

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Trufes encamisades

Ingredients: (per a 10 persones)

- ½ kg de cobertura negra
- 350 g de nata per muntar
- 50 g de sucre llustre
- 1 Raig de brandy
- Fideus de xocolata
- 1 paquet de pasta de full congelada
- ½ litre d'oli de gira-sol

Elaboració:

Primer de tot, posar a fondre la cobertura negra al bany maria. Apart munteu la nata i la deixeu semimontada, a mig muntar heu d'afegir el sucre llustre i finalment afegiu el brandy a la nata. Quan tingueu la cobertura fosa, la retireu i la deixeu refredar. Tasteu la cobertura i quan veieu que la cobertura ja no està calenta, poseu una mica de nata, per refredar-la una mica més i finalment tota la nata restant. Remeneu bé amb una espàtula de fusta i poseu dins d'una mànega de pastisseria, reserveu a la nevera uns minuts, perquè es posi més dur. Tot seguit, a sobre d'una safata i amb l'ajut de la mànega, feu les boles i poseu al congelador. Un cop tingueu les boles dures, mulleu les mans i arrodoniu-les i després passeu-les per els fideus de xocolata i reserveu al congelador. Un cop tingueu les trufes acabades al congelador, estireu la pasta de full i amb un trosset de 4 dits per 4 dits, fiqueu la trufa al mig i emboliqueu i reserveu al congelador.

Agafeu un recipient, procurant que sigui estret i una mica alt, poseu l'oli a escalfar i quan està calent introduïu les trufes, acabades de treure del congelador, han de quedar daurades i cruixents per fora i líquides per dintre. Penseu que sinó estan ben tancades, al xocolata al tornar-se líquid, es perdrà i aleshores ja no serveix la trufa.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell