vanille, cardamome, alcool, menthe, thé ou cannelle, quatre épices, piment d'Espelette, poivre, café soluble, zeste d'orange... Il suffit de faire infuser dans la crème fraîche chaude puis de filtrer.

Variante 2 : on substitue 50g de beurre à 50g de chocolat.

Variante 3 : on met moitié chocolat noir, moitié pralinoise

Pour la réaliser, c'est tout simple :

- Hacher le chocolat.
- Faire chauffer la crème jusqu'aux premiers bouillons.
- Hors du feu ajouter le chocolat.
- Laisser fondre 2 ou 3 minutes puis remuer doucement mais efficacement avec une spatule. *Vous devez obtenir une crème parfaitement lisse et luisante.*
- Verser cette crème dans de petites caissettes en aluminium et laisser figer, *vous obtenez ainsi une confiserie au chocolat basique, "brut de coffre" mais ô combien délicieuse car le chocolat est à peine travaillé.*
- Conserver au froid.

Variante 4

Recette de base + 2 cuillères à soupe de cacao non sucré

- Laisser figer la ganache au froid toute une nuit.
- Quand la ganache est bien figée en prélever la valeur d'une grosse cuillère à café que l'on roule rapidement entre ses mains puis que l'on roule dans le cacao.
- Conserver au froid.

Variante 5

Recette de base + pralin ou pistaches hachées ou noisettes grillées et hachées ou amandes grillées et hachées ou... à vous d'inventer.

- On roule les truffes dans du pralin ou etc... à la place du cacao.

Variante 6

Avec cette variante on va rendre les truffes plus légères, plus fondantes.

- Quand la ganache de base est froide mais pas trop figée on la fouette au moins 5 minutes, 10 minutes c'est mieux. Un robot sur pied est alors appréciable.
- La ganache va éclaircir à cause de l'air incorporé et devenir plus légère, plus aérienne.
- A l'aide d'une poche à douille cannelée on remplit les caissettes que l'on met ensuite au froid. *Pour cette opération il ne faut pas attendre que la ganache ne durcisse trop.*

Variante 7

- On met la ganache fouettée au froid et le lendemain on roule des truffes que l'on enrobe de ce que l'on veut.

Variante 8

Ici, on va rendre les truffes plus sèches, moins fondantes, plus fortes en chocolat aussi. C'est comme ça que je les préfère.

Recette de base + 2cs de cacao non sucré.

Ajouter le cacao à la ganache juste avant de la fouetter.

Et pour déguster ces petites merveilles chocolatées, je vous conseille de les accompagner d'un vin de Maury qui se marie admirablement avec le chocolat.