

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### *Trufes de xocolata negra i xocolata blanca*

Ingredients: (per a 10 persones)

Per a les trufes de xocolata negra

- 400 g cobertura negra
- 300 g nata per muntar
- 50 g sucre
- 1 raig de brandi
- encenalls de xocolata

Per a les trufes de xocolata blanca

- 400 g cobertura blanca
- 300 g nata per muntar
- 50 g de sucre
- 1 raig de brandi
- pols de festucs

Elaboració:

Agafeu la cobertura de xocolata i foneu-la al microones (cal que no sobrepassi els 45°C, ja que, si no, es cremaria). Quan tingueu la xocolata fosa, deixeu-la refredar una mica. A part, munteu la nata amb la batedora. A mig muntar, afegiu-hi el sucre i, abans que estigui muntada del tot, afegiu-hi un raig de brandi. Després, barregeu-ho amb la cobertura, que ja teniu fosa, però no calenta.

Amb l'ajut d'una mànega, feu les trufes. Poseu-les cinc minuts al congelador. Per poder-les treballar millor, amb l'ajut de les mans, arrodoniu-les i passeu-les pels encenalls de xocolata.

Per fer les trufes de xocolata blanca, seguiu els mateixos passos que abans. Per últim, arrebosseu-les amb pols de festuc.



Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell