

TRUFA DE CAFÉ COM **AMENDOIM**

INGREDIENTES: 1 caixa de creme de leite, 2 colheres de sopa de essência de café, 3 colheres de sopa de café em pó solúvel, 2 xicaras de chá de Harald Melken Amendoim granulado, 1 kg de Harald Melken Inovare ao leite.

PREPARO: em um recipiente, misture o creme de leite com a essência, o café solúvel e o Melken Amendoim Granulado até ficar um creme uniforme. Reserve. Derreta o Melken Inovare ao Leite conforme as instruções da embalagem junte o creme reservado, mexendo até ficar um ganache homogêneo. Leve à geladeira por cerca de 20 minutos para firmar. Modele bolinhas e coloque sobre uma placa lisa e forrada com papel-manteiga. Volte á geladeira até o momento de banhar.

FINALIZAÇÃO

INGREDIENTES: 1 KG DE Hrald Melken Inovare ao Leite, Harald Melken Cacau Alcalino em Pó 100%.

MONTAGEM: derreta e tempere o Melken Inovare ao Leite conforme as instruções da embalagem. Usando luvas de latéx ou silicone próprias para manusear alimentos, mergulhe as trufas, fazendo movimentos para cobri-las totalmente. Coloque sobre uma placa lisa e forrada com papel-manteiga e leve à geladeira para iniciar a cristalização. Passe uma segunda camada e coloque sobre o Melken Cacau Alcalino em Pó 100%, envolvendo completamente. Leve à geladeira por 10 minutos para finalizar a cristalização. Retire o excesso de cacau e sirva sobre forminhas de papel.

DICA 1: O Melken Amendoim Granulado pode ser substituído pelo Melken Amendoim Granulado Extra-fino.

DICA 2: Se desejar a massa trufada na cor café com leite, substitua o sabor de Melken Inovare ao leite pelo Branco.