



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

Trufas de Chocolate

@deliciasenazucar

DELICIOSAS!!

**Recetario en
Archivo PDF**

**Trufas de
Galleta con
Chocolate!!**



APRENDE FACIL Y SENCILLO !

Paso a Paso

INSTAGRAM: @deliciasenazucar

Página web: www.deliciasenazucar.com

CORREO: deliciasenazucar@gmail.com

YOUTUBE: Delicias en Azúcar

FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

IMPORTANTE: Existen diferentes recetas para elaborar trufas, no hay una receta única. Tampoco hay que confundir Trufas con Brigadeiros, ya que estos tienen un procedimiento de elaboración diferente.

Dicho esto, pasamos a los ingredientes para elaborar estas deliciosas trufas de chocolate acompañadas con galleta que le darán un toque “Cronch” exquisito, muy recomendadas para:

- Mesas de Dulces
- Meriendas
- Toppers de Tortas y Cupcakes
- Y para mucho mas....

INGREDIENTES TRUFAS DE CHOCOLATE:

- 250 gr de Galletas de Vainilla (Tipo María)
- 200 gr de Chocolate Oscuro (Troceado o en gotas)
- 1 lata de leche condensada (397 gr)

RINDE: 42 Unidades tomando como referencia ½ cucharada medidora.

El chocolate debe ser oscuro, amargo o semi amargo, también llamado “Bitter”

OPCIONES PARA DECORAR: Coco deshidratado, lluvia de chocolate, lluvia de colores (carnaval), mini grageas, confeti de colores, cacao en polvo, entre otros...

Capacillos pequeños (El número del capacillo va a depender del tamaño de las bolitas que desees realizar)

INSTAGRAM: @deliciasenazucar
Página web: www.deliciasenazucar.com
CORREO: deliciasenazucar@gmail.com
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES PRINCIPALES



OPCIONES PARA DECORAR (COBERTURA)



INSTAGRAM: @deliciasenzucar
Página web: www.deliciasenzucar.com
CORREO: deliciasenzucar@gmail.com
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
FACEBOOK: Deliciasenzucar.Reposteria



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

PASO 1: TRITURAR MUY BIEN LAS GALLETAS



INSTAGRAM: @deliciasenzucar
Página web: www.deliciasenzucar.com
CORREO: deliciasenzucar@gmail.com
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
FACEBOOK: Deliciasenzucar.Reposteria



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

PASO 2: TROCEAR EL CHOCOLATE PARA EL CASO QUE SEA DE BARRA Y FUNDIRLO



PROCESO DE FUNDIDO: Se recomienda fundirlo en el microondas por intervalos de 15 en 15 ó de 20 en 20 segundos (según potencia del microondas). Puedes hacerlo 2 ó 3 veces, o las que sean necesarias, hasta que esté totalmente fundido, debe removerse entre cada tanda.

IMPORTANTE: El calor debe darse por intervalos de tiempo cortos como el sugerido (20 segundos en cada tanda) ya que si coloca más tiempo puede correr el riesgo de quemar el chocolate y este resultado sera irreversible.

INSTAGRAM: @deliciasenazucar
Página web: www.deliciasenazucar.com
CORREO: deliciasenazucar@gmail.com
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

TAMAÑO DE CADA TRUFA: Para dosificar cada bolita de chocolate, se puede hacer uso de las cucharitas de medir. Puede ser la de 15 C.C. (1 Cucharada) o la de 7.5 C.C. (1/2 Cucharada)



INSTAGRAM: @deliciasenazucar
Página web: www.deliciasenazucar.com
CORREO: deliciasenazucar@gmail.com
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria



TRUFAS DE GALLETA Y CHOCOLATE

PROCEDIMIENTO: Una vez fundido el chocolate y triturada las galletas, deben unirse inmediatamente junto a la leche condensada, hasta integrar homogéneamente los 3 ingredientes.

Luego con ayuda de la cucharita medidora del tamaño que hayas elegido, formar las bolitas de chocolate y pasarlas por el baño de cobertura deseado, justo cuando aún este la masa húmeda, ya que al secarse no se adhiere la lluvia de cobertura

El procedimiento de formación de las trufas, se encuentra en los videos a continuación...

Espero que las disfrutes muchísimo!!!

Abrazos,

Rosa

INSTAGRAM: @deliciasenazucar
Página web: www.deliciasenazucar.com
CORREO: deliciasenazucar@gmail.com
YOUTUBE: Delicias en Azúcar
FACEBOOK: Deliciasenazucar.Reposteria