

TRUFA CLARA - TRUFA FOSCA per FARCIR

Nota: La trufa clara es fa servir per farcir pastissos, lioneses, brioixos, braç de gitano, etc.

Nota: La trufa fosca es fa servir per farcir búlgars, tronc de Nadal, etc.

Nota: Una part s'ha de preparar el dia abans

<u>aprox 25 lioneses o un braç gitano</u>	Ingredients Trufa clara	<u>aprox 15 búlgars o un braç de gitano</u>	Ingredients Trufa fosca
40 grs	xocolata de cobertura del 70% o 80%	225 grs	xocolata de cobertura del 70% o 80%
400 ml	nata líquida del 35%	100 grs	xocolata de cobertura amb llet
60 grs	succe	250 ml	nata líquida del 35%
opcional	una mica de whisky, rom, etc..	opcional 3 grs	àcid sórbic (es un conservant)

Elaboració: Trufa clara

- Posar la nata per muntar en un cassó al foc.
- Quan la nata arranca el bull (Atenció: quan arrenca puja de pressa i pot vesar) hi afegim la xocolata i anem remenant fins que s'hagi desfet i integrat bé.
- Anem remenant mentre la deixem que arranqui el bull tres cops. Quan arrenca el bull la retirem del foc i deixem que baixi, quan ha baixat la tornem al foc.
- Traslladem la massa a un bol de vidre, ta rapem amb un paper film a tocar i la deixem refredar. Un cop freda la posem a la nevera SENSE MUNTAR fins l'endemà.
- Al dia següent hi afegim el succe i la muntem amb les varetes elèctriques com si fos nata.
- La posem en una mànega pastissera i ja podem farcir el pastís.

Elaboració: Trufa fosca

- Posar la nata per muntar en un cassó al foc.
- Quan la nata arranca el bull (Atenció: quan arrenca puja de pressa i pot vesar) la traiem del foc i hi afegim les dues cobertures de xocolata i anem remenant fins que s'hagi desfet i integrat bé.
- Anem remenant mentre la deixem que arranqui el bull tres cops. Quan arrenca el bull la retirem del foc i deixem que baixi, quan ha baixat la tornem al foc.
- Traslladem la massa a un bol de vidre, ta rapem amb un paper film a tocar i la deixem refredar. Un cop freda la posem a la nevera fins l'endemà.
- Al dia següent abans de fer-la servir s'ha de temperar. Es un procés senzill però s'ha de vigilar de no cremar la xocolata.
- Es trasllada la trufa a un cassó que pugi anar directe al foc i es treballa amb la mà, anant-la pastant fins que arriba el punt en que ja es pot remenar amb les varetes. IMPORTANT: Només s'ha de tenir el casó al foc 10" segons, es retira del foc per treballar la xocolata i es torna al foc per 10"segons més i així anar fent fins que es pot reballar amb les varetes. Ha de tenir una textura similar a la nocilla
- La posem en una mànega pastissera i ja podem farcir el pastís.