



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Trufas con Brandy y Trufas con Licor de Café

Tiempo de Preparación:	Descripción:
------------------------	--------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs	Chocolate semiamargo	Se recomienda la marca alpezzi.
1	cda rasa	Maicena	
200	ml	Agua purificada	
100	ml	Brandy	De la marca de su preferencia.
100	ml	Licor de café	
		Utensilios:	
		Molde para hacer chocolates rellenos	
		Trastes para fundir chocolate	
		Estufa	
		Miserable	

#	Preparación:
1	Fundir el chocolate a baño maría.
2	Atemperar el chocolate.
3	Colocar chocolate en el molde y fortalecer paredes.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



4	Esperar a que se vuelva sólido para rellenar.
5	En un recipiente pequeño colocar 200 ml de agua con la maicena disuelta.
6	Colocar la mezcla de la maicena en una flama baja y dejar que espese. Agregar el brandy y/o el licor de café e integrar perfectamente y permitir que quede espeso.
7	Con esta crema rellenar los chocolates y cubrir con otra capa de chocolate atemperado.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Trufas de Tequila y Trufas con Mezcal

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs	Chocolate	
1	cda	Cocoa	
90	grs	Azúcar glass	
50	ml	Tequila	De la marca de su preferencia.
50	grs	Arándanos secos	
50	ml	Mezcal	
1	gr	Sal de gusano	
		Cocoa en polvo	Al gusto.
1	pz	Limón	Se usara solo la ralladura.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



		Utensilios:	
		Trastes para fundir chocolate	
		Estufa	
		Miserable	

#	Preparación:
1	Fundir chocolate a baño maría y atemperar.
2	Incorporar la cocoa y el azúcar glass. Mover perfectamente y reservar la mitad de la preparación
3	En una de las porciones se agrega el tequila y se incorpora perfectamente.
4	Iniciar el boleó de las trufas e introducir arándanos en el centro de la trufa.
5	Decorar con chocolate fundido.
6	Con la porción que se tenía reservada agregar mezcal y sal de grano.
7	Incorporar perfectamente e iniciar el boleó.
8	Bañar con chocolate fundido.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.