



## TRUFFES DIVERSES



### La recette Guanaja Cardamome

135g de Guanaja ou d'un bon chocolat à 70% de cacao, 100g de crème fleurette entière, 18g de miel d'acacia, 30g de beurre sec. QS de cristaux d'huile essentielle de cardamome

**Enrobage** : 300g de couverture Guanaja ou noir gastronomie\*, QS de poudre de cacao amer Valrhona.

Faites fondre le chocolat au bain marie et parallèlement portez juste à ébullition la crème et le miel. Réalisez une émulsion en 3 fois à la maryse pour obtenir un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Incorporez le beurre coupé en dés quand le mélange est entre 35/40°. Ajoutez les cristaux d'HE de cardamome. Lissez au besoin au mixer plongeant ou à la maryse. Versez la ganache dans une barquette sur environ 1cm d'épaisseur, filmez au contact et laissez cristalliser 2/3 heures environ au réfrigérateur. Mettez alors la ganache dans une poche à douille et faites de petites boules sur un tapis silpat ou une feuille de plastique alimentaire. Quand la consistance le permet mettez des gants en latex et roulez des boules régulières entre vos mains.

**L'enrobage**: tempérez le chocolat et préparez un plateau recouvert de poudre de cacao. A l'aide d'une fourchette à tremper, plongez les truffles 3 à 4 fois dans le chocolat fondu, enlevez l'excédent et passant la fourchette sur le bord du cul de poule et déposez-les ensuite délicatement dans la poudre de cacao en les roulant au fur et à mesure pour bien les enrober. Une fois les truffles refroidies, tamisez-les pour enlever l'excédent de cacao.

Si vous préférez **une ganache lait** avec du Jivara ou un chocolat au lait à 40% de cacao il vous faudra : 200g de Jivara, 100g crème, 25g miel et 40g beurre.

### La recette Tanariva kalamansi :

180g de Tanariva, 75g de pulpe sucrée à 10%, 20g de miel d'acacia, 30g de beurre.

Procédez de la même manière que pour la ganache Guanaja. Réalisez l'émulsion en remplaçant la crème par la pulpe que vous ferez chauffer avec le miel.

Proportions pour une **ganache Ivoire framboise** : 210g de fèves ivoire, 75g de pulpe de framboise, 12g de miel, 21g de beurre.

### La recette praliné feuilleté Jivara :

100g de Jivara ou de chocolat au lait à 40% de cacao, 250g de praliné maison ou Valrhona, 10g de crêpes gavottes.

Faites fondre le chocolat au bain marie et mélangez-le au praliné. Faites refroidir en trempant le cul de poule dans de l'eau glacée sans cesser de remuer. Quand la température atteint 24°, incorporez les crêpes dentelles et mélangez bien le tout. Mettez l'appareil obtenu dans une poche à douille, et quand il est refroidi mais pas encore trop ferme dressez de petites boules comme pour les ganaches des truffes. Laissez cristalliser au réfrigérateur et roulez des boules régulières entre vos mains gantées. Procédez ensuite à l'enrobage.

La cuisine de Mercotte©2010  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)