

Que faire avec les restes
de chocolat de Pâques ou de Noël ?



Truffes au chocolat

Ingrédients pour 20 pièces :

Ganache :

- 100 g de crème fraîche
- 15 g de miel
- 1/8 de gousse de vanille
- 100 g de chocolat noir
- 3 g de Grand Marnier

Finition :

- 50 g de chocolat au lait
- 25 g de cacao en poudre

Préparation :

1. **Faire bouillir la crème fraîche avec le miel et l'arôme**
« On peut changer de parfum, d'arôme selon les restes des placards »
2. **Verser sur le chocolat noir préalablement haché ou concassé, mélanger sans trop incorporer d'air**
« On peut utiliser les restes de chocolat de Pâques, ou de Noël »
3. **Incorporer l'alcool, mélanger délicatement**
« On peut utiliser un autre alcool »
4. **Laisser refroidir sans que la ganache ne durcisse**
5. **Dresser à l'aide d'une poche à douille des boules sur papier cuisson**
6. **Réserver à +4°C**
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »
7. **Tempérer* le chocolat au lait**
8. **Tremper à la fourchette les truffes dans le chocolat au lait puis les faire rouler dans le cacao**
9. **Tamiser les truffes et les conserver dans une boîte hermétique**
« Ils se conservent très bien entre 4 et 6 semaines à +15/16°C »

 AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS

AGGLO-SAINSTQUENTINOIS.FR

* voir au verso

Lycée Colard Noël
Lycée des Métiers du Bâtiment et de l'Étude

