

TRUFAS DE CAFÉ Y CREMA DE WHISKY

INGREDIENTES:

125 g de nata líquida
20 g de glucosa
15 g de café soluble
115 g de chocolate de cobertura con leche
75 g de chocolate de cobertura negro
25 g de crema de whisky (Bailey's)

PREPARACIÓN:

Sólo dos consejos: yo utilizo aquellos moldes de silicona de los que venden para los cubitos de hielo. Así, una vez que termino la preparación, relleno los moldes y al congelador. Si no teneis, hay que dejar enfriar el chocolate, y después hacer las trufas a mano, lo que siempre resulta más engorroso. De la otra manera, os aseguro que repetireis y repetireis.

El segundo consejo es que intentéis encontrar glucosa. Yo la consigo en una tienda que se dedica a todo tipo de frutos secos y productos para confitería. La glucosa, en sustitución del azúcar, consigue sin alterar el sabor de las trufas que las podais comer recién sacadas del congelador sin que estén duras como piedras, ya que les da una textura mucho más tierna.

Poner la nata y la glucosa en el vaso de la Thermomix, y programar 6 minutos-90°-vel. 1. (Otro consejo; la glucosa es super pegajosa, así que el secreto es que os mojéis las manos con agua fría antes de cogerla y no se os quedará pegada. Ni lo intentéis con cuchara o tenedor).

Añadir el café y dejar infusionar 5 minutos Batir a velocidad 6 durante 10 segundos Añadir las coberturas, dejar reposar unos minutos y batir a velocidad 9 hasta que quede bien emulsionado.

Dejar enfriar un rato dentro del vaso, y añadir la crema de whisky (si la añadimos con el chocolate demasiado caliente, el mismo calor hará evaporar el alcohol y perderá aroma y sabor).

Volver a batir a velocidad 9 unos segundos.

Volcar sobre los moldes, y al congelador