



MISS CHOCOLAT, NATHALIE BORNE
Propriétaire/ Maître Chocolatier
173, Promenade du Portage, Gatineau
819 775-3499 • www.misschocolat.com

TRUFFES À LA VANILLE:

350 gr de crème 35%
2 gousses de vanille
400 gr de chocolat mi-amer
100 gr de beurre doux à la température de la pièce
poudre de cacao

Porter la crème à ébullition avec les gousses de vanille
Verser sur le chocolat mi-amer coupé en petits morceaux
Brasser doucement avec un fouet
Quand la ganache est tempérée (ni froide ni chaude), ajouter le beurre en pommade
Laisser durcir à la température de la pièce suffisamment pour faire des portions avec une petite cuillère
Rouler en boule et les mettre dans le cacao ou encore coconut, sucre glace, poudre de noix, etc.
Si vous connaissez le tempérage du chocolat, tremper les truffes dans une couverture mi-amer et les rouler dans la poudre de cacao.

Bonne dégustation!

VANILLA TRUFFLES

350 g whipping cream
2 vanilla sticks
400 g semisweet chocolate
100 g unsalted butter at room temperature
Cocoa powder

Cook cream with with vanilla. Bring the mixture to a boil.
Pour on chocolate broken into pieces.
Whip gently.
When the ganache is tempered (nor hot or cold), add butter.
Let harden at room temperature until you can make small portions with a spoon.
Make balls and roll them in cocoa, coconut, icing sugar, nut powder, etc.
If you know how to temper chocolate, dip the truffles in a semisweet cover and roll them in cocoa.

Enjoy!