

TRUFFES CHOCOLAT



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Lait soja	450	21,4
Crème végétale	450	21,4
Yumgo JAUNE POUDRE	16	0,8
Eau (pour hydrater la poudre)	118	5,6
Huile	16	0,8
Sucre	150	7,1
Chocolat noir	900	42,9
Noisettes caramélisées	-	-
Cacao poudre	-	-
Chocolat de couverture fondu	-	-
Total	2100	100,0



PROCESSUS

- Faire chauffer le lait et la crème.
- Mélanger Yumgo jaune poudre, l'eau, l'huile et le sucre au mixeur plongeant.
- Une fois les liquides à ébullition verser le mélange yumgo et porter le tout à ébullition 1 minute.
- Verver sur le chocolat et émulsionner au mixeur plongeant sans incorporer d'air.
- Débarrasser et réserver au frais 24h.
- Le lendemain, former des boules avec la ganache et insérer une noisette caramélisée au milieu.
- Placer au congélateur quelques minutes, le temps que le chocolat durcisse.
- Recouvrir les truffles d'une fine couche de chocolat fondu et placer immédiatement dans le cacao poudre.



CONSEILS

- Infuser le lait et la crème préalablement avec une herbe ou une épice.

CHOCOLATE TRUFFLES



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Soy milk	450	21,4
Cream 35%	450	21,4
Yumgo YOLK POWDER	16	0,8
Water (to hydrate the powder)	118	5,6
Oil	16	0,8
Sugar	150	7,1
Dark chocolate	900	42,9
Caramelized hazelnut	-	-
Cacao powder	-	-
Melted dark chocolate	-	-
Total	2100	100,0



PROCESSUS

- Heat the milk and cream.
- Mix the yellow Yumgo powder, water, oil, and sugar with an immersion blender.
- Once the liquids are boiling, pour in the Yumgo mixture and bring to a boil for 1 minute.
- Pour over the chocolate and emulsify with an immersion blender without incorporating any air.
- Remove from the pan and refrigerate for 24 hours.
- The next day, form balls with the ganache and insert a caramelized hazelnut in the center.
- Place in the freezer for a few minutes until the chocolate hardens.
- Cover the truffles with a thin layer of melted chocolate and immediately place in the cocoa powder.



CONSEILS

- Infuse the milk and cream beforehand with an herb or spice.