

TRUFFES

Mise en place et préparation:

env. 30 min

Mise au frais: env. 2½ h

Pour env. 30 pièces

1½ dl	de crème
3	c. à soupe de Baileys
200 g	de chocolat noir (p. ex. Cailler Cuisine Noir 64 %), finement haché
150 g	de couverture (Fine Food)

- 1** Chauffer la crème et le Baileys, ajouter le chocolat, faire fondre («voir Remarque»), laisser refroidir. Laisser durcir env. 2 h à couvert au réfrigérateur, former des boules, remettre au frais.
- 2** Préparer la couverture selon les instructions.

FAÇONNAGE plonger les boules de chocolat dans la couverture fondue, tourner à l'aide d'une fourchette, laisser égoutter un peu, disposer sur une grille, faire bouger d'avant en arrière sur la grille pour obtenir des pics, laisser sécher.

SUGGESTION CUISSON

FOUR À VAPEUR Miele

disposer la crème, le Baileys et le chocolat dans un récipient du steamer, faire fondre au steamer ou au four à vapeur Miele 3 min à 80 °C. Plus d'infos et suggestions sur www.miele.ch

