



TRUFAS PARA SE APAIXONAR

Professor Giosué Ribeiro

giosueribeiro@hotmail.com

Instagram: @giosueribeiro

Cristalização do chocolate

Ingredientes:

Sicao Gold chocolate branco, ao leite, blend ou meio amargo

1% de manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry

Preparo:

Derreter em banho-maria ou no micro-ondas o **Sicao Gold chocolate branco, ao leite, blend ou meio amargo** até atingir a temperatura de 45°C. Deixar esfriar naturalmente ou mexendo até atingir a temperatura de 34°C. Adicionar a **manteiga de cacau em pó Mycryo Cacao Barry** e mexer até a completa homogeneização. Aplicar em moldes de acetato, policarbonato ou polipropileno.

TRUFAS DE LARANJA E CANELA

Ingredientes:

500 g de Sicao Gold chocolate ao leite

2 g de ácido cítrico

5 g de raspas de laranja

10 g de canela em pó

100 g de creme de leite 25% UHT

Preparo:

Derreter o **Sicao Gold chocolate ao leite** conforme descrito anteriormente. Adicionar o ácido cítrico, as raspas de laranja, a canela em pó e misturar bem. Aquecer a 50°C o creme de leite e misture ao chocolate e as especiarias. Deixar em temperatura refrigerada por no mínimo 24 horas. Fazer bolinhas de 20 g de deixar em temperatura ambiente por 30 minutos. Com o auxílio de luvas, banhar as trufas duas vezes.

Rendimento: 30 bombons de 20 g

Validade: 10 dias em temperatura ambiente

TRUFA DE CORTE DE DAMASCO

Ingredientes:

500 g de Sicao Gold chocolate branco

50 g de creme de leite 25% UHT

100 g de damasco picado

5 g de ácido cítrico



Preparo:

Derreter o **Sicao Gold chocolate branco** conforme descrito anteriormente. Adicionar o ácido cítrico e o damasco picado e misturar bem. Aquecer a 50°C o creme de leite e misture ao chocolate e o damasco. Deixar em temperatura refrigerada por no mínimo 24 horas. Corte no formato desejado. Banhe no chocolate cristalizado.

Ingredientes da Casquinha:

500 g de Sicao Gold chocolate meio amargo

30 g de manteiga de cacau amarela

Preparo:

Derreter e pré-cristalizar o **Sicao Gold chocolate meio amargo** conforme descrito anteriormente. Com o auxílio de um garfo, banhe as trufas previamente cortadas no formato desejado. Deixe secar e retire o excesso de chocolate.

Rendimento: 20 bombons de 20 g