



## Trufas de chocolate y Crema Irlandesa (Baileys)

Chocolate, Con licor, Fiestas y ocasiones especiales

### Ingredientes

- 100 gramos de crema de leche tipo chantillí (o para montar; también conocida como Nata para montar en España)
- 150 mililitros de International Delight sabor a Irish Cream
- 600 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadros pequeños (mi favorito para las trufas es uno de entre 50 y 56% de concentración de cacao)
- Adicional: toppings de preferencia (yo utilicé sprinkles de chocolate y coco rallado)

### Preparación

- Primero, colocar el chocolate previamente cortado en cuadros pequeños (no tienen que ser todos iguales) en un bowl de vidrio apto para calor. Apartar.
- Colocar en una olla / cacerola mediana la crema de leche / nata junto con el International Delight, calentar a fuego medio / alto hasta que comiencen a salir burbujas pequeñas en la superficie (justo antes de que comience a hervir fuertemente).
- Verter inmediatamente la mezcla de crema de leche e International Delight caliente sobre el chocolate, removiendo cuidadosamente con una cuchara de madera o una espátula de goma (no usar varillas para no incorporar aire a la mezcla). Seguir removiendo hasta que el chocolate se haya disuelto completamente y se tenga una mezcla homogénea, brillante y sedosa.
- Si se va a agregar algún licor adicional para saborizar, hacerlo en este momento. Tener cuidado al agregar los licores porque un poco da bastante sabor.
- Dejar reposar la mezcla tapada al aire libre hasta que alcance la temperatura ambiente (no saltar este paso, pues si se mete directamente a enfriar el shock térmico hará que se produzca humedad y se puede dañar la mezcla).
- Cuando se haya alcanzado temperatura ambiente, llevar la mezcla a la nevera y dejar enfriar por 4 horas, también se puede colocar en el congelador y el proceso será más rápido, de aproximadamente 1 hora, dependiendo de la potencia de su congelador (tiene que tenerse cuidado de que la mezcla no se congele). La preparación estará lista para hacer las bolitas cuando esté totalmente fría y se haya endurecido lo suficiente como para ser manipulable con las manos.
- Retirar de la nevera y con la ayuda de una cuchara ir sacando porciones de la mezcla y haciendo bolitas con las manos (hay personas que se ponen guantes quirúrgicos para este proceso porque dicen que se hace más fácil). Es importante tener las manos un poco espolvoreadas de cacao en polvo sin azúcar para que la mezcla no se pegue tanto a las mismas. Si se pone mucho cacao en las manos se formará una capa impermeable encima de la trufa que no permitirá que le pongan ningún

otro topping. Es un proceso un poco desastroso y en el que se tiene que ser rápido.

- Después de formar cada bolita, rodarla cuidadosamente en el topping de preferencia inmediatamente, eso ayudará a que mantenga su forma. Yo usé sprinkles de chocolate y coco rallado, se puede usar el topping de preferencia o simplemente rodarlas sobre cacao en polvo sin azúcar.
- Ir colocando sobre un plato o sobre mini capacillos. Enfriar por 20 minutos en el congelador después de formar todas las bolitas y antes de servir para que vuelvan a agarrar su textura, Mantener refrigeradas.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1154>