



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI PORTAKALLI TRUFFLE

<https://www.elele.com.tr>

200 g krema
60 g bal
3 portakal kabuğu
30 g tereyağı (oda sıcaklığında)
10 g bitter çikolata ufalanmış
10 g tereyağı
Kaplama için:
300 g ön kristalizasyonu yapılmış bitter çikolata, altın tozları

Bal, portakal kabukları ve kremayı ısıtarak 50°C'ye getirin. 5 saat kadar demlendirin. Tekrar ısıtarak, sıcak karışımı çikolatanın üzerine süzün ve 1 dakika kadar bekledikten sonra spatula ile yuvarlaklar çizerek karışımın hava almamasına özen göstererek karıştırın. Ganajı içindeki topaklar tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Isısı 34°C'yi geçmeyecek şekilde ben maride ısıtarak bu süreci çabuklaştırabilirsiniz. Tereyağı ekleyerek homojen bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. İstenirse portakal likörü ya da truffle yağı eklenebilir. Ganajı bir tepsiye dökerek kristalize olması için en az 2 saat dinlendirin. Kristalize ganajı tekrar homojen bir macun kıvamında karıştırın ve yuvarlak uçlu duy takılmış sıkma torbasına alın. Ganajı yuvarlak toplar şeklinde yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıkın. Tepsiyi sertleşmesi için 2 saat serin bir ortamda dinlendirin. Gerekirse dolapta da dinlendirebilirsiniz. Sertleşmiş ganaj toplarını kristalize edilmiş çikolata ile kaplayın ve çikolata katı sertleşince altın tozu ile süsleyin.

