

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ ΜΕ GINGER (+- 60 τμχ)

ΥΛΙΚΑ

- 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 54% Hai ProfessionArt
- 300 γρ. σοκολάτα γάλακτος Hai ProfessionArt
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 60 γρ. γλυκόζη HAI
- 80 γρ. βούτυρο
- 40 γρ. ρίζα ginger ψιλοκομμένη
- 2 πρέζες αλάτι ημίχοντρο
- Για την επικάλυψη: σοκολάτα κουβερτούρα 54% Hai ProfessionArt ή κακάο DEZAAN

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με την γλυκόζη και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα και τη σοκολάτα γάλακτος και δουλεύουμε με ξύλινη σπάτουλα μέχρι να λειώσουν οι σοκολάτες. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο ginger και λίγο-λίγο το μαλακωμένο βούτυρο (όχι λειωμένο). Ανακατεύουμε το μείγμα και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει δουλεύοντάς το κατά διαστήματα. Μόλις αρχίσει να σφίγγει προσθέτουμε το αλάτι και αναδεύουμε ώστε οι κόκκοι του, να ανακατευτούν καλά χωρίς να λειώσουν. Κρυώνουμε εντελώς τη μάζα της σοκολάτας, την κόβουμε σε σχήμα και μέγεθος που θέλουμε και επικαλύπτουμε τα κομμάτια με σοκολάτα κουβερτούρα 54% Hai ProfessionArt ή τα πασπαλίζουμε με ΚΑΚΑΟ DEZAAN.