



Chef Carlo Möckli

<http://carlomockli.com>

Trufas e Bombons

TRUFFE À LA PAIN AU MIEL INFUSÉ (Trufa com infusão de pão de mel)

65g água
35g manteiga
80g mel
5g gengibre em pó
10g canela
2g cravo em pó
noz moscada em pó, a gosto ferver

180g chocolate ao leite
150g chocolate meio amargo adicionar, picado

Deixe a *ganache* esfriar em temperatura ambiente (23°C) e confeite meias bolas em papel manteiga, com a ganache pré-cristalizada e uma manga de confeiteiro com bico. Quando a cristalização estiver completa, modele as trufas. Banhe no chocolate e decore.

TRUFFE D'ABRICOT ET CAMEMBERT (Trufa com queijo Camembert e damasco)

75g leite
75g queijo Camembert ferver

400 g chocolate branco adicionar

Esfrie a massa até chegar a temperatura de 30°C a 33°C.

30 g manteiga sem sal adicionar

Confeite a *ganache* pré-cristalizada numa metade de damasco. “Cole” nozes picadas na *ganache* e banhe no chocolate meio amargo.

PISTACHE BONBONS (Bombons de pistache)

Recheio:

150g pasta de pistache
70g manteiga
90g *fondant* bater na batedeira e adicionar

200g chocolate ao leite pré-cristalizado

Prepare os moldes de chocolate e coloque o recheio. Sele os bombons com chocolate e deixe por no máximo 30 min. na geladeira para desenformar os bombons.