

Çikolatalı Truff

Evde kolay çikolatalı trüf tarifi! Sadece 4 malzeme ile profesyonel tadında kremli çikolata trüfleri yapın. Adım adım tarif.

2h 30min

HAZIRLIK

2h 30min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 200 g bitter çikolata
- 1 bardak krema
- 20 g tuzsuz tereyağ
- 30 ml rom özü
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş hindistan cevizi gevreği
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

1 Prepare the chocolate

Finely chop 200g dark chocolate into small, uniform pieces. The smaller the pieces, the more evenly the chocolate will melt.

2 Heat the cream

Pour 1 cup heavy cream into a small saucepan. Heat over medium heat until small bubbles form around the edges and the cream just begins to simmer, about 3-4 minutes.

3 Make the ganache

Remove the cream from heat and immediately add the chopped chocolate. Let sit for 1 minute without stirring, then gently whisk from the center outward until completely smooth and glossy, about 2-3 minutes.

4 Add 20g room temperature butter to the chocolate mixture. Whisk gently until the butter is completely incorporated and the ganache is silky smooth.

5 Stir in 30ml rum until fully combined. The ganache should be glossy and pourable at this stage.

6 Chill the ganache

Cover the ganache directly with plastic wrap, pressing it onto the surface to prevent a skin from forming. Refrigerate for 1-2 hours until firm enough to scoop but not hard.

7 Prepare coating stations

Set up 4 separate shallow dishes with 1 tablespoon each of cocoa powder, shredded coconut, ground cinnamon, and powdered sugar for rolling the truffles.

8 Shape the truffles

Using a small spoon or melon baller, scoop portions of chilled ganache and quickly roll between your palms to form rough 2cm balls. Work quickly as the warmth of your hands will melt the chocolate.

9 Coat the truffles

Roll each truffle ball in your choice of coating - cocoa powder, coconut, cinnamon, or powdered sugar - until completely covered.

10 Final chilling

Place coated truffles on a parchment-lined plate and refrigerate for at least 30 minutes until firm. Serve chilled and store in the refrigerator for up to 1 week.

Besin Değerleri

510

KALORI

4.2g

PROTEIN

35g

KARBONHIDRAT

34g

YAĞ

5g

LİF

28g

ŞEKER

68mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kaliteli bitter çikolata kullanın ve %70 üzeri kakao oranına sahip ikolatayı tercih edin. Damla ikolata gibi sertleştirici içeren ürünlerden kaçının.

Çikolatayı mümkün olduğunca ince doğrayın. Bu işlem çikolatanın daha hızlı ve homojen erimesini sağlar, pürüzsüz bir ganaj elde etmenize yardımcı olur.

Kremayı kaynatmayın, sadece kenarlarında köpürmeye başladığında ateşten alın. Aşırı ısınmış krema çikolatayı yakabilir ve taneli bir yapı oluşturabilir.

Ganajı şekillendirmeden önce mutlaka buzdolabında 30-40 dakika soğutun. Bu süre çok kısa olursa trfler şekil almaz, çok uzun olursa çok sert olur.

Trfleri şekillendirirken ellerinizi ara ara soğuk suya batırın. Bu ikolatanın elinize yapışmasını önler ve daha düzgün şekiller elde etmenizi sağlar.

Kaplama malzemelerini ayrı ayrı tabaklarda hazırlayın. Bu şekilde her trf farklı kaplama ile deneyebilir, çeşitlilik yaratabilirsiniz.

Daha uzun saklamak için trfleri kaplama yapmadan saklayın. Kaplama malzemeleri zamanla nem çekebilir ve trflerin dokusunu bozabilir.

Trfleri çikolataya batırmak için atal veya daldırma çubukları kullanın. Bu method daha profesyonel görünüm sağlar ve elleriniz daha az kirlenir.