



60 Receitas de Trufas Gourmet

60 RECEITAS DE TRUFAS GOURMET

- REUNI NESSE EBOOK 60 RECEITAS DE TRUFAS GOURMET PARA VOCÊ COMEÇAR NO RAMO DA CONFEITARIA SÃO RECEITAS NAS QUAIS VOCÊ PODERÁ FAZER PARA SUA FAMÍLIA E AMIGOS OU ATÉ MESMO PARA VENDER ALGUMAS RECEITAS LEVAM MAIS TEMPO PARA FINALIZAR MAS NENHUMA É DE GRANDE DIFICULDADE CADA RECEITA É ACOMPANHADA COM O TEMPO DE PREPARO E RENDIMENTO VOCÊ ADQUIRIU ESSE EBOOK ATRAVÉS DO SEU EMAIL POR ISSO SEMPRE QUE HOUVER ATUALIZAÇÕES NO EBOOK LHE ENVIAREMOS AUTOMATICAMENTE PELO SEU EMAIL, NOSSO OBJETIVO É TE AJUDAR APROVEITE O EBOOK E LEMBRE SE

A Prática Leva a Perfeição

CARDÁPIO DE RECEITAS

- **TRUFA DE ABOBORA**
- **TRUFA DE AÇAÍ**
- **TRUFA ASTECA**
- **TRUFA DE BANANA**
- **TRUFA DE BANANA #2**
- **TRUFA DE BANANA SPLIT**
- **TRUFA DE BOLO DE PANETONE**
- **TRUFA DE BOLO VERMELHO**
- **TRUFA DE CAPIRINHA**
- **TRUFA CANDY CANE**
- **TRUFA DE CANELA**
- **TRUFA DE CAPUCCINO**
- **TRUFA DE CAMELO**
- **TRUFA DE CAMELO DE LUXO**
- **TRUFA DE CHAMPAGNE**
- **TRUFA DE CHÁ VERDE MATCHA**
- **TRUFA DE CHOCOLATE AO LEITE**
- **TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO**
- **TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO
COM ROSA**
- **TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO E
CHAMPAGNE**
- **TRUFA DE CHOCOLATE COM
ABÓBORA**
- **TRUFA DE CHOCOLATE E CAFÉ**
- **TRUFA DE CHOCOLATE E DOCE DE
LEITE**
- **TRUFA DE CHOCOLTE ESCURO
TRADICIONAL**

CARDÁPIO DE RECEITAS

- **TRUFA DE CHOCOLATE E FRAMBOESA**
- **TRUFA DE CHOCOLATE QUENTE**
- **TRUFA DE COCO**
- **TRUFA DE COCO COM CHOCOLATE BRANCO**
- **TRUFA DE COCO COM LIMÃO**
- **TRUFA PARA DIA DOS NAMORADOS**
- **TRUFA DIET**
- **TRUFA DE DOCE DE LEITE E NOZES**
- **TRUFA EXPLOSÃO**
- **TRUFA FLORESTA NEGRA**
- **TRUFA DE FRUTAS VERMELHAS**
- **TRUFA DE GELATINA DE MARACUJÁ**
- **TRUFA DE GEMADA**
- **TRUFA DE HORTELÃ FRESCA**
- **TRUFA DE LARANJA**
- **TRUFA DE LEITE CONDENSADO**
- **TRUFA DE LIMÃO**
- **TRUFA DE LIMONADA COM MORANGO**
- **TRUFA DE MANTEIGA**
- **TRUFA DE MANTEIGA DE AMENDOIM**
- **TRUFA DE MARACUJÁ**
- **TRUFA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE BRANCO**
- **TRUFA DE MARSHMALLOW**
- **TRUFA DE MASSA DE BISCOITO**
- **TRUFA DE MORANGO**

CARDÁPIO DE RECEITAS

- **TRUFA DE MORANGO SIMPLES**
 - **TRUFA DE NUTELLA CASEIRA**
 - **TRUFA DE OREO**
 - **TRUFA DE OREO E NUTELLA**
 - **TRUFA DE PAÇOQUINHA CREMOSA**
 - **TRUFA DE PANETONE**
 - **TRUFA DE RUIBARDO**
 - **TRUFA SERENATA DE AMOR**
 - **TRUFA DE TIRAMISU**
 - **TRUFA DE TORTA DE LIMÃO**
 - **TRUFA DE TORTA DE MAÇÃ**
-



TRUFA DE ABOBORA

INGREDIENTES

- 55g de creme de queijo, amolecido à temperatura ambiente
- 2 colher de sopa açúcar de confeiteiro
- 72g de purê de abóbora
- 175g de migalhas de biscoito
- 1/2 colher de chá de tempero de torta de abóbora
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 113g de chocolate branco, picado e derretido
- 283g de chocolate semi-doce ou branco, picado grosseiramente

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

RENDIMENTO: 35 TRUFAS

PREPARO

1. Com uma batedeira de mão ou pedestal equipada com um remo, bata o creme de queijo e o açúcar em uma tigela grande até ficar cremoso - cerca de 2 minutos. Adicione a abóbora e bata em fogo alto até misturar. Adicione as migalhas de biscoito de graham, o tempero da torta de abóbora, a canela e o chocolate derretido. Bata em velocidade média por 2 minutos até que tudo esteja combinado. A mistura deve ser macia e espessa. Cubra bem a mistura e leve à geladeira por 1 hora ou até 24 horas. O resfriamento é obrigatório.

2. Forre duas assadeiras grandes com papel manteiga ou tapetes de silicone.

3. Comece a enrolar a mistura gelada em bolas (cerca de 1 colher de chá por bola) e coloque as bolas nas assadeiras. Você deve ter cerca de 35 no total. Refrigere as bolas na geladeira por 30 minutos ou até 24 horas.

4. Durante os últimos minutos do tempo de refrigeração, comece a derreter o chocolate. Você pode derreter o chocolate em banho-maria ou no microondas. Se estiver usando o microondas: coloque o chocolate em uma tigela média resistente ao calor. Eu gosto de usar um copo medidor de líquido. Sua profundidade facilita a imersão das trufas. Derreta em incrementos de 30 segundos no microondas, mexendo após cada incremento até derreter completamente e ficar homogêneo.



TRUFA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 170 g de chocolate branco picado
- 55 g de queijo creme (temperatura ambiente)
- 1/4 de xícara de purê de abóbora (não recheio de torta de abóbora)
- 1 colher de chá de tempero de torta de abóbora
- 3/4 de xícara de leite em pó
- 3/4 de xícara de açúcar em pó
- 1,5 xícaras de migalhas de biscoito
- 455 g de revestimento de doces de cor laranja
- 85 g de revestimento de doces de cor verde

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

11. Polvilhe as mãos com açúcar de confeiteiro e enrole as trufas entre as palmas para torná-las redondas.

12. Derreta o revestimento de doce de laranja em uma tigela para microondas até derreter e ficar fluido.

13. Mergulhe as trufas no revestimento, uma a uma, usando ferramentas de imersão ou um garfo.

14. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel alumínio quando terminar.

15. Para torná-los mais parecidos com abóboras, adicione um pouco de chocolate derretido ao restante revestimento laranja para torná-lo um tom mais escuro de laranja acastanhado.

16. Coloque-o em um pequeno saco plástico e corte um canto minúsculo.

17. Termine com folhas verdes. Derreta o revestimento verde-doce e coloque-o em um saco plástico também. Desenhe um pequeno redemoinho em cada trufa de abóbora para simular trepadeiras ou folhas.

18. Leve à geladeira as trufas para endurecer o revestimento, por cerca de 10 minutos, antes de servir



TRUFA DE AÇAÍ

INGREDIENTES

225 gramas de tablete de chocolate amargo

1/3 de xícara de óleo de coco

1/3 de xícara de polpa de açaí fresca

1/2 xícara de chá castanha do Pará trituradas

1/4 de colher de chá de essência de baunilha

2 colheres de sopa (28 ml) de vinho do Porto

150 gramas de chocolate amargo (cobertura)

1/2 xícara de leite condensado de aveia¹ (para decorar)

1 colher de café de agar-agar¹ (para decorar)

1 colher de chá de açaí em pó (para decorar)

**TEMPO DE PREPARO:
MAIS QUE 3 HORAS**

RENDIMENTO: 20 TRUFAS

PREPARO

1. Derreta o chocolate e o óleo de coco em banho-maria mexendo sempre.

2. Acrescente a polpa de açaí, as castanhas do Pará trituradas, a baunilha e o vinho do Porto e misture bem.

3. Despeje essa mistura em forminhas de gelo (ou moldes de silicone para trufas).

4. Leve à geladeira e deixe esfriar completamente por cerca de 3 horas.

5. Retire a mistura do molde delicadamente com uma colher.

6. Derreta a outra parte do chocolate e mergulhe cada trufa no chocolate derretido.

7. Coloque as trufas separadamente em um papel manteiga e leve à geladeira por mais 2 horas.

8. Retire da geladeira e decore como desejar ou com filetes feitos com leite condensado de aveia com goma xantana e açaí em pó.



TRUFA ASTECA

INGREDIENTES

- 2/3 xícara de creme de leite
- 340 g de chocolate escuro (picado ou ralado)
- 1 laranja (raspas)
- 2 paus de canela
- 1/2 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (esmagados)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1/8 colher de chá de sal
- 1/3 xícara de cacau em pó sem açúcar

**TEMPO DE PREPARO: 60
MINUTOS**

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

- 1. Coloque o chocolate picado em uma tigela grande e reserve.**
- 2. Combine as raspas de laranja, os paus de canela e os flocos de pimenta vermelha esmagados com o creme em uma panela pequena e média em fogo médio e leve o creme para ferver.**
- 3. Depois de ferver, retire a panela do fogo e cubra-a com uma tampa. Deixe descansar por 30 minutos para absorver os sabores.**
- 4. Após 30 minutos, retire a tampa, coloque novamente a panela no fogo e leve o creme para ferver mais uma vez.**
- 5. Despeje o creme de leite quente por uma peneira de malha fina na tigela de chocolate, coando a canela, as raspas de laranja e os flocos de pimenta.**
- 6. Deixe o creme de leite quente e o chocolate repousar por um minuto para amolecer o chocolate, depois misture delicadamente a mistura até que o chocolate derreta e a mistura fique totalmente lisa.**
- 7. Adicione a manteiga e o sal à temperatura ambiente e misture-os. Este é o seu ganache.**
- 8. Cubra o ganache com filme plástico, colocando-o diretamente sobre o ganache, para que não fique exposto ao ar.**



TRUFA ASTECA

INGREDIENTES

- 2/3 xícara de creme de leite
- 340 g de chocolate escuro (picado ou ralado)
- 1 laranja (raspas)
- 2 paus de canela
- 1/2 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (esmagados)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1/8 colher de chá de sal
- 1/3 xícara de cacau em pó sem açúcar

**TEMPO DE PREPARO: 60
MINUTOS**

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

9. Leve à geladeira o ganache até que ele fique firme o suficiente para colher, mas não duro, cerca de 45 a 60 minutos.

10. Despeje o cacau em pó em uma tigela rasa. Polvilhe as mãos com cacau em pó. Coloque colheres de chá de ganache e enrole-as entre as mãos para torná-las redondas, adicionando mais cacau em pó conforme necessário para impedir que grudem.

11. Você deve obter 36 a 40 trufas desta receita. Coloque as trufas em uma assadeira coberta com papel manteiga ou papel manteiga.

12. Armazene as trufas astecas em um recipiente hermético por até uma semana. Eles são servidos melhor em temperatura ambiente quando o sabor e a textura são os melhores.



TRUFA DE BANANA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 banana-nanica madura cortada em rodela
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 1/2 limão
- 200 g de chocolate branco picado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de rum
- 500 g de chocolate ao leite picado
-

TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

- 1. Em uma panela, aqueça a manteiga e coloque as rodela de bananas.**
- 2. Acrescente o açúcar e o limão e deixe-o reduzir, mexendo sempre até formar uma pasta (caso não forme a pasta, amasse a banana com o auxílio de um garfo).**
- 3. Desligue o fogo, acrescente a cobertura de chocolate branco, o creme de leite e o rum, mexendo até obter um creme homogêneo.**
- 4. Passe o creme para um refratário, cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 30 minutos ou até que fique frio.**
- 5. Derreta e tempere o chocolate ao leite.**
- 6. Despeje o chocolate derretido nos moldes até a borda e devolva-o novamente à vasilha.**
- 7. Deixe escorrer até que reste apenas uma camada fina de massa em toda a superfície interna de cada molde. Deixe secar por cerca de 2 minutos na geladeira.**
- 8. Sobre a casquinha fina de chocolate que se formou em cada molde, ponha uma porção de recheio, mas não encha muito: o recheio deve ficar abaixo da borda superior. Ponha nova camada de chocolate temperado sobre os recheios, retire excessos com a espátula e deixe na geladeira até secar. Desenforme quando a forma ficar opaca.**



TRUFA DE BANANA

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa.manteiga (uso dividido)
- 1/4 xícara de açúcar (marrom)
- Opcional: 1 colher de sopa. rum (pode substituir o extrato de baunilha ou o aroma do rum)
- 1/2 colher de chá. canela 1 traço de noz-moscada 1 banana (madura)
- 3/4 de xícara de creme (pesado)
- 225 g de. chocolate (semi-doce, picado)
- 1/2 xícara de cacau em pó (para polvilhar)

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

- 1. Coloque o chocolate picado em uma tigela média e reserve por enquanto. Derreta 2 colheres de sopa de manteiga em uma frigideira de 7 "em fogo médio. Depois de derretido, adicione o açúcar mascavo e mexa até que o açúcar também derreta.**
- 2. Adicione o rum, a canela e a noz-moscada e mexa até a mistura ficar borbulhante e perfumada.**
- 3. Coloque as fatias de banana no meio do açúcar e cozinhe por um minuto de cada lado - não mais, ou elas começarão a ficar cozidas demais e moles.**
- 4. Depois de cozida dos dois lados, retire as fatias de banana da panela. Adicione o creme de leite à panela - o creme primeiro fará com que o açúcar apreenda e você poderá ter pedaços de açúcar endurecido flutuando no creme.**
- 5. Bata o creme de leite e o açúcar juntos em fogo alto até que o açúcar se dissolva, a mistura fique lisa e o creme esteja quase fervendo.**
- 6. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado na tigela e deixe descansar e amolecer o chocolate por um minuto. Depois de amolecido, misture o creme de leite e o chocolate até ficar homogêneo e sem restos de chocolate.**



TRUFA DE BANANA SPLIT

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chocolate branco
- 1/2 banana grande (muito madura)
- 1/3 de xícara de creme de leite
- Opcional: 1 colher de chá de extrato de banana
- 340 g de revestimento de doces branco
- 115 g de cobertura de chocolate
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque o creme de leite em uma panela pequena em fogo médio. Aqueça até ferver e formar pequenas bolhas ao longo das bordas da panela, mas não deixe ferver completamente.

3. Enquanto o creme estiver aquecendo, prepare a mistura de chocolate branco e banana. Se você tiver um processador de alimentos, coloque a meia banana no processador de alimentos e misture até a banana se liquefazer.

4. Adicione as gotas de chocolate branco à banana e processe até que o chocolate branco esteja em pedaços pequenos. A mistura se aglomerará, então pare o processador várias vezes para raspar.

5. Quando o creme estiver fervendo, com o processador ligado, despeje cuidadosamente o creme quente em um pequeno riacho na tigela do processador e deixe esfriar até o chocolate branco derreter e o ganache ficar macio e sem grumos.

6. Se você não tiver um processador de alimentos, isso pode ser feito em uma batedeira ou amasse a banana à mão e adicione chocolate branco picado finamente, mexendo até ficar bem combinado. Despeje o creme de leite quente sobre a mistura branca de chocolate e banana e bata até ficar homogêneo. Esse método produz um ganache com o mesmo sabor, mas pode haver pequenos pedaços de banana que não sejam incorporados.

7. Quando tudo estiver liso, raspe o ganache em uma tigela e misture o extrato de banana, se estiver usando. Cubra o ganache com filme plástico e leve à geladeira até ficar firme o suficiente para colher e rolar, cerca de 2 horas.



TRUFA DE BANANA SPLIT

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chocolate branco
- 1/2 banana grande (muito madura)
- 1/3 de xícara de creme de leite
- Opcional: 1 colher de chá de extrato de banana
- 340 g de revestimento de doces branco
- 115 g de cobertura de chocolate
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

8. Quando o ganache estiver firme, cubra as mãos com açúcar em pó e enrole o ganache em pequenas bolas, polvilhe as mãos com mais açúcar em pó para evitar que grudem, se necessário.

9. Mantenha as bolas esfriando na geladeira enquanto derrete o revestimento de bala branca. Depois de derretido, use um garfo ou ferramentas de imersão para mergulhar as trufas no revestimento e coloque-as em uma assadeira forrada com papel alumínio. Leve à geladeira a bandeja para definir o chocolate branco por 10 minutos.

10. Depois de mergulhar todas as trufas, é hora da melhor parte: decorá-las! Para o “molho” de chocolate, derreta a cobertura de chocolate em uma tigela pequena. Para que o chocolate regue corretamente, ele precisa ser muito fino e fluido. Se o seu revestimento para doces for espesso, adicione até 2 colheres de sopa de óleo, adicionando um pouco de cada vez, mexendo e testando após as adições. Deve fluir facilmente da colher em uma linha fina.

11. Usando uma colher, coloque uma colher pequena de chocolate escuro em cima de uma trufa e use a ponta da colher para empurrá-la para os lados em um fluxo fino. Como alternativa, você pode colocar o revestimento para doces em uma sacola e cortar a ponta e encaná-lo nas trufas.

12. Depois de todas as trufas terem seu “molho” de chocolate, polvilhe o chocolate ainda molhado generosamente com granulados coloridos. O último passo é adicionar seus doces vermelhos que representam a cereja. Pode ser M&M vermelho, jujuba, brasa ou qualquer outro doce vermelho pequeno. M&S de tamanho grande são um pouco grandes para o meu gosto, então eu gosto de cortá-las ao meio para minhas trufas, mas definitivamente não é necessário. Leve à geladeira a bandeja para definir a cobertura de chocolate.



TRUFA DE BOLO DE PANETONE

INGREDIENTES

- 5 xícaras de panetone esfarelado (cerca de 1/3 de um panetone grande)
- 1-2 colheres de sopa de rum 1 pau de manteiga
- 3-4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de chá de extrato de amêndoa
- 3-4 colheres de sopa de creme (ou leite)
- 1/8 colher de chá de sal
- 1 xícara de lascas de chocolate (ou 1 xícara de chocolate amargo picado ou agridoce)
- 1 xícara de nozes (picadas finamente, para decoração: ou granulado ou coco ralado)

TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque as migalhas de bolo em uma tigela média e misture o rum.

3. Bata a manteiga até ficar macia. Misture metade do açúcar em pó e bata até ficar homogêneo. Adicione o aroma de amêndoa, a pitada de sal e as 3 colheres de sopa de creme e, gradualmente, adicione o açúcar em pó restante. Adicione um pouco mais de creme ou um pouco mais de açúcar em pó para obter a consistência de uma cobertura dura, mas espalhada.

4. Misture 1/2 da cobertura às migalhas do bolo e mexa até ficar bem misturado.

5. Enrole os pedaços da mistura de migalhas de bolo em bolas lisas na palma da sua mão e coloque-as em uma assadeira. Então as bolas devem ter cerca de 1 a 1 1/2 polegadas de diâmetro.

6. Coloque as bolinhas no freezer por 10 a 15 minutos.

7. Em uma tigela à prova de microondas, aqueça metade das gotas de chocolate no microondas por 10 a 15 segundos em potência baixa. Mexa e repita até as batatas derreterem. Adicione os pedaços de chocolate restantes aos derretidos e mexa até ficar bem misturado, microondas por mais alguns segundos, se necessário.



TRUFA DE BOLO VERMELHO

INGREDIENTES

- 1 caixa de mistura de bolo de veludo vermelho (e ingredientes para fazer o bolo)
- 1 lata de cobertura de creme de queijo preparada OU cobertura de creme de queijo caseiro
- 1 quilo de cobertura de chocolate, chocolate branco ou escuro
- Opcional: Polvilha ou pequenos doces para decorar

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Prepare e asse a mistura para bolo de veludo vermelho, de acordo com as instruções da embalagem, para um bolo de 15 cm por 30 cm.**
- 2. Depois de cozido, deixe o bolo esfriar completamente.**
- 3. Coloque o bolo em uma tigela grande e trabalhe com as mãos até que fique em pedaços pequenos.**
- 4. Se desejar, reserve algumas colheres de migalhas para usar como coberturas decorativas nas trufas prontas.**
- 5. Coloque 3/4 da cobertura na tigela e mexa com uma espátula até que a mistura esteja bem combinada.**
- 6. Deve estar muito úmido e unido se você apertar uma bola de bolo entre os dedos, mas não muito molhado ou gorduroso.**
- 7. Se a mistura do bolo ainda estiver um pouco seca, adicione mais cobertura para alcançar a consistência desejada.**
- 8. Usando uma pequena colher de biscoito ou bala, retire pequenas bolas de bolo e role entre as palmas das mãos até que fiquem redondas.**
- 9. Coloque as bolas de bolos em uma assadeira coberta com papel alumínio e leve à geladeira enquanto prepara o revestimento para doces.**



TRUFA DE CAIPIRINHA

INGREDIENTES

500 g de chocolate branco puro

Raspas de 1 limão

Suco de 1 limão concentrado

100 ml de creme de leite sem soro

1/2 xícara de cachaça ou vodka

500g de chocolate branco ou meio

amargo para cobertura

PREPARO

- 1. Leve ao micro-ondas (de 1 em 1 minuto pare para mexer) todos os ingredientes da massa.**
- 2. Se preferir raspe o chocolate para facilitar o derretimento.**
- 3. Após derreter todos os ingredientes, mexa até ficar uma consistência bem cremosa.**
- 4. Leve à geladeira por 12 horas (de um dia para o outro) ou ao freezer, por aproximadamente 3 horas.**
- 5. Retire da geladeira ou do freezer e faça pequenas bolinhas.**
- 6. Leve novamente à geladeira por 30 minutos para facilitar ao banha-las.**
- 7. Derreta o chocolate para cobertura (branco ou meio amargo) no micro-ondas ou em banho-maria e banhe as bolinhas.**

**TEMPO DE PREPARO: 30
MINUTOS**

RENDIMENTO: 30 TRUFAS



TRUFA CANDY CANE

INGREDIENTES

- 170 g de chocolate semi-doce
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/2 colher de chá de extrato de hortelã-pimenta
- 4 bastões de doces de hortelã-pimenta
- 450 g de cobertura de chocolate

**TEMPO DE PREPARO: 60
MINUTOS**

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Pique finamente o chocolate semi-doce e coloque-o em uma tigela resistente ao calor. Desembrulhe os bastões de doces e coloque-os no processador de alimentos. Pulsar várias vezes por 5 a 10 segundos cada, até os bastões serem esmagados em pedaços pequenos.

3. Aqueça o creme em uma panela pequena até quase ferver e aparecerem bolhas nas bordas. Despeje o creme escaldado sobre o chocolate picado e deixe descansar e aquecer o chocolate por cerca de um minuto.

4. Usando uma espátula ou bata, misture o chocolate e o creme. Mexa até ficar homogêneo e incorporado.

5. Adicione o extrato de hortelã e a manteiga e continue mexendo até que a manteiga derreta completamente e seu ganache fique sedoso. Adicione a maior parte dos bastões de doces triturados, reservando várias colheres de sopa para usar como decoração. Mexa até que o doce triturado esteja bem distribuído no ganache.

6. Cubra a parte superior do ganache com filme plástico e coloque-o na geladeira até que fique firme o suficiente para colher, cerca de 2 horas. Se ficar mais tempo, pode ser muito difícil trabalhar com ele; portanto, talvez seja necessário deixá-lo amolecer à temperatura ambiente, se esse for o caso.



TRUFA CANDY CANE

INGREDIENTES

- 170 g de chocolate semi-doce
- 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/2 colher de chá de extrato de hortelã-pimenta
- 4 bastões de doces de hortelã-pimenta
- 450 g de cobertura de chocolate

**TEMPO DE PREPARO: 60
MINUTOS**

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

7. Para formar as trufas, use uma colher de chá ou uma colher de bala para colher quantidades uniformes de ganache e, em seguida, role as bolas entre as palmas das mãos para envolvê-las. Coloque as trufas em uma assadeira forrada com papel alumínio e coloque-a novamente na geladeira enquanto prepara a cobertura de chocolate.

8. Coloque o revestimento de doces em uma tigela para microondas e leve ao microondas até ficar homogêneo e derretido, mexendo a cada 45 segundos para evitar superaquecimento.

9. Quando o revestimento estiver pronto, use um garfo ou ferramentas de imersão para mergulhar as trufas no revestimento, uma de cada vez, arrastando o fundo contra a borda da tigela para remover o excesso de revestimento.

10. Coloque as trufas de volta na folha forrada com papel alumínio e, enquanto o chocolate ainda estiver molhado, polvilhe as tampas com os bastões de doces reservados triturados. Repita com as trufas restantes e o revestimento.

11. Depois de mergulhar todas as trufas, leve a bandeja à geladeira para assar o chocolate por 15 minutos. Guarde as trufas de cana-de-açúcar em um recipiente hermético na geladeira por até 1 semana. Deixe-os atingir a temperatura ambiente antes de servir para obter o melhor sabor e textura.



TRUFA DE CANELA

INGREDIENTES

- 2/3 de xícara de creme (pesado)
- 340 g de chocolate (escuro, picado)
- 2 paus de canela
- 2 colheres de sopa. manteiga (sem sal, à temperatura ambiente)
- 1/8 colher de chá. sal
- 1/3 de xícara de cacau sólido (ou pó)
- 1 Colher de Sopa. canela (em pó)

TEMPO DE PREPARO: 36 MINUTOS

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

- 1. Coloque o chocolate picado em uma tigela grande e reserve.**
- 2. Combine os paus de canela com o creme em uma panela pequena e média em fogo médio e leve o creme para ferver.**
- 3. Depois de ferver, retire a panela do fogo e cubra-a com uma tampa. Deixe descansar por 30 minutos para absorver os sabores.**
- 4. Após 30 minutos, retire a tampa, coloque novamente a panela no fogo e leve o creme para ferver mais uma vez.**
- 5. Despeje o creme de leite quente por uma peneira de malha fina na tigela de chocolate, esticando os paus de canela.**
- 6. Deixe o creme de leite quente e o chocolate repousar por um minuto para amolecer o chocolate, depois misture delicadamente a mistura até que o chocolate derreta e a mistura fique totalmente lisa.**
- 7. Adicione a manteiga e o sal à temperatura ambiente e misture-os. Este é o seu ganache.**
- 8. Cubra o ganache com filme plástico, colocando-o diretamente sobre o ganache, para que não fique exposto ao ar.**
- 9. Leve à geladeira o ganache até que ele fique firme o suficiente para colher, mas não duro, cerca de 45 a 60 minutos.**



TRUFA DE CANELA

INGREDIENTES

- 2/3 de xícara de creme (pesado)
- 340 g de chocolate (escuro, picado)
- 2 paus de canela
- 2 colheres de sopa. manteiga (sem sal, à temperatura ambiente)
- 1/8 colher de chá. sal
- 1/3 de xícara de cacau sólido (ou pó)
- 1 Colher de Sopa. canela (em pó)

TEMPO DE PREPARO: 36 MINUTOS

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

10. Misture o cacau em pó e a canela em uma tigela rasa.

11. Polvilhe as mãos com cacau em pó .

12. Coloque colheres de chá de ganache e enrole-as entre as mãos para torná-las redondas, adicionando mais cacau em pó conforme necessário para impedir que grudem nas palmas das mãos.

13. Coloque as trufas em uma assadeira coberta com papel manteiga ou papel manteiga.

14. Guarde as trufas de canela em um recipiente hermético por até uma semana. Eles são servidos melhor em temperatura ambiente quando o sabor e a textura são os melhores.



TRUFA DE CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite100 gramas de chocolate ao leite
- 250g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de mel
- 50ml de rum
- 2 colheres (sopa) de pó para Capuccino
- 1 colher (chá) de pó de café instantâneo
- Cacau em pó

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

**RENDIMENTO: 100
TRUFAS**

PREPARO

- 1. Pique bem miúdo os chocolates. Derreta em banho-Maria e NÃO DEIXE o chocolate entrar em contato com água.**
- 2. Em uma outra tigelinha, misture muito bem o creme de leite e mel. Acrescente essa mistura aos chocolates derretidos, misturando de forma rápida e vigorosa. Adicione o rum, pó para Capuccino e café instantâneo e mexa até formar uma massa homogênea. Cubra e leve à geladeira de um dia para o outro.**
- 3. No dia seguinte, faça bolinhas com a massa e role no cacau em pó. Sirva.**



TRUFA DE CARAMELO

INGREDIENTES

150 gramas de chocolate amargo, com no mínimo 55% cacau

100 gramas de chocolate ao leite

90 gramas açúcar (1/2 copo bem raso)

200 ml de creme de leite fresco

30 gramas de manteiga salgada, a temperatura ambiente

1 colher de chá de flor de sal

1/2 copo, aproximadamente de cacau em pó

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

1. Pique todo o chocolate em pedaços bem pequenos. Ponha tudo numa vasilha media e reserve.

2. Ponha o açúcar numa panela. Derreta em fogo médio/baixo, vigiando constantemente para não queimar. Assim o açúcar estiver todo derretido, o caramelo ficar cor de âmbar e começar a sair fumaça (sinal de que está queimando), tire do fogo e junte o creme de leite. Misture e leve de volta ao fogo, mexendo sem parar para derreter o caramelo que endureceu no contato com o creme. Cuidado para não deixar o creme ferver. Se começar a esquentar demais, tire a panela do fogo, misturando sem parar, deixe amornar, e volte para o fogo. Quando o caramelo tiver derretido no creme, tire do fogo, junte o sal, misture e entorne imediatamente no chocolate picado.

3. Espere 5 minutos e mexa com cuidado para homogeneizar o creme. Pique então a manteiga e incorpore ao creme de chocolate. Misture e deixe o creme chegar à temperatura ambiente . Cubra então com um filme plástico e leve a geladeira por no mínimo 6 horas.

4. Retire o creme da geladeira. Ponha o cacau em um prato fundo. Com colheres pequenas e mãos bem limpas, faça bolinhas de chocolate e role-as no cacau. Ponha-as à medida que ficarem prontas numa vasilha com tampa, sem empilhar, e leve a geladeira . Elas precisam gelar umas 6 horas pelo menos. Retire-as da geladeira uns 15 minutos antes de servir, mas mantenha-as na geladeira bem tampadas (especialmente se você morar em um lugar quente).



TRUFA DE CARAMELO DE LUXO

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 colher de chá de suco de limão
- 2/3 xícara de creme
- 255 g de chocolate semi-doce (picado)
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 450 g de cobertura de chocolate
- Opcional: coberturas como nozes picadas, caramelo ou pontas de cacau

**TEMPO DE PREPARO: 70
MINUTOS**

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

- 1. Primeiro, faça a base de caramelo. Misture o açúcar, a água e o suco de limão em uma panela pequena. Aqueça em fogo médio e mexa até dissolver o açúcar.**
- 2. Continue a aquecer e leve a mistura para ferver, escovando as laterais da panela com uma escova de pastelaria molhada para evitar a cristalização. Deixe a mistura cozinhar até que fique com uma cor de caramelo. Retire do fogo quando atingir uma cor marrom-média.**
- 3. Enquanto isso, aqueça o creme em uma panela pequena até formar pequenas bolhas nas bordas da panela e quase ferver.**
- 4. Coloque o chocolate semi-doce picado em uma tigela média de aquecimento seguro.**
- 5. Retorne o caramelo ao fogo e despeje o creme de leite quente no caramelo (é natural que essa mistura salpique enquanto é misturada). Mexa, aqueça, até que o caramelo e o creme estejam completamente misturados.**
- 6. Despeje o creme de caramelo no chocolate picado. Deixe descansar por 1 minuto para amolecer o chocolate e mexa delicadamente até que a mistura esteja bem combinada. Cubra o chocolate com filme plástico e deixe esfriar à temperatura ambiente. Quando esfriar, leve à geladeira até ficar firme o suficiente para colher ou canalizar, cerca de 2 horas.**



TRUFA DE CARAMELO DE LUXO

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 colher de chá de suco de limão
- 2/3 xícara de creme
- 255 g de chocolate semi-doce (picado)
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 450 g de cobertura de chocolate
- Opcional: coberturas como nozes picadas, caramelo ou pontas de cacau

**TEMPO DE PREPARO: 70
MINUTOS**

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

7. Para formar as trufas, use uma colher de doce ou uma colher pequena para colocar trufas de 2,5 cm em uma assadeira forrada com pergaminho. Depois de colher tudo, polvilhe as mãos com pó de cacau e role as bolas de ganache entre as palmas das mãos para torná-las redondas.

8. Leve à geladeira a bandeja de trufas por 1 a 2 horas, até ficar firme o suficiente para mergulhar.

9. Derreta a cobertura de chocolate no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

10. Mergulhe as trufas formadas no revestimento - usando ferramentas de imersão ou um garfo - e devolva-as à assadeira. Enquanto o chocolate ainda estiver molhado, polvilhe os topos com nozes picadas, pedaços de caramelo ou pontas de cacau cristalizadas. Repita o procedimento para todas as trufas e leve à geladeira na geladeira por 15 minutos. Sirva em temperatura ambiente e guarde o excesso em um recipiente hermético na geladeira.



TRUFA DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

- 360 g chocolate branco
- 250 mL champagne
- 150 g polpa de morango congelada
- 40 g creme de leite fresco/pasteurizado
- 250 g chocolate meio amargo
- Corante rosa em pó ou gel (opcional)
- Açúcar de confeitiro impalpável (opcional)

TEMPO DE PREPARO: 5 HORAS

PREPARO

1. Numa panela larga juntar o champagne e polpa de morango, levar ao fogo mais baixo possível. Deixar reduzir até 1/4 do volume, cerca de ~66g. Cuidado para não deixar queimar. Reservar.

2. Aquecer o creme de leite, não deve estar frio ao ser usado. Reservar.

3. Derreter o chocolate branco no micro-ondas (diminua a potência para 50%) ou em banho-maria.

4. Quando o chocolate já estiver praticamente derretido, acrescentar o creme de leite aquecido. Misture bem. Pode acontecer de não querer misturar num primeiro momento, mas continue mexendo.

5. Se for usar corante, dissolva na redução de champagne antes de colocar no chocolate. Fica mais fácil.

6. Adicione a redução de champagne ao chocolate mexendo para deixar bem homogêneo.

7. Transfira para um recipiente de base grande, um refratário retangular ou quadrado. Cobrir com plástico-filme e levar para geladeira por 5h, pelo menos.

8. Após o tempo de descanso, fazer as bolinhas das trufas. Deixar o mais uniforme possível, a massa é pegajosa mesmo. Colocar sobre papel manteiga ou silpat.



TRUFA DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

- 360 g chocolate branco
- 250 mL champagne
- 150 g polpa de morango congelada
- 40 g creme de leite fresco/pasteurizado
- 250 g chocolate meio amargo
- Corante rosa em pó ou gel (opcional)
- Açúcar de confeitiro impalpável (opcional)

TEMPO DE PREPARO: 5 HORAS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

9. Voltar as bolinhas para geladeira ou ~5 minutos no freezer para firmar bem. Preparar uma assadeira coberta com silpat ou papel manteiga. Não deixar muito tempo, ficará gelado demais.

10. Com o chocolate meio amargo, derreter e temperá-lo (se for chocolate de verdade), então, banhar cada uma das bolinhas com as mãos ou usando garfinho próprio para banhar. Colocar sob a assadeira preparada. Levar a geladeira por 5 minutos, se a temperagem do chocolate foi correta, a casquinha irá endurecer e não derreterá. Em dias mais frio, a casquinha endurece em temperatura ambiente.

11. Depois da casquinha já dura, se quiser, pode passar no açúcar de confeitiro impalpável para criar mais uma camada.



TRUFA DE CHÁ VERDE MATCHA

INGREDIENTES

- 1 1/4 de colher de chá de pó de matcha (mais adicional para decorar)
- 1/2 xícara de creme de leite (ou creme de chantilly)
- 2 2/3 de chocolate branco picado
- 2 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente)
- Pitada de sal
- 45 g de revestimento branco para doces

TEMPO DE PREPARO: 100 MINUTOS

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Peneire o matcha, usando uma peneira fina de malha de arame, em uma tigela pequena e reserve por enquanto.

3. Despeje o creme em uma panela pequena e coloque a panela em fogo médio.

4. Enquanto o creme esquenta, despeje o chocolate branco picado em uma tigela média para microondas e leve ao microondas por 45 segundos, até que o chocolate comece a derreter.

5. Aqueça o creme de leite até ferver - as bolhas devem começar a aparecer nas laterais da panela, mas não deixe ferver.

6. Quando estiver fervendo, retire a panela do fogo, adicione o pó de matcha peneirado e bata bem até que o matcha se dissolva.

7. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate branco e bata bem até que o chocolate derreta e sua mistura fique lisa e brilhante.

8. Adicione a manteiga à temperatura ambiente e uma pitada de sal e bata até que estejam completamente incorporadas.

9. Pressione uma camada de filme plástico sobre a ganache e leve à geladeira até que ela fique firme o suficiente para rolar, cerca de 2 horas.



TRUFA DE CHÁ VERDE MATCHA

INGREDIENTES

- 1 1/4 de colher de chá de pó de matcha (mais adicional para decorar)
- 1/2 xícara de creme de leite (ou creme de chantilly)
- 2 2/3 de chocolate branco picado
- 2 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente)
- Pitada de sal
- 45 g de revestimento branco para doces

TEMPO DE PREPARO: 100 MINUTOS

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

10. Para rolar as trufas, use uma pequena colher ou colher de doces para formar bolas de ganache de 2,5 cm.

11. Polvilhe as mãos levemente com açúcar de confeiteiro e enrole a trufa entre as palmas das mãos para fazer com que fique redonda.

12. Coloque a trufa em uma assadeira forrada com papel manteiga ou papel manteiga e continue até que você tenha rolado todas as trufas em bolas. Se as trufas amolecerem, devolva-as à geladeira por 10 a 15 minutos para que possam firmar novamente.

13. Derreta o doce branco em uma tigela no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

14. Usando ferramentas de imersão ou um garfo, mergulhe uma trufa no revestimento branco até ficar submerso, remova-o do revestimento e deixe o excesso escorrer de volta para a tigela.

15. Coloque-o novamente na assadeira e, enquanto o revestimento ainda estiver úmido, peneire um pouco de matcha por cima, para que haja um leve pó de pó.



TRUFA DE CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES

- 400 gramas de chocolate ao leite
- 250 ml de polpa de maracujá, fresca
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 80 gramas de manteiga sem sal a temperatura ambiente
- 1 copo de cacau em pó

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

RENDIMENTO: 20 TRUFAS

PREPARO

- 1. Pique o chocolate em pedaços bem pequenos. Ponha numa vasilha (limpa e bem seca) que encaixe em cima de uma panela para derreter o chocolate em banho-maria. Em fogo médio/baixo, derreta o chocolate mexendo com uma espátula regularmente.**
- 2. Enquanto isso retire a polpa dos maracujás. Ponha tudo num liquidificador e pulse algumas vezes para soltar a polpa das sementes. Passe por uma peneira e descarte as sementes. Queremos 200 ml de polpa. Se tiver mais, use para outra coisa. Ponha os 200 ml de polpa numa panelinha com o açúcar e leve a fogo baixo. Deixe ferver e cozinhe por alguns minutos até a polpa começar a engrossar um pouco. Desligue o fogo e entorne no chocolate derretido, fora do banho-maria. Mexa delicadamente com uma espátula até o creme estar homogêneo.**
- 3. Deixe o creme esfriar um pouco: o chocolate tem que estar a menos de 40°C para incorporar a manteiga. Quando o chocolate estiver morno, ponha a manteiga à temperatura ambiente, aos poucos, mexendo com a espátula para incorporar toda ela. Assim que a manteiga estiver toda incorporada ao chocolate, entorne numa vasilha rasa. Deixe esfriar totalmente antes de cobrir com um filme plástico e levar a geladeira.**
- 4. Quando o chocolate estiver bem firme (leva umas 4 horas pelo menos), tire a vasilha da geladeira. Ponha o cacau num prato e pegue 2 colheres de sobremesa. Usando as colheres, faça bolinhas com a massa de chocolate e ponha no cacau. Enrole rápido e retire do cacau usando uma colher vazada ou uma peneirinha. Esse processo tem que ser feito bem rápido pois o chocolate derrete facilmente nas mãos. Depois que enrolar todas as trufas, guarde na geladeira e retire uns 20 minutos antes de servir.**



TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de gotas de chocolate branco (ou chocolate branco picado)
- 5 colheres de sopa de manteiga (cortada em cubos)
- 3 colheres de sopa de creme de leite Pitada de sal
- Opcional: aromas (extrato de 1/2 colher de chá de sua escolha ou licor de 1 colher de chá de sua escolha)
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 quilo de cobertura de chocolate branco
- Opcional: coberturas (por exemplo, nozes picadas, coco ralado, etc.)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque as lascas de chocolate, a manteiga, o creme e o sal em uma tigela média para microondas e o microondas em intervalos de 30 segundos até derreter, cerca de 1 a 2 minutos. Como o chocolate branco é propenso a superaquecimento, é uma boa idéia parar de aquecê-lo antes que todas as lascas sejam derretidas e mexa até que o calor residual derreta todo o chocolate.

3. Se você estiver usando aromas ou licores, misture-os até ficar bem misturado.

4. Coloque filme plástico por cima do chocolate branco e leve à geladeira até ficar firme o suficiente para colher, cerca de 2 horas.

5. Use uma colher de chá ou uma pequena colher de bala para formar pequenas bolas de 2,5 cm.

6. Polvilhe as mãos com açúcar de confeiteiro e enrole as trufas entre as palmas para torná-las redondas.

7. Coloque as bolas em uma assadeira forrada com papel manteiga ou pergaminho e leve à geladeira enquanto prepara o revestimento branco para doces.

8. Coloque o revestimento de bala branca em uma tigela para microondas e leve ao microondas até derreter, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.



TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de gotas de chocolate branco (ou chocolate branco picado)
- 5 colheres de sopa de manteiga (cortada em cubos)
- 3 colheres de sopa de creme de leite Pitada de sal
- Opcional: aromas (extrato de 1/2 colher de chá de sua escolha ou licor de 1 colher de chá de sua escolha)
- 1/2 xícara de açúcar de confeitiro
- 1 quilo de cobertura de chocolate branco
- Opcional: coberturas (por exemplo, nozes picadas, coco ralado, etc.)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

9. Use ferramentas de imersão ou um garfo para mergulhar uma trufa de chocolate branca no revestimento branco. Segure-o sobre a tigela para que o excesso de revestimento possa escorrer de volta para a tigela e coloque-o novamente na assadeira.

10. Se você quiser cobrir as trufas com qualquer coisa, como granulado, nozes ou coco, faça-o imediatamente antes do chocolate branco endurecer.

11. Repita esse processo com as trufas restantes.

12. Refrigere a bandeja brevemente, por 10 a 15 minutos, até que o revestimento branco esteja definido.



TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO COM ROSA

INGREDIENTES

- 200 g chocolate branco
- 50 g creme de leite
- 10 mL água de rosas
- 3 g pétala seca de rosa
- Mais pétalas de rosas padrão alimentício para decorar
- Corante rosa em gel

TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

- 1. Separe as pétalas caso tenha pedaços duros do caule da flor e espinhos. Só então separe a quantidade indicada. Triture as pétalas no processador para diminuir bem o tamanho.*
- 2. Aqueça o creme de leite no micro-ondas por 20-30s (potência máxima). Acrescente as pétalas de rosas trituradas. Misture bem. Reservar.*
- 3. Derreter o chocolate branco no micro-ondas por 1 minuto e 50s, aproximadamente em potência média. Mexa bem, não deve ficar com nenhum pedaço de chocolate.*
- 4. Junte a infusão de rosas no creme de leite ao chocolate branco derretido. Misture bem. Vá adicionando a água de rosas aos poucos.*
- 5. O corante também deve ser colocado aos poucos, é apenas para um tom levemente rosado.*
- 6. Levar para a geladeira para firmar, cerca 20-30 minutos.*
- 7. Bolear as trufas (15-10g) e passar nas pétalas de rosas. Também é possível banhar em chocolate branco e finalizar com as pétalas. Antes de banhar, levar as trufas para geladeira apenas para esfriarem um pouco, podem ficar amolecidas devido a temperatura das mãos.*



CHOCOLATE BRANCO E CHAMPANHE

INGREDIENTES

• 340 g de chocolate branco (picado)

• 1/4 de xícara de creme de leite

• 55 g de manteiga (amolecida à temperatura ambiente)

• 1/4 xícara de champanhe

• 1 quilo de cobertura de chocolate branco

• Opcional: folha de ouro comestível para decoração

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes. Em uma tigela média, aqueça o calor, coloque o chocolate branco picado. Forre uma assadeira com papel alumínio ou pergaminho.

2. Em uma panela pequena, despeje o creme de leite e deixe ferver em fogo médio. Depois de ferver, despeje imediatamente o creme sobre o chocolate picado. Deixe o creme amolecer o chocolate por 1 minuto e misture tudo até derreter o chocolate. A mistura será muito grossa.

3. Despeje o champanhe na mistura de chocolate branco e bata até incorporar. Adicione a manteiga e bata até ficar homogêneo. Pressione um pedaço de filme plástico sobre o chocolate branco e leve à geladeira até que fique firme o suficiente para colher.

4. Uma vez firme, use uma colher de doces ou uma colher de chá para formar pequenas bolas. Polvilhe as mãos com açúcar de confeitiro e role as bolas entre as mãos para deixá-las perfeitamente redondas.

5. Derreta a cobertura de chocolate branco. Depois de completamente derretido e liso, use um garfo ou ferramentas de imersão para mergulhar cada trufa na cobertura de chocolate branco e coloque-a na assadeira forrada.



TRUFA DE CHOCOLATE COM ABOBORA

INGREDIENTES

- 225 g de chocolate meio doce (picado)
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/4 de xícara de purê de abóbora (não recheio de torta de abóbora)
- 2 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de canela 1 pitada de noz-moscada
- 450 g de cobertura de doces (chocolate)Opcional: Granulado laranja

TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

1. Coloque o chocolate picado em uma tigela refratária ao calor. Combine 1/2 xícara de creme de leite, 1/4 xícara de purê de abóbora, 1/4 colher de chá de sal, 1/4 colher de chá de canela e 1 pitada de noz-moscada em uma panela pequena em fogo médio-alto. Bata até a abóbora e o creme ficarem macios. Aqueça até a mistura começar a ferver.

2. Despeje o creme de leite quente por uma peneira sobre o chocolate picado - isso vai esticar todos os pedaços grandes de purê de abóbora que possam interferir na textura suave das trufas. Bata o creme de leite e o chocolate juntos até a mistura ficar brilhante e completamente lisa. Deixe esfriar brevemente.

3. Quando ainda estiver quente, bata as 2 colheres de sopa de manteiga até incorporar. Pressione um pedaço de filme plástico sobre o chocolate e leve à geladeira até que ele fique firme o suficiente para colher (cerca de 2 horas).

4. Quando o chocolate estiver firme, mas não duro, use uma colher de bala ou uma colher de chá para recolher pequenas bolas. Polvilhe as mãos com cacau e enrole as trufas entre as palmas para torná-las redondas.

5. Derreta a cobertura de chocolate (ou alternadamente, tempere o chocolate real) no microondas até que fique liso e fluido.

6. Mergulhe as trufas no revestimento, uma a uma, usando ferramentas de imersão ou um garfo. Se desejar, cubra-as com granulado de laranja ou outras decorações enquanto o chocolate ainda estiver molhado. Para obter o efeito na imagem, limpe abundantemente os topos com açúcar de lixa laranja.

7. Leve à geladeira as trufas para endurecer o revestimento (cerca de 10 minutos) antes de servir.



TRUFA DE CHOCOLATE E CAFÉ

INGREDIENTES

- 200 gr de chocolate preto 70% cacau
- 2 colheres (chá) café
- cacau em pó para enrolar

PREPARO

- 1. Partir o chocolate em pedacinhos e derreter em banho-maria juntamente com o leite e o café, mexendo bem até a mistura estar homogênea, brilhante e cremosa.*
- 2. Colocar a mistura num tabuleiro pequeno, de modo a que fique bem espalhado e solidifique mais rápido.*
- 3. Tapar com película aderente e levar ao frio por uma hora, de modo a permitir moldar as trufas.*
- 4. Com uma colher pequena retirar um pouco da mistura e moldar as trufas com as mãos.*
- 5. Colocar no frio por uns 15 minutos.*
- 6. Passar por cacau em pó e servir de imediato.*

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

RENDIMENTO: 25 TRUFAS



TRUFA CHO COLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 340 g de chocolate agridoce (picado)
- 400 de doce de leite (caseiro ou comprado em loja)
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/3 xícara de cacau em pó sem açúcar (para polvilhar)
- 450 g de cobertura de chocolate
- 1/4 de xícara de nozes cristalizadas (ou pecans tostadas simples, picadas)

**TEMPO DE PREPARO: 75
MINUTOS**

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque o chocolate agridoce em uma tigela média e reserve por enquanto.

3. Em uma panela pequena, em fogo médio, misture o doce de leite e o creme de leite.

4. Aqueça a mistura, mexendo ocasionalmente, até o doce de leite derreter e combinar com o creme.

5. A mistura será muito grossa e você poderá ver alguns pedaços aqui e ali.

6. Aqueça a mistura até que comece a borbulhar.

7. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por um minuto para amolecer o chocolate.

8. Em seguida, misture tudo até o chocolate derreter e a mistura ficar lisa. Este é o seu ganache.

9. Se você ainda encontrar alguns pedaços do doce de leite, transfira o ganache para um processador de alimentos e pulsar em intervalos de 5 segundos, cerca de duas a três vezes, até que o ganache fique sedoso e lustroso. Um liquidificador de alta velocidade ou de imersão também pode ser usado.



TRUFA CHO COLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 340 g de chocolate agridoce (picado)
- 400 de doce de leite (caseiro ou comprado em loja)
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/3 xícara de cacau em pó sem açúcar (para polvilhar)
- 450 g de cobertura de chocolate
- 1/4 de xícara de nozes cristalizadas (ou pecans tostadas simples, picadas)

**TEMPO DE PREPARO: 75
MINUTOS**

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

10. Transfira o ganache para uma tigela, pressione uma camada de filme plástico por cima e leve à geladeira até que fique firme o suficiente para colher, cerca de 1 hora.

11. Cubra uma assadeira com papel alumínio, papel manteiga ou papel manteiga.

12. Coloque o cacau em pó em uma tigela rasa na sua estação de trabalho.

13. Usando uma colher de doces ou uma colher pequena, forme o ganache em pequenas bolas.

14. Polvilhe as mãos com cacau em pó e enrole-as entre as mãos para torná-las redondas.

15. Repita até que todo o ganache tenha sido enrolado em bolas.

16. Se você tiver tempo, deixe a bandeja de trufas descansar durante a noite em temperatura ambiente, ideal entre 60 e 70 graus Fahrenheit. Isso ajudará suas trufas a desenvolver uma "pele", o que significa que elas são resistentes o suficiente para serem mergulhadas em temperatura ambiente em vez de refrigerado. Isso ajuda a evitar rachaduras na camada externa de chocolate. Se você estiver com tempo, leve à geladeira a bandeja de trufas até que fiquem firmes o suficiente para mergulhar, cerca de 45 minutos.



TRUFA CHO COLATE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 340 g de chocolate agridoce (picado)
- 400 de doce de leite (caseiro ou comprado em loja)
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/3 xícara de cacau em pó sem açúcar (para polvilhar)
- 450 g de cobertura de chocolate
- 1/4 de xícara de nozes cristalizadas (ou pecans tostadas simples, picadas)

**TEMPO DE PREPARO: 75
MINUTOS**

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

17. Derreta o revestimento de chocolate em uma tigela para microondas em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada 30 segundos até derreter e ficar macio.

18. Use ferramentas ou garfos para mergulhar uma trufa no chocolate, remova-a da tigela e deixe o excesso escorrer novamente.

19. Coloque a trufa na assadeira preparada e, enquanto o chocolate ainda estiver molhado, polvilhe com uma pitada de nozes cristalizadas picadas.

20. Repita até que todas as trufas tenham sido mergulhadas.



TRUFA CHO COLATE ES CURO TRA DICIONAL

INGREDIENTES

- 2/3 xícara de creme de leite
- 340 g de chocolate (agridoce, picado em pedaços muito pequenos)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/3 xícara de cacau em pó (premium escuro)

**TEMPO DE PREPARO: 15
MINUTOS**

RENDIMENTO: 16 TRUFAS

PREPARO

1. Aqueça o creme de leite em uma panela pequena em fogo médio. Aqueça até que o creme esteja quente e começando a borbulhar, mas não fervendo completamente. Retire o creme do fogo imediatamente.

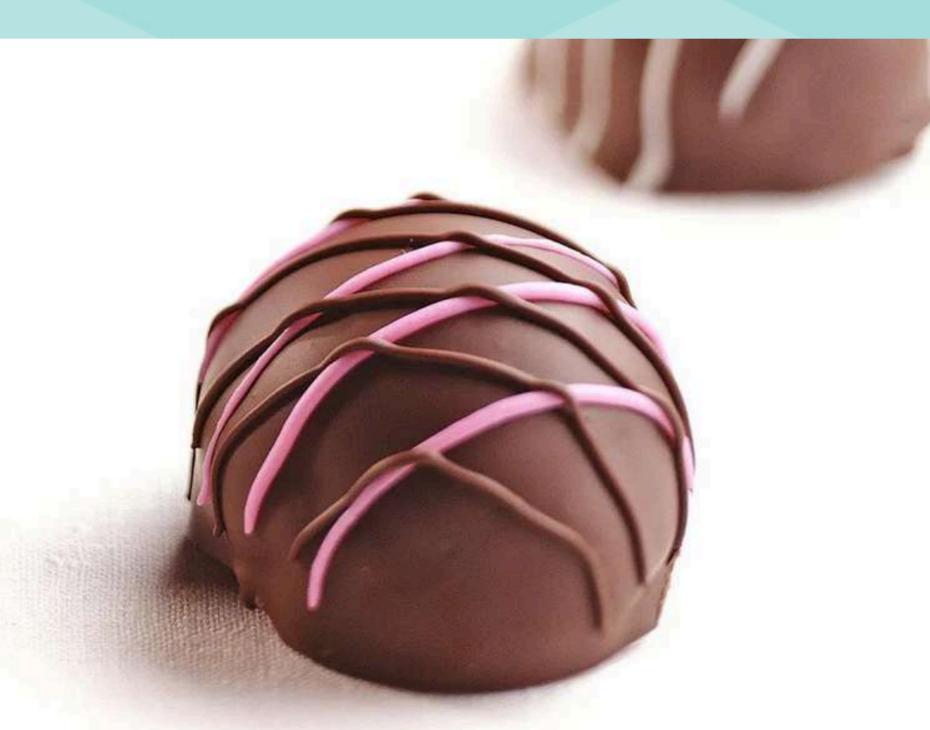
2. Adicione o chocolate picado e o extrato de baunilha e mexa com uma colher de pau até o ganache ficar completamente liso.

3. Coloque a panela na geladeira e refrigere o ganache até que fique duro o suficiente para rolar em bolas. Não use o freezer, pois isso tornará o ganache impraticável. Medindo cada trufa usando uma colher de chá cheia e use as mãos para rolar rapidamente o ganache em uma bola.

4. Se o ganache aquecer, coloque-o novamente na geladeira por alguns minutos para firmar. Trabalhe rapidamente para que suas mãos não derretam muito o chocolate. Refrigere as bolas, algumas de cada vez, à medida que avança.

5. Coloque o cacau em pó em um prato raso. Pegue cada bola de chocolate gelada e enrole rapidamente o pó de cacau para obter um revestimento uniforme. Coloque a trufa em um prato e coloque novamente na geladeira para esfriar novamente.

6. Armazene as trufas refrigeradas e terminadas em um recipiente hermético na geladeira por até cinco dias.



TRUFA DE CHOCOLATE E FRAMBOESA

INGREDIENTES

1 pacote de framboesas congeladas (descongeladas)

1/4 de xícara de açúcar em pó

1 kg de chocolate meio amargo ou agri-doce (picado)

3/4 xícara de creme

2 colheres de sopa. xarope de milho leve

450 g de cobertura de chocolate (para imersão)

Opcional: 1/4 de xícara de cobertura de bala vermelha (para decoração)

TEMPO DE PREPARO: 130 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

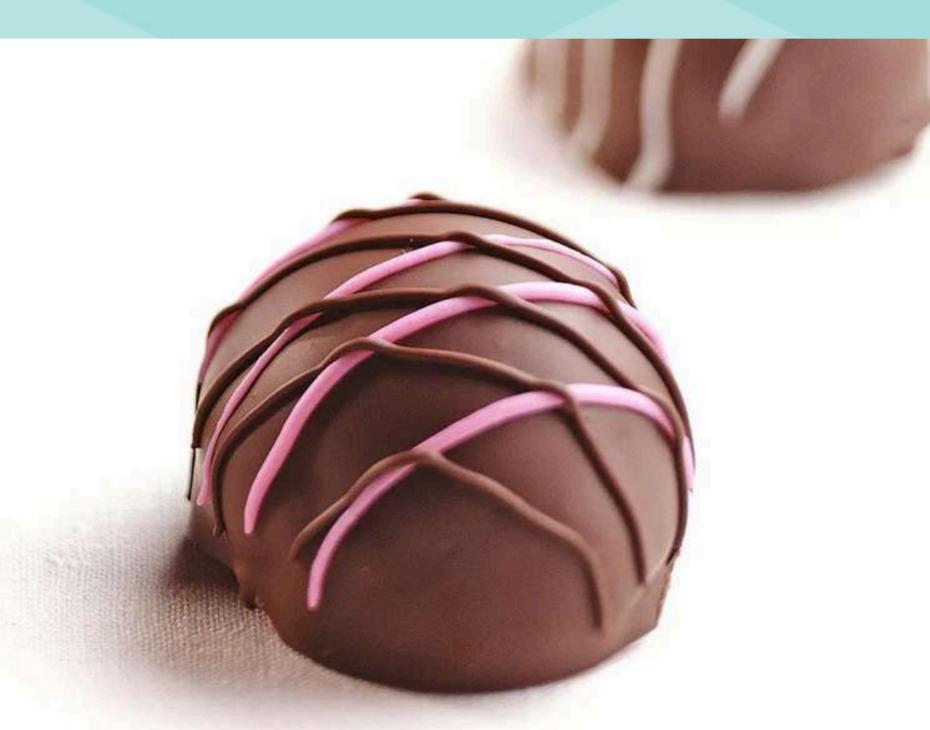
PREPARO

1. Coloque as framboesas no liquidificador ou processador de alimentos e processe-as até ficarem líquidas. Despeje o purê de framboesa em uma panela pequena por uma peneira ou gaze para remover as sementes.

2. Adicione o açúcar de confeitado ao purê de framboesa e aqueça em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e ficar em xarope e reduzir pela metade. Retire o purê do fogo e reserve por enquanto.

3. Coloque o chocolate picado em uma tigela grande. Coloque o creme de leite em uma panela pequena até que as bolhas comecem a se formar nas bordas, mas não deixe ferver completamente. Quando estiver fervendo, despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado e deixe descansar por um minuto ou dois para amolecer e derreter o chocolate.

4. Bata o chocolate e o creme com cuidado, até o chocolate derreter e a mistura ficar lisa e homogênea. Este é o seu "ganache". Adicione o xarope de milho e o purê de framboesa à mistura de chocolate e misture tudo. Cubra a superfície com o ganache com filme plástico e leve à geladeira até engrossar o suficiente para colher, pelo menos 2 horas.



TRUFA DE CHOCOLATE E FRAMBOESA

INGREDIENTES

1 pacote de framboesas congeladas (descongeladas)

1/4 de xícara de açúcar em pó

1 kg de chocolate meio amargo ou agri-doce (picado)

3/4 xícara de creme

2 colheres de sopa. xarope de milho leve

450 g de cobertura de chocolate (para imersão)

Opcional: 1/4 de xícara de cobertura de bala vermelha (para decoração)

TEMPO DE PREPARO: 130 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

5. Cubra uma assadeira com papel alumínio ou papel manteiga. Usando uma colher de doces ou uma colher de chá, coloque o ganache em pequenas bolas e coloque-as na assadeira preparada. Depois que todo o ganache for coletado, congele as bolas por 2 horas ou até ficarem firmes.

6. Coloque o revestimento de doces em uma tigela grande para microondas. Microondas em incrementos de um minuto até derreter, mexendo após cada minuto para evitar superaquecimento. Mexa até que o revestimento esteja completamente liso. Deixe o revestimento esfriar até que esteja quase quente. Não deixe começar a preparar, mas deixe esfriar para não derreter os recheios de trufa.

7. Usando ferramentas de imersão ou um garfo, mergulhe uma trufa no chocolate. Traga-o para fora do chocolate e deixe o excesso escorrer de volta para a tigela. Coloque a trufa mergulhada de volta na assadeira e repita com as trufas restantes e o chocolate.

8. Coloque as trufas na geladeira para definir o recheio dos doces por cerca de 30 minutos. Se desejar, você pode derreter o revestimento de bala vermelha (ou pintar o revestimento branco com cor de bala vermelha) e regue uma pequena quantidade sobre as trufas de forma decorativa.



TRUFA DE CHOCOLATE QUENTE

INGREDIENTES

- 10 onças.chocolate amargo(picado)
- 1 xícara creme de leite
- 1 colher sopa de xarope de milho leve
- 2 colheres sopa de manteiga (sem sal, em temperatura ambiente)
- 35 g cacau em pó sem açúcar (1/2 xícara, para polvilhar)
- 285 g de revestimento de doces de chocolate
- Opcional: 3 xícaras de marshmallow (pequenos marshmallows crocantes, podem omitir ou substituir outras coberturas)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 48 TRUFAS

PREPARO

- 1. Coloque o chocolate amargo picado em uma tigela média.**
- 2. Despeje o creme de leite e a calda de milho em uma panela pequena e coloque a panela em fogo médio.**
- 3. Leve o creme para ferver e, uma vez que pequenas bolhas apareçam ao longo dos lados da panela, despeje sobre o chocolate picado na tigela.**
- 4. Deixe o creme quente amolecer o chocolate por um minuto e, em seguida, misture delicadamente, até todo o chocolate derreter e o ganache ficar macio e brilhante.**
- 5. Adicione a manteiga à temperatura ambiente e bata no ganache até incorporar.**
- 6. Pressione uma camada de película aderente diretamente sobre a ganache e deixe descansar até atingir a temperatura ambiente. Uma vez em temperatura ambiente, refrigere o ganache até que ele fique firme o suficiente para colher por 1 a 2 horas.**
- 7. Cubra uma assadeira com papel manteiga ou papel manteiga. Use uma colher de doce ou colher para formar o ganache em bolas de 2,5 cm.**
- 8. Polvilhe as mãos com uma leve camada de cacau em pó e role as bolas entre as palmas das mãos para envolvê-las.**
- 9. Se você tiver tempo, deixe as trufas descansarem à temperatura ambiente durante a noite para secar e fixar o ganache - isso irá ajudá-los a formar uma pele protetora e facilitar a imersão. Se você não tiver tempo, refrigere a bandeja por 45 a 60 minutos até que as trufas estejam bem firmes.**



TRUFA DE CHOCOLATE QUENTE

INGREDIENTES

- 10 onças.chocolate amargo(picado)
- 1 xícara creme de leite
- 1 colher sopa de xarope de milho leve
- 2 colheres sopa de manteiga (sem sal, em temperatura ambiente)
- 35 g cacau em pó sem açúcar (1/2 xícara, para polvilhar)
- 285 g de revestimento de doces de chocolate
- Opcional: 3 xícaras de marshmallow (pequenos marshmallows crocantes, podem omitir ou substituir outras coberturas)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 48 TRUFAS

PREPARO

10. Quando estiver pronto para mergulhar as trufas, despeje os pedaços de marshmallow ou outras coberturas em uma tigela larga e rasa.

11. Derreta o revestimento de chocolate em uma tigela para microondas em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada 30 segundos até derreter e ficar macio.

12. Coloque uma colher de revestimento derretido na palma da sua mão.

13. Coloque uma trufa no revestimento e use a outra mão para enrolá-lo na palma da mão, até que esteja coberto por uma fina camada de revestimento por todos os lados.

14. Incline a mão para rolar a trufa na ponta dos dedos para dentro da tigela de Marshmallow Bits e, em seguida, jogue-a imediatamente no Bits para cobri-la completamente. (Usar esse método, em vez de mergulhar as trufas, é mais rápido e resulta em uma casca de chocolate mais fina.)

15. Depois de alguns instantes, você pode transferir a trufa mergulhada da tigela para uma assadeira.

16. Depois de mergulhar e decorar todas as trufas, leve à geladeira a bandeja para assar o chocolate por 15 minutos.

17. Coloque 2 a 3 trufas em uma caneca com 1/2 xícara de leite. (2 trufas darão um sabor mais suave a chocolate; 3 trufas darão um sabor mais forte.)

18. Leve ao micro-ondas por 1 minuto, depois mexa ou bata o conteúdo até o chocolate quente derreter e ficar macio. Os pontos fortes do micro-ondas variam, por isso pode ser necessário adicionar um pouco mais de tempo para esquentá-lo. Cubra com marshmallows adicionais, se desejar.



TRUFA DE COCO

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate ao leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de coco seco ralado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1/2 garrafa de leite de coco (opcional)

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Em uma panela, misture o leite condensado, coco seco ralado margarina e leite de coco.***
- 2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a ferver.***
- 3. Retire do fogo e deixe esfriar.***
- 4. Derreta o chocolate aos poucos, em banho-maria ou no microondas.***
- 5. Fazer uma camada fina de chocolate na forma, virar a forma em um prato, para escorrer o excesso e levar à geladeira, para que endureça.***
- 6. Retire da geladeira e coloque uma camada generosa de recheio, já frio.***
- 7. Cubra com o chocolate derretido.***
- 8. Leve ao congelador novamente para que endureça por completo.***



TRUFA DE COCO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de creme
- 1 xícara de coco (ralado)
- 14 onças de chocolate branco (lascas de chocolate picadas ou brancas)
- 2 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/2 colher de chá de extrato de coco
- 1/4 de xícara de açúcar em pó
- 900 g de cobertura de chocolate branco (ou chocolate ao leite)
- Opcional: coco torrado ou desfiado para decorar

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

RENDIMENTO: 60 TRUFAS

PREPARO

- 1. Coloque o creme de leite e o coco em uma panela pequena em fogo médio-alto e leve o creme para ferver. Retire a panela do fogo, cubra-a com uma tampa bem apertada e deixe descansar por 30 minutos para infundir o creme com sabor de coco.**
- 2. Após 30 minutos, coloque o chocolate branco em uma tigela média para microondas e leve ao microondas até derreter, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.**
- 3. Coloque o creme de volta no fogo e deixe ferver novamente. Depois de quente, despeje o creme sobre o chocolate branco derretido e misture até ficar homogêneo e incorporado.**
- 4. Adicione a manteiga à temperatura ambiente e o extrato de coco e bata até incorporar a manteiga e a ganache ficar lisa. Pressione uma camada de filme plástico sobre a ganache e leve à geladeira até que ela fique firme o suficiente para colher e rolar cerca de 1-2 horas.**
- 5. Despeje o açúcar em pó em uma tigela rasa e espalhe levemente as mãos com o açúcar. Use uma colher ou uma pequena colher de bala para formar pequenas bolas do ganache, enrole-as entre as mãos para contorná-las e coloque-as em uma bandeja forrada com papel alumínio.**



TRUFA DE COCO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 xícara de creme
- 1 xícara de coco (ralado)
- 14 onças de chocolate branco (lascas de chocolate picadas ou brancas)
- 2 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/2 colher de chá de extrato de coco
- 1/4 de xícara de açúcar em pó
- 900 g de cobertura de chocolate branco (ou chocolate ao leite)
- Opcional: coco torrado ou desfiado para decorar

TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

RENDIMENTO: 60 TRUFAS

PREPARO

6. Para finalizar as trufas, derreta o revestimento de chocolate branco ou chocolate ao leite no micro-ondas até que fique liso e fluido. Usando garfos ou ferramentas de imersão, mergulhe uma trufa até que ela fique completamente submersa no revestimento derretido, retire-a do revestimento e bata no garfo contra a borda da tigela para remover o excesso. Coloque a trufa em uma assadeira coberta com papel alumínio e, enquanto ainda estiver molhada, polvilhe a parte superior com coco torrado ou torrado.

7. Repita até que todas as trufas estejam mergulhadas. Coloque a bandeja na geladeira para definir o revestimento por cerca de 15 minutos. As trufas de coco com chocolate podem ser armazenadas em um recipiente hermético na geladeira por 2 semanas e devem ser servidas em temperatura ambiente.



TRUFA DE COÇO COM LIMÃO

INGREDIENTES

- 1/3 xícara mais 1 colher de sopa de creme
- raspas de 1 limão
- 1 colher de sopa de suco de limão espremido na hora
- 1,25 xícara de chocolate branco picado
- pitada de sal
- 4 colheres de sopa de manteiga, cortada em pedaços pequenos
- 1 xícara de coco ralado

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

- 1. Misture o creme de leite e as raspas de limão em uma panela pequena em fogo médio e aqueça até que comece a ferver e borbulhar nas bordas. Retire imediatamente do fogo e cubra a panela com uma tampa, deixando o creme infundir por 20 minutos.**
- 2. Enquanto o creme estiver embebido, misture o chocolate branco picado (ou lascas de chocolate branco), o sal e a manteiga em cubos em uma tigela grande e segura para microondas. Microondas o chocolate e a manteiga por 45 segundos, para começar a derreter o chocolate e a manteiga. Deixe de lado.**
- 3. Após os 20 minutos, retorne o creme ao fogo e aqueça-o, mexendo ocasionalmente, até que mais uma vez ferva. Retire o creme do fogo e junte o suco de limão fresco.**
- 4. Coloque um filtro de malha de arame sobre a tigela de chocolate e manteiga e despeje o creme de leite quente através do filtro sobre o chocolate. Pressione as raspas de limão no filtro com uma colher para extrair todo o suco restante.**
- 5. Bata suavemente o creme e o chocolate, mexendo até a mistura ficar lisa e todo o chocolate derreter. Cubra a superfície do chocolate com filme plástico e leve à geladeira os doces até ficar firme o suficiente para rolar, 4 horas ou durante a noite.**



TRUFA DE COÇO COM LIMÃO

INGREDIENTES

- 1/3 xícara mais 1 colher de sopa de creme
- raspas de 1 limão
- 1 colher de sopa de suco de limão espremido na hora
- 1,25 xícara de chocolate branco picado
- pitada de sal
- 4 colheres de sopa de manteiga, cortada em pedaços pequenos
- 1 xícara de coco ralado

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

6. Enquanto o doce esfria, prepare o coco cortando-o finamente à mão ou em um processador de alimentos. É muito mais fácil enrolar trufas no coco picado e a textura também é mais saborosa.

7. Depois que o chocolate estiver endurecido o suficiente, use uma colher de chá para retirar uma bola do chocolate e enrole-a entre as mãos até que ela fique redonda. Enrole a trufa no coco picado até que esteja completamente coberto. Repita com o restante chocolate e coco.

8. Essas trufas devem ser armazenadas em um recipiente hermético na geladeira. Devidamente armazenados, eles devem durar uma semana. Para um sabor e textura ideais, leve-os à temperatura ambiente antes de servir.



TRUFA PARA DIA DOS NAMO RADOS

INGREDIENTES

- 285 g de chocolate preto (picado)
- 1 xícara de creme de leite
- 2 colheres de chá de café expresso em pó instantâneo (ou grânulos de café instantâneo)
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de xarope de milho claro
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- 1/4 de xícara de cacau em pó sem açúcar (para polvilhar)
- 2 xícaras coloridas granulado

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

RENDIMENTO: 45 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque o chocolate amargo picado em uma tigela média. Despeje o creme de leite, o pó de café expresso, o sal e o xarope de milho em uma panela pequena, coloque a panela em fogo médio e leve o creme para ferver.

3. Quando pequenas bolhas aparecerem ao longo dos lados da panela, despeje sobre o chocolate picado na tigela. Deixe o creme quente amolecer o chocolate por um minuto e, em seguida, misture delicadamente, até todo o chocolate derreter e o ganache ficar macio e brilhante.

4. Adicione a manteiga à temperatura ambiente e bata no ganache até incorporar. Pressione uma camada de película aderente diretamente sobre a ganache e deixe descansar até atingir a temperatura ambiente. Uma vez em temperatura ambiente, leve à geladeira o ganache até que ele fique firme o suficiente para colher - 1 a 2 horas.

5. Cubra uma assadeira com papel manteiga ou papel manteiga. Use uma colher de doce ou colher para formar o ganache em bolas de 2,5 cm.

6. Se necessário, limpe as mãos com uma leve camada de cacau em pó e role as bolas entre as palmas das mãos para envolvê-las.

7. Despeje os confeitos em uma tigela e enrole uma trufa nos confeitos. Enrole uma trufa coberta de polvilha entre as palmas das mãos para incorporá-las à superfície do chocolate.



TRUFA DIET

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 400 g de chocolate dietético em barra picada
- 50 g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de adoçante em pó que possa ir ao fogo

**TEMPO DE PREPARO: 40
MINUTOS**

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Leve ao fogo em banho-maria, o creme de leite e o chocolate picado, mexa até dissolver.**
- 2. Retire do fogo e acrescente o coco ralado, o adoçante e misture bem.**
- 3. Leve para gelar por aproximadamente 30 minutos.**
- 4. Enrole e banhe no chocolate derretido e polvilhe um pouco por cima do coco ralado.**



TRUFA DE DOCE DE LEITE E NOZES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado na panela de pressão, como doce de leite em 'ponto médio'
- 100g de nozes

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

RENDIMENTO: 20 TRUFAS

PREPARO

- 1. Comece pelo doce de leite: Cozinhe 1 lata de leite condensado na panela de pressão, como doce de leite em 'ponto médio'***
- 2. Coloque as 100g de nozes num saquinho***
- 3. segure a ponta do saco e bata com ajuda de um martelo de carne, triturando***
- 4. deixe alguns pedaços maiores outros bem trituradinhos.***
- 5. Ou com ajuda de uma faca pique grosseiramente as nozes.***
- 6. Agora é só misturar os dois incorporando bem os ingredientes.***



TRUFA EXPLOÇÃO

INGREDIENTES

- 170 g de chocolate agridoce (cerca de 1 xícara picada)
- 115 g de creme de leite
- 5 envelopes estourando doces (como Pop Rocks)
- 340 g de cobertura de chocolate

TEMPO DE PREPARO: 4 HORAS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Pique o chocolate em pedaços pequenos e coloque-o em uma tigela média, segura para o calor. Coloque o creme de leite em uma panela pequena em fogo médio e leve para ferver.

3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e deixe amolecer por um minuto. Use um batedor para misturar o creme e o chocolate. Mexa até obter uma mistura homogênea e suave. Pressione um pedaço de plástico sobre a ganache e leve à geladeira até que fique firme o suficiente para colher - cerca de 3 horas.

4. Coloque a mistura de ganache em pequenas bolas, com cerca de 5 cm de diâmetro e enrole-as em círculos entre as palmas das mãos. Se o ganache começar a derreter e grudar, use um pouco de pó de cacau nas palmas das mãos para evitar que grude.

5. Depois de enrolados em bolas, abra 4 dos envelopes Pop Rocks e despeje-os em uma tigela pequena. (Não abra-os cedo, pois a umidade do ar começará a grudá-los quando a embalagem for aberta.) Role uma bola de trufa nas Rochas Pop, depois role-a brevemente entre as palmas das mãos para inserir o doce no ganache. Se as pedras não grudarem, enrole brevemente a trufa entre as palmas das mãos para amolecer o chocolate e, em seguida, enrole-as no Pop Rocks.



TRUFA EXPLOÇÃO

INGREDIENTES

- 170 g de chocolate agridoce (cerca de 1 xícara picada)
- 115 g de creme de leite
- 5 envelopes estourando doces (como Pop Rocks)
- 340 g de cobertura de chocolate

TEMPO DE PREPARO: 4 HORAS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

6. Coloque as trufas revestidas em uma assadeira coberta com papel alumínio e repita com as trufas restantes e as Pop Rocks.

7. Enquanto as trufas esfriam no freezer, coloque o chocolate em uma tigela para microondas e derreta no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

8. Quando o chocolate estiver liso e as trufas estiverem firmes o suficiente para mergulhar, é hora de mergulhá-las. Use ferramentas de imersão ou um garfo para submergir uma trufa no chocolate. Retire-o do chocolate e bata o garfo contra a tigela várias vezes para remover o excesso de chocolate. Substitua-o na assadeira forrada com papel alumínio e, enquanto o chocolate ainda estiver úmido, polvilhe os doces do envelope restante na parte superior. Repita com as trufas restantes e chocolate.

9. Deixe o chocolate descansar na geladeira por 10 a 15 minutos. Guarde as Trufas Explosivas em um recipiente hermético na geladeira, mas para obter o melhor sabor e textura, sirva em temperatura ambiente. Como o doce popping absorve a umidade, é melhor comê-lo dentro de 24 horas após sua confecção, embora ainda apareça três dias depois.



TRUFA FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 255 g de chocolate escuro (picado)
- 2/3 xícara de creme
- Opcional: 3 colheres de sopa de kirschwasser (ou outro licor de cereja)
- 1/2 xícara de cerejas secas (picadas)
- 1/3 xícara de cacau em pó
- 450 g de cobertura de chocolate
- Decore: coisas como granulado vermelho, cerejas secas, cobertura de bala vermelha, etc.

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

- 1. Comece fazendo o ganache de chocolate e cereja. Primeiro, coloque o chocolate picado em uma tigela média, segura para o calor.**
- 2. Despeje o creme de leite em uma panela pequena e leve ao fogo médio. Aqueça o creme até formar pequenas bolhas ao longo dos lados da panela, mas não deixe ferver.**
- 3. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate e deixe descansar por 1 minuto. Bata delicadamente o chocolate e o creme até que esteja bem combinado. Misture as cerejas picadas e o kirschwasser, se estiver usando.**
- 4. Pressione uma camada de filme plástico sobre o chocolate e deixe-o atingir a temperatura ambiente. Coloque o creme de trufas na geladeira para firmar por cerca de 2 horas.**
- 5. Forme as trufas. Você pode usar uma colher para colocar trufas de 2,5 cm em uma assadeira forrada com pergaminho. Como alternativa, você pode encher um saco de confeitar (encaixar com uma ponta redonda de 1/2 polegada) e encanar montes de 1 polegada em uma assadeira preparada.**



TRUFA FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 255 g de chocolate escuro (picado)
- 2/3 xícara de creme
- Opcional: 3 colheres de sopa de kirschwasser (ou outro licor de cereja)
- 1/2 xícara de cerejas secas (picadas)
- 1/3 xícara de cacau em pó
- 450 g de cobertura de chocolate
- Decore: coisas como granulado vermelho, cerejas secas, cobertura de bala vermelha, etc.

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

6. Despeje o cacau em pó em uma folha de papel manteiga ou pergaminho. Polvilhe sua mão com cacau e enrole os montes de trufas em bolas. Volte à geladeira até ficar firme, cerca de 1 hora.

7. Derreta a cobertura de chocolate no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

8. Mergulhe as trufas formadas no chocolate e devolva-as à assadeira. Enquanto o chocolate ainda estiver molhado, cubra cada trufa com granulado vermelho ou uma fatia de cereja seca, se estiver usando. Se você deseja obter o efeito de cobertura vermelha na foto, derreta um pouco de cobertura de bala vermelha e coloque-a em um cone de papel ou saco plástico com o canto cortado. Coloque um ponto de revestimento vermelho em cima de cada trufa e deixe secar.

9. Refrigere as trufas na geladeira até que estejam completamente endurecidas, por cerca de 15 minutos. Para obter o melhor sabor e textura, sirva as trufas da Floresta Negra em temperatura ambiente e guarde-as em um recipiente hermético na geladeira por até duas semanas.



TRUFA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 225 g de queijo creme (amolecido)
- 450 g de chocolate branco
- 3/4 xícara de migalhas de bolacha de baunilha
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de mirtilo de boa qualidade em conserva
- Opcional: 3-4 gotas de corante alimentar azul
- 1/4 xícara de morangos liofilizados (para decorar)
- 1/4 xícara de mirtilos liofilizados (para decorar)

TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS

RENDIMENTO: 48 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Derreta o chocolate branco (cerca de 1 xícara de pedaços do tamanho de chips) no microondas ou em banho-maria e deixe esfriar um pouco.

3. Coloque o creme de queijo amolecido em uma tigela e bata em fogo médio até ficar homogêneo e cremoso. Adicione o chocolate branco derretido e bata até ficar homogêneo.

4. Misture as migalhas de biscoitos, conservas de mirtilo, baunilha e corante alimentar. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por uma hora, até que o doce fique firme o suficiente para rolar.

5. Modele a mistura em pequenas bolas e coloque-as em uma assadeira coberta com papel alumínio. Leve à geladeira até as bolas ficarem firmes, cerca de 1 hora.

6. Derreta ou tempere o chocolate branco. Pique finamente os morangos e os mirtilos liofilizados, se você estiver usando.

7. Mergulhe as trufas no chocolate branco usando ferramentas de imersão ou dois garfos. Coloque as trufas cobertas de chocolate de volta na assadeira e, enquanto o chocolate ainda estiver molhado, cubra-as com uma pitada das frutas picadas.

8. Coloque as trufas na geladeira para assar o chocolate. Guarde as trufas em um recipiente hermético na geladeira por até duas semanas e deixe-as atingir a temperatura ambiente antes de servir.



TRUFA DE GELATINA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 kg de chocolate ao leite
- 1 pacotinho de gelatina de maracujá
- 1 lata de leite condensado
- forma de chocolate
- saquinho para embrulhar
- fita para decorar

TEMPO DE PREPARO: 10 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Em um refratário de vidro coloque o leite condensado, a gelatina, mexa e leve ao micro-ondas por cerca de 2 minutos, em potência média, pare de 1 em 1 minuto para mexer.*
- 2. Mexa e leve novamente por mais 2 minutos, deixe esfriar.*
- 3. Derreta o chocolate no micro-ondas por partes, cada parte eu coloco 1 minutos e meio no micro-ondas, mexa para que fique cremoso, passe um pouco nas forminhas leve ao congelador.*
- 4. Deixe 5 minutos, retire e recheie.*
- 5. Cubra com mais um pouco de chocolate e leve novamente para o congelador por mais 5 minutos.*
- 6. Desenforme e arrume nos saquinhos e faça um lindo laço.*



TRUFA DE GEMADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chocolate branco picado (ou pedaços de chocolate branco)
- 1/8 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/3 xícara de gemada
- 1/4 a 1/2 colher de chá de noz-moscada (além de mais para decorar)
- 12 onças de cobertura de chocolate branco
- Opcional: 1/4 de xícara de açúcar em pó

TEMPO DE PREPARO: 36 MINUTOS

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Em uma tigela média, misture o chocolate branco, o sal e a manteiga.

3. Coloque a gemada em uma panela pequena em fogo médio-alto e leve para ferver.

4. Quando a gemada estiver fervendo e as bolhas estiverem se formando nas bordas da panela, despeje a gemada quente sobre o chocolate branco.

5. Deixe descansar por um minuto para amolecer o chocolate, depois misture delicadamente tudo até que o chocolate se dissolva e a mistura fique lisa e sem grumos.

6. Se houver bolsões de chocolate que não se dissolvam, coloque a mistura no microondas em intervalos de 6 segundos, mexendo bem após cada um, apenas até o chocolate se dissolver.

7. Adicione 1/4 de colher de chá de noz-moscada e bata. Depois de incorporado, prove o ganache e adicione 1/4 de colher de chá de noz-moscada, se desejar.

8. Pressione uma camada de filme plástico sobre a ganache e leve à geladeira até ficar firme o suficiente para colher, pelo menos 2 horas.



TRUFA DE GEMADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chocolate branco picado (ou pedaços de chocolate branco)
- 1/8 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/3 xícara de gemada
- 1/4 a 1/2 colher de chá de noz-moscada (além de mais para decorar)
- 340 g de cobertura de chocolate branco
- Opcional: 1/4 de xícara de açúcar em pó

TEMPO DE PREPARO: 36 MINUTOS

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

9. Uma vez firme, use uma colher ou uma pequena colher de bala para formar a mistura de trufas em pequenas bolas de 2,5 cm.

10. Role as bolas entre as palmas das mãos para torná-las redondas. Se eles começarem a ficar pegajosos, espalhe as palmas das mãos com 1/4 de xícara de açúcar em pó periodicamente para evitar que grudem. Coloque as trufas enroladas em uma assadeira coberta com papel alumínio.

11. Derreta a cobertura de chocolate branco no micro-ondas até ficar fluido e sem grumos. Use um garfo ou ferramentas de imersão para mergulhar as trufas uma a uma no revestimento.

12. Deixe o excesso de revestimento escorrer de volta para a tigela e coloque a trufa de volta na assadeira coberta com papel alumínio. Enquanto o revestimento ainda estiver úmido, polvilhe a parte superior das trufas com uma leve camada de noz-moscada, se desejado.

13. Depois de mergulhar todas as trufas, deixe o revestimento endurecer completamente.



TRUFA DE HORTELA FRESCA

INGREDIENTES

- 1/3 de xícara de folhas de hortelã fresca (cerca de 10 gramas)
- 1 xícara + 1 colher de sopa de creme de leite
- 225 g de chocolate agridoce (ou chocolate meio doce, picado)
- 2 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente)
- 450 g de cobertura de chocolate
- Opcional: pequenas folhas de hortelã adicionais, para decoração

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

RENDIMENTO: 48 TRUFAS

PREPARO

- 1. Pique grosseiramente 1/3 de xícara de folhas de hortelã. Coloque o creme de leite em uma panela pequena e leve ao fogo brando em fogo médio. Quando estiver fervendo, retire o creme do fogo e adicione as folhas de hortelã picadas e cubra a panela com uma tampa. Deixe a hortelã embeber o creme por 15 minutos. Observe o tempo com cuidado, pois você não quer que o sabor da menta seja excessivo demais.**
- 2. Enquanto aguarda a infusão do creme, coloque o chocolate picado em uma tigela com a manteiga à temperatura ambiente.**
- 3. Após 15 minutos, retire a tampa da panela e aqueça o creme novamente até que esteja logo abaixo do ponto de ebulição. Despeje o creme de leite quente através de uma peneira no chocolate picado. Descarte as folhas de hortelã tensas.**
- 4. Misture o creme quente, o chocolate e a manteiga até derreter o chocolate e você ficará com uma mistura suave e brilhante. Este é o seu ganache. Pressione uma camada de filme plástico sobre o chocolate e leve à geladeira até que fique firme o suficiente para colher 2 a 3 horas.**
- 5. Quando o ganache estiver firme, limpe as palmas das mãos levemente com cacau em pó e use uma pequena colher de bala ou uma colher de chá para rolar o ganache em pequenas bolas. Reaplique o cacau em pó conforme necessário para impedir que as trufas grudem nas mãos.**



TRUFA DE HORTELA FRESCA

INGREDIENTES

• 1/3 de xícara de folhas de hortelã

fresca (cerca de 10 gramas)

• 1 xícara + 1 colher de sopa de creme de leite

• 225 g de chocolate amargo (ou chocolate meio doce, picado)

• 2 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente)

• 450 g de cobertura de chocolate

• Opcional: pequenas folhas de hortelã adicionais, para decoração

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

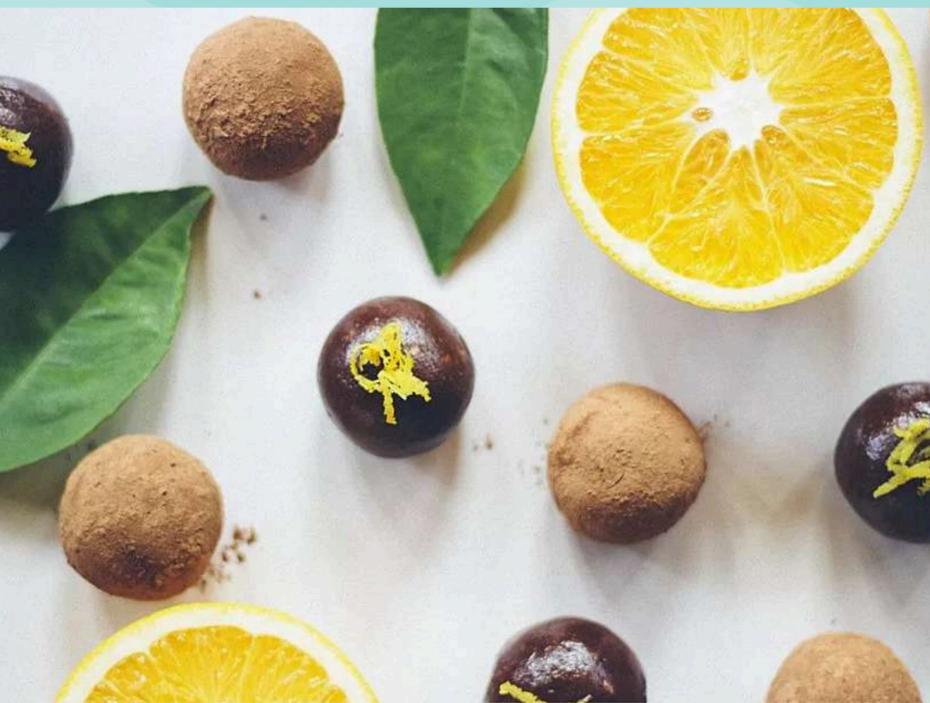
RENDIMENTO: 48 TRUFAS

PREPARO

6. Derreta a cobertura de chocolate no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento. Use um garfo ou ferramentas de imersão para mergulhar uma trufa no chocolate, batendo contra a borda da tigela para remover o excesso de chocolate antes de colocá-lo em uma assadeira coberta com papel alumínio.

7. Enquanto o chocolate ainda estiver molhado, pressione uma pequena folha de hortelã no topo de cada trufa. Se você quiser manter as trufas por vários dias, adoce as folhas de hortelã com antecedência (usando o método nesta receita de flores cristalizadas) ou use outro tipo de decoração, pois as folhas de hortelã não tratadas murcham após cerca de um dia.

8. Depois de mergulhar todas as trufas, leve à geladeira a bandeja para assar o chocolate por cerca de 20 minutos. As trufas de hortelã fresca podem ser armazenadas em um recipiente hermético na geladeira por até uma semana. Para um melhor sabor e textura, leve-os à temperatura ambiente antes de servir.



TRUFA DE LARANJA

INGREDIENTES

- 2 Laranjas
- 1/2 xícara de creme de leite
- 510 g de chocolate semi-doce
(picado)
- 1/3 xícara de cacau em pó (para polvilhar)
- Opcional: lascas de casca de laranja cristalizada

TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS

RENDIMENTO: 25 TRUFAS

PREPARO

- 1. Prepare uma assadeira forrando-a com papel alumínio ou papel manteiga.**
- 2. Coloque o chocolate semi-doce em uma tigela grande.**
- 3. Use um ralador grande para remover a casca de uma das laranjas.**
- 4. Coloque esta casca em uma panela pequena com o creme.**
- 5. Use um microplano muito fino ou ralador fino na outra laranja para produzir raspas finamente picadas.**
- 6. Coloque isso em uma tigela pequena coberta com filme plástico e reserve.**
- 7. Coloque a panela segurando a casca de creme e laranja em fogo médio e cozinhe até que as bolhas apareçam nas laterais da panela.**
- 8. Retire do fogo e tampe. Deixe o creme descansar por 30 minutos para infundir e absorver os aromas cítricos.**
- 9. Derreta o chocolate no microondas ou em banho-maria.**
- 10. Retorne o creme ao fogo brevemente para aquecê-lo e despeje-o em uma peneira sobre o chocolate para que as cascas grandes não fiquem incorporadas.**
- 11. Mexa delicadamente para misturar e mexa delicadamente na casca picada finamente reservada.**



TRUFA DE LARANJA

INGREDIENTES

- 2 Laranjas
- 1/2 xícara de creme de leite
- 510 g de chocolate semi-doce (picado)
- 1/3 xícara de cacau em pó (para polvilhar)
- Opcional: lascas de casca de laranja cristalizada

TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS

RENDIMENTO: 25 TRUFAS

PREPARO

12. Cubra o ganache com filme plástico e deixe esfriar até a temperatura ambiente.

13. Depois de esfriar, coloque a tigela na geladeira para firmar por 2 a 3 horas.

14. Uma vez firme o suficiente para moldar, coloque ou coloque bolas de ganache de 2,5 cm na assadeira preparada.

15. Repita o procedimento para o ganache restante e coloque a bandeja de trufas no freezer por 2 horas.

16. Polvilhe as mãos com cacau em pó e enrole as trufas em formas redondas.

17. Volte à geladeira por uma hora para torná-los firmes o suficiente para mergulhar no chocolate derretido.

18. Tempere o chocolate semi-doce ou, alternativamente, derreta o chocolate com 1 colher de sopa de gordura vegetal.

19. Mergulhe os centros firmes no chocolate derretido usando ferramentas de imersão ou dois garfos.

20. Limpe o excesso de chocolate na borda da tigela e coloque a trufa mergulhada de volta na assadeira.

21. Enquanto o chocolate ainda estiver molhado, decore com lascas de casca de laranja cristalizada.

22. Coloque as trufas prontas na geladeira para assar o chocolate por pelo menos 30 minutos.



TRUFA DE LEITE CONDEN SADO

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 2 latas de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de castanha-do-pará picada

**TEMPO DE PREPARO: 30
MINUTOS**

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta o chocolate em banho-maria.***
- 2. Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas e a margarina. Leve ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela.***
- 3. Deixe esfriar e junte a castanha-do-pará, faça bolinhas e banhe no chocolate. Deixe secar e sirva.***



TRUFA DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 250 g de chocolate branco
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de glucose de milho
- Suco de 1 limão
- 250g de chocolate branco

TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

RENDIMENTO: 20 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta o chocolate em banho maria e junte o creme de leite, a manteiga, a glucose de milho e o suco de limão.***
- 2. Mexa e leve a geladeira até endurecer.***
- 3. Com as mãos untadas faça bolinhas com essa massa e coloque na geladeira novamente.***
- 4. Para a cobertura derreta em banho maria o chocolate picado e mexa até que o chocolate esfrie.***
- 5. Banhe as trufas com o chocolate.***
- 6. Salpique com raspas de limão se desejar.***



TRUFA DE LIMONADA COM MORANGO

INGREDIENTES

• 225 g de morangos frescos (para produzir 1/3 de xícara de purê de morango)

• 1 colher de sopa de creme de leite

• 1 colher de chá de xarope de milho claro

• 400 g de chocolate branco (picado)

• 1/2 colher de chá de ácido cítrico
1 limão (raspas)

• 340 g de cobertura de chocolate branco (para mergulhar)

• Opcional : raspas de limão cristalizadas para decoração

• Opcional : 1/2 xícara de morangos liofilizados para decoração

TEMPO DE PREPARO: 55 MINUTOS

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque o chocolate branco em uma tigela para microondas e leve ao microondas suavemente até derreter, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

3. Coloque os morangos em uma panela pequena e aqueça-os até que liberem seus sucos e se tornem um molho de morango . Misture-os em um processador de alimentos ou liquidificador e coe esta mistura para remover as sementes. Você precisará de 1/3 de xícara de purê de morango para esta receita. Se você tiver mais, guarde-o para outra finalidade.

4. Misture o 1/3 de xícara de purê, o xarope de milho e o creme de leite em uma panela em fogo médio-alto e aqueça, mexendo até que a mistura ferva.

5. Despeje o purê quente sobre o chocolate derretido e bata até combinar.

6. Misture o ácido cítrico e as raspas de limão e uma ou duas gotas de corante vermelho, se estiver usando. Este é o seu ganache . Cubra a parte superior do ganache com filme plástico e leve à geladeira até que a mistura esteja firme o suficiente para colher e rolar (cerca de 2 horas).

7. Se estiver usando as raspas de limão cristalizadas ou morangos liofilizados para decoração, prepare-os enquanto espera.



TRUFA DE LIMONADA COM MORANGO

INGREDIENTES

• 225 g de morangos frescos (para produzir 1/3 de xícara de purê de morango)

• 1 colher de sopa de creme de leite

• 1 colher de chá de xarope de milho claro

• 400 g de chocolate branco (picado)

• 1/2 colher de chá de ácido cítrico
1 limão (raspas)

• 340 g de cobertura de chocolate branco (para mergulhar)

• Opcional : raspas de limão cristalizadas para decoração

• Opcional : 1/2 xícara de morangos liofilizados para decoração

TEMPO DE PREPARO: 55 MINUTOS

RENDIMENTO: 40 TRUFAS

PREPARO

8. Pique as raspas cristalizadas em tiras pequenas e coloque os morangos liofilizados em um processador de alimentos e processe até que fiquem em pó fino.

9. Derreta o chocolate branco no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

10. Polvilhe as mãos com açúcar de confeiteiro e enrole o ganache em pequenas bolas entre as palmas das mãos, reaplicando o açúcar de confeiteiro sempre que começar a ficar pegajoso.

11. Usando ferramentas de imersão ou um garfo, mergulhe uma trufa na cobertura de chocolate branco, bata o garfo contra as laterais da tigela para remover o excesso de chocolate e coloque a trufa em uma assadeira forrada com papel alumínio. Se você estiver usando as decorações opcionais, polvilhe a parte superior da trufa com raspas de limão cristalizadas e pó de morango enquanto o chocolate ainda estiver molhado. Repita até que todas as trufas tenham sido mergulhadas.



TRUFA DE MANTEIGA

INGREDIENTES

- Biscoitos de manteiga de amendoim
- 32 biscoitos
- 225 g de creme de queijo (temperatura ambiente)
- 2/3 de xícara de manteiga de amendoim (cremosa ou crocante)
- 455 g de cobertura de chocolate
- 1/4 xícara de amendoim (picado grosseiramente)

TEMPO DE PREPARO: 90 MINUTOS

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque os biscoitos em um processador de alimentos e pulse-os até que fiquem finos. Se você não tiver um processador de alimentos, coloque os biscoitos em um saco plástico grande com zíper e use um rolo para esmagá-los em migalhas finas.

3. Transfira as migalhas para uma tigela grande. Adicione o queijo creme e a manteiga de amendoim e mexa com uma colher até que a mistura fique lisa, sem manchas secas. Deve ser fácil moldar em bolas, mas não muito pegajoso ou molhado.

4. Use uma pequena colher de doce ou uma colher de chá para moldar a mistura de doces em pequenas bolas de 2,5 cm. Enrole-os entre as mãos para deixá-los perfeitamente redondos e coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga ou papel manteiga.

5. Leve à geladeira a bandeja por pelo menos uma hora para firmar as trufas de Nutter Butter antes de mergulhá-las.

6. Depois que os centros de resfriamento esfriarem, coloque o revestimento de chocolate em uma tigela para microondas e leve ao microondas até derreter, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.



TRUFA DE MANTEIGA

INGREDIENTES

- Biscoitos de manteiga de amendoim
- 32 biscoitos
- 225 g de creme de queijo
(temperatura ambiente)
- 2/3 de xícara de manteiga de amendoim (cremosa ou crocante)
- 455 g de cobertura de chocolate
- 1/4 xícara de amendoim (picado grosseiramente)

TEMPO DE PREPARO: 90 MINUTOS

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

7. Usando ferramentas de imersão ou um garfo, mergulhe cada bola de amendoim na cobertura de chocolate e coloque-a novamente na assadeira.

8. Polvilhe uma grande pitada de amendoim picado em cima de cada trufa enquanto o chocolate ainda estiver molhado. Repita até que todas as trufas estejam mergulhadas e decoradas.

9. Leve à geladeira as trufas para definir o chocolate por cerca de 20 minutos.

10. Guarde as trufas de manteiga Nutter em um recipiente hermético na geladeira por até duas semanas.

11. Para obter o melhor sabor e textura, deixe-os atingir a temperatura ambiente antes de servir.



TRUFA DE MANTEIGA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate amargo (ou chocolate picado)
- 1/2 xícara de creme
- 1/2 xícara de manteiga de amendoim (cremosa ou crocante)
- 2 xícaras de cobertura de chocolate (para mergulhar)
- Opcional: amendoins esmagados, xícaras de manteiga de amendoim ou chips de manteiga de amendoim

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

RENDIMENTO: 12 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Coloque o chocolate picado ou as lascas de chocolate e o creme em uma tigela média para microondas e leve ao microondas até derreter, mexendo a cada 45 segundos para evitar superaquecimento.

3. Depois que o chocolate derreter, adicione a manteiga de amendoim e mexa até que a mistura fique completamente lisa. Pode não parecer que vai ficar bem, mas continue mexendo e você acabará tendo uma mistura de chocolate brilhante e suave. Esta é a sua base de "ganache" ou trufa.

4. Cubra a parte superior do ganache com uma camada de filme plástico e coloque a tigela na geladeira até que ela fique firme o suficiente para colher, pelo menos 4 horas ou durante a noite.

5. Cubra uma assadeira com papel alumínio.

6. Usando um pequeno biscoito, uma colher de chá ou uma colher de chá, pegue pequenas bolas do ganache e enrole-as entre as palmas das mãos para obter uma forma redonda.

7. Coloque as bolas na geladeira para esfriar enquanto derrete a cobertura de chocolate.

8. Coloque o revestimento de chocolate em uma tigela pequena e leve ao microondas até derreter, mexendo a cada 45 segundos para evitar superaquecimento.



TRUFA DE MANTEIGA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate amargo (ou chocolate picado)
- 1/2 xícara de creme
- 1/2 xícara de manteiga de amendoim (cremosa ou crocante)
- 2 xícaras de cobertura de chocolate (para mergulhar)
- Opcional: amendoins esmagados, xícaras de manteiga de amendoim ou chips de manteiga de amendoim

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

RENDIMENTO: 12 TRUFAS

PREPARO

9. *Deixe o revestimento esfriar por alguns minutos - até que ainda esteja quente, mas não tão quente que derreta os centros das trufas.*
10. *Depois que o revestimento esfriar um pouco, remova a bandeja dos centros de trufas da geladeira.*
11. *Usando ferramentas de imersão ou um garfo, mergulhe um centro no chocolate derretido até que fique completamente submerso. Retire-o do revestimento e deixe o excesso escorrer de volta para a tigela.*
12. *Coloque a trufa na assadeira coberta com papel alumínio e repita com as trufas restantes e o chocolate.*
13. *Se desejar, você pode decorar as trufas com amendoins triturados ou balas de xícara de manteiga de amendoim enquanto o chocolate ainda estiver molhado. Como alternativa, você pode derreter uma pequena quantidade de lascas de manteiga de amendoim e regar as lascas derretidas por cima das trufas.*
14. *Coloque as trufas na geladeira até o chocolate endurecer, cerca de 20 minutos.*



TRUFA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 150g de Chocolate Branco
- 25g de Creme de Leite
- 75ml de suco natural de maracujá
- 200g de chocolate meio amargo
(para a casca de chocolate)

**TEMPO DE PREPARO: 40
MINUTOS**

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta o chocolate, misture o creme de leite, o licor da laranja e o panetone.***
- 2. Misture muito bem e leve para geladeira por aproximadamente 4 horas.***
- 3. Após gelar e endurecer, pegue pequenas porções de massa, boleie, banhe no chocolate.***
- 4. Caso queira rechear casquinhas, basta esfriar por completo em temperatura ambiente, colocar em mangas de confeitar e recheá-las.***
- 5. Corte todo o chocolate em pedaços pequenos e separe 1/3 da quantidade total, neste caso, 70g.***
- 6. Derreta a maior parte em banho-maria (quente) ou no microondas colocando o tempo de 30 em 30 segundos até que ele fique liso e homogêneo.***
- 7. No caso do banho-maria, é importante não deixar a água ferver para que o chocolate não queime.***
- 8. Quando estiver totalmente derretido, retire o recipientes da água quente e adicione o 1/3 separado previamente.***
- 9. Misture tudo muito bem até que o chocolate esfrie e fique completamente liso e homogêneo.***



TRUFA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 150g de Chocolate Branco
- 25g de Creme de Leite
- 75ml de suco natural de maracujá
- 200g de chocolate meio amargo
(para a casca de chocolate)

**TEMPO DE PREPARO: 40
MINUTOS**

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

10. Distribua o chocolate temperado em uma forminha de bombom espalhando pelo fundo e laterais.

11. Retire qualquer excesso e leve ao freezer por 5 minutos.

12. Por cima coloque o recheio de trufa de maracujá e cubra com mais uma camada fina de chocolate temperado.

13. Leve novamente ao freezer por mais 5 minutos ou até que o chocolate seque e solta da forminha.

14. Depois disso é só embalar e presentear seus amigos ou família.



TRUFA DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 550 g de boa qualidade chocolate branco
- 115 g creme
- 170 g de maracujá
- 425 g de chocolate branco (para cobertura)
- 1 colher de sopa de amêndoas tostadas finamente picadas

TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

1. Pique o chocolate branco em pedaços pequenos com uma faca grande e coloque em uma tigela grande. Aqueça o creme e o purê de maracujá para ferver separadamente em pequenos recipientes. Eu prefiro usar meu microondas para fazer isso. É importante aquecer o creme e o purê separadamente, pois o ácido no purê provavelmente coalhará o creme.

2. Despeje o creme quente e metade do purê de maracujá sobre o chocolate picado. Deixe descansar por 1 minuto e depois mexa delicadamente com uma espátula de borracha. Quando a mistura estiver cremosa e combinada, adicione o purê de maracujá restante e mexa novamente até ficar homogêneo. Leve à geladeira por algumas horas até ficar firme.

3. Usando uma colher ou colher muito pequena, distribua bolas de 2,5 cm da mistura de chocolate branco firme em uma assadeira forrada de pergaminho. Se a mistura de trufas ficar muito macia, coloque novamente na geladeira para firmar. Delicadamente e rapidamente rolar cada um em uma bola bem arredondada.

4. Derreta o chocolate branco restante no microondas ou em banho-maria. Coloque as nozes picadas em uma panela pequena e plana. Mergulhe cada trufa no chocolate branco derretido e role imediatamente as nozes picadas. Realmente ajuda ter uma terceira mão ou um ajudante durante esta fase. Quando todas as trufas forem enroladas em chocolate e depois as nozes, coloque na geladeira.



TRUFA DE MARSH MALLOW

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de chocolate amargo picado
- 2/3 xícara de creme de leite
- 4 folhas de biscoito
- 1/2 xícara de marshmallows em miniatura

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

- 1. Forre uma assadeira com papel encerado ou pergaminho, e reserve.**
- 2. Esmague as bolachas num processador de alimentos até que estejam em migalhas finas e coloque-as em uma tigela.**
- 3. Coloque os mini marshmallows em uma tigela e reserve-os também.**
- 4. Coloque o chocolate picado em uma tigela média.**
- 5. Coloque o creme de leite em uma panela pequena em fogo médio e aqueça até que as bolhas comecem a aparecer nas laterais da panela e quase ferver.**
- 6. Despeje o creme sobre o chocolate e deixe descansar e derreter o chocolate por um minuto.**
- 7. Usando um batedor, mexa delicadamente para combinar o creme e o chocolate. Não mexa muito vigorosamente ou você incorporará bolhas de ar. Continue a bater até o chocolate derreter e o ganache ficar brilhante e macio.**
- 8. Cubra o ganache com filme plástico e deixe esfriar até a temperatura ambiente.**
- 9. Quando esfriar, leve à geladeira até que fique com a textura de massa de biscoito semi firme, cerca de 90 minutos.**



TRUFA DE MARSH MALLOW

INGREDIENTES

- 1/4 xícara de chocolate amargo picado
- 2/3 xícara de creme de leite
- 4 folhas de biscoito
- 1/2 xícara de marshmallows em miniatura

TEMPO DE PREPARO: 120 MINUTOS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

10. Defina todos os ingredientes (ganache, migalhas de biscoitos e marshmallows).

11. Usando uma colher pequena, pegue uma bola de ganache do tamanho de um mármore grande.

12. Pressione dois mini marshmallows no centro da bola e retire um pouco mais de ganache com a colher, pressionando-o sobre os marshmallows para cobri-los completamente com chocolate. Esse processo será confuso e, a princípio, a bola de trufa será deformada.

13. Coloque a trufa na tigela de migalhas de biscoito. Enrole-o até que esteja coberto de migalhas, depois pegue-o e role-o entre as palmas das mãos até que fique redondo.

14. Enrole-o mais uma vez nas migalhas para obter um bom revestimento e coloque-o na assadeira preparada.

15. Repita o processo com o ganache e os marshmallows restantes.



TRUFA DE MASSA DE BISCOITO

INGREDIENTES

- 115 g de manteiga (1/2 xícara, temperatura ambiente)
- 2/3 xícara de açúcar mascavo (leve, embalado)
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 2/3 de xícara de lascas de chocolate (mini)
- 450 g de cobertura de chocolate

TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

- 1. Na tigela da batedeira, misture a manteiga amolecida e o açúcar mascavo. Bata-os juntos em velocidade média usando um remo até que fiquem claros e macios, cerca de 2 a 3 minutos.**
- 2. Com a batedeira em ponto baixo, adicione o leite e a baunilha e bata até incorporar.**
- 3. Pare a batedeira, adicione a farinha e o sal e misture tudo em lume baixo até que as linhas de farinha quase desapareçam. Adicione as gotas de chocolate em miniatura e mexa-as à mão, raspando o fundo e os lados da tigela para garantir que toda a farinha esteja incorporada.**
- 4. Forre uma assadeira com papel manteiga ou papel manteiga. Use uma colher de doces ou uma colher de chá para formar pequenas bolas de massa, com pouco menos de uma polegada de diâmetro. As trufas de massa de biscoito são bastante ricas, portanto funcionam melhor como petites. Leve à geladeira as bolas de massa de biscoito até que estejam firmes.**
- 5. Quando estiver pronto para mergulhar as trufas, derreta a cobertura de chocolate. Coloque-o em uma tigela para microondas e em incrementos de um minuto até derreter, mexendo após cada minuto para evitar superaquecimento.**
- 6. Depois que o revestimento derreter, use um garfo ou ferramentas de imersão para afundar uma trufa no revestimento, submergindo-o completamente. Retire-o do chocolate e arraste o fundo pela borda da tigela para remover o excesso de cobertura de chocolate e coloque-o novamente na assadeira. Repita com os demais centros de massa de biscoito e chocolate.**



TRUFA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de morangos (frescos ou congelados, descascados)
- 145 g de chocolate (agridoce, picado, um generoso 3/4 de xícara)
- 3 colheres de sopa. creme (pesado)
- 1 Colher de Sopa. xarope de milho (leve)
- 1 Colher de Sopa. manteiga (amolecida)
- 1 xícara de morangos (liofilizados)
- 450 g de cobertura de chocolate

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

- 1. Se você estiver usando frutas frescas, basta misturá-las em um processador de alimentos ou liquidificador e coar o purê através de um filtro de malha fina para remover as sementes.**
- 2. Se você estiver usando bagas congeladas, coloque-as em uma panela pequena em fogo médio até que estejam quentes e libere seus sucos; em seguida, misture e coe conforme descrito acima.**
- 3. Você precisará de 1/4 xícara de purê de morango coado para esta receita; reserve qualquer extra para outro uso.**
- 4. Coloque o chocolate picado em uma tigela grande e reserve por enquanto.**
- 5. Em uma panela pequena, misture 1/4 de xícara de purê de morango, creme de leite e xarope de milho.**
- 6. Deixe ferver em fogo médio-alto, mexendo sempre.**
- 7. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado. Deixe o creme e o chocolate ficarem juntos e amoleçam por um minuto; em seguida, bata ou mexa delicadamente.**
- 8. Quando o chocolate estiver completamente derretido e liso, adicione a manteiga à temperatura ambiente e bata até incorporar.**



TRUFA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 xícara de morangos (frescos ou congelados, descascados)
- 145 g de chocolate (agridoce, picado, um generoso 3/4 de xícara)
- 3 colheres de sopa. creme (pesado)
- 1 Colher de Sopa. xarope de milho (leve)
- 1 Colher de Sopa. manteiga (amolecida)
- 1 xícara de morangos (liofilizados)
- 450 g de cobertura de chocolate

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

- 9. Pegue 3/4 xícara das frutas secas por congelação e pique-as, depois adicione-as ao ganache e mexa até que estejam bem misturadas. Reserve os restantes 1/4 xícara de frutas para usar na decoração.**
- 10. Pressione uma camada de filme plástico sobre a ganache e leve à geladeira a ganache até que ela fique firme o suficiente para colher, cerca de 2 horas.**
- 11. Uma vez firme, use uma pequena colher de doce ou uma colher para enrolar o ganache em bolinhas.**
- 12. Polvilhe as palmas das mãos com cacau em pó e role as bolas entre elas para deixá-las perfeitamente redondas.**
- 13. Coloque as trufas em uma folha de papel alumínio ou em uma assadeira coberta com papel manteiga.**
- 14. Derreta a cobertura de doce no microondas.**
- 15. Usando garfos ou ferramentas de imersão, mergulhe completamente uma trufa no revestimento e bata o garfo contra a borda da tigela para remover o excesso de revestimento.**
- 16. Coloque a trufa mergulhada de volta na assadeira e, enquanto o revestimento ainda estiver molhado, cubra-o com um pedaço de morango liofilizado ou outra decoração.**
- 17. Repita até que todas as trufas de morango tenham sido mergulhadas.**



TRUFA DE MORANGO SIMPLES

INGREDIENTES

- 500 gramas de chocolate a leite ou meio amargo
- 1 caixa de gelatina de sabor a morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga ou creme de leite

TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

- 1. Comece por preparar o recheio a trufa caseira: leve ao fogo médio uma panela com a gelatina (somente o pó, não precisa preparar), o leite condensado e a manteiga ou creme de leite. Fique mexendo até virar um creme que solta da panela, como na fotografia, depois desligue o fogo e deixe esfriar.**
- 2. Em seguida prepare a casquinha de chocolate: pique o chocolate em pedaços e derreta em banho-maria ou no microondas em potência máxima e em ciclos de 30 segundos, cuidando para não queimar.**
- 3. Espalhe um pouco de chocolate derretido pelas forminhas de trufa e vire as forminhas para abaixo sobre papel manteiga, para escorrer o excesso de chocolate. Reserve na geladeira por 10-15 minutos, ou até o chocolate firmar.**
- 4. Após o passo anterior distribua o recheio pelas forminhas, cubra com o restante chocolate e reserve novamente na geladeira, desta vez por 1-2 horas.**
- 5. A trufa de morango simples estará pronta quando estiver consistente, com o chocolate durinho.**



TRUFA DE NUTTELA CASEIRA

INGREDIENTES

2 xícaras de AVELÃ tostada e sem casca
100g de creme de leite

1/2 xícara de AÇÚCAR REFINADO
(você pode substituir pelo orgânico, mascavo, açúcar de coco, mel, agave, ou o que preferir.

1 pitada de SAL

1 xícara de CHOCOLATE COM 50% CACAU (quanto maior for a porcentagem de sólidos de cacau aqui, mais consistente ficará a sua Nutella depois que esfriar

1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA

2 colheres de sopa de ÓLEO DE AVELÃ (você pode substituir por óleo de amêndoa, girassol, óleo de coco, ou qualquer outro óleo neutro de sua preferência)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 15 TRUFAS

PREPARO

- 1. Toste as avelãs e com a ajuda de um pano limpo retire toda a pele (ou o que você conseguir)**
- 2. Com elas ainda quentes, jogue no processador e processe até virar uma farofa.**
- 3. Acrescente o açúcar e o sal e processe até virar uma massa uniforme e bem consistente.**
- 4. Em uma cumbuca derreta em banho-maria o chocolate com o óleo.**
- 5. Assim que derreter, acrescente o extrato e misture bem.**
- 6. Junte essa ganache com a pasta de avelã e processe até que tudo se misture.**
- 7. Coloque em um pote e deixe esfriar por pelo menos 8 horas para chegar a suas consistência final.**



TRUFA DE OREO

INGREDIENTES

- 450 g de Biscoitos Oreo
- 225 g de queijo creme (amolecido)
- 225 g de cobertura de chocolate (ou chocolate picado)

TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

RENDIMENTO: 24 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Prepare uma assadeira, forrando-a com papel manteiga ou papel manteiga.

3. Separe 6 biscoitos Oreo e esmague finamente o restante usando um processador de alimentos, ou colocando-os em um saco plástico e esmagando-os com um rolo.

4. Se você estiver usando um processador de alimentos, adicione o cream cheese em pedaços grandes e pulse algumas vezes até que a consistência dos doces seja a massa. Se você não tiver um processador de alimentos, misture o creme de queijo e as migalhas até que o doce esteja bem misturado e pareça massa de biscoito.

5. Coloque o doce na geladeira para firmar por cerca de 1 hora.

6. Usando uma colher de chá ou uma colher de bala, forme bolas de 2,5 cm e role entre as mãos até que fiquem redondas. Coloque os doces na assadeira preparada. Leve à geladeira enquanto prepara a cobertura de chocolate e a cobertura de biscoitos.

7. Coloque o chocolate em uma tigela para microondas e leve ao microondas até derreter, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento. Deixe o chocolate esfriar até que não esteja mais quente, mas ainda esteja quente e fluido.



TRUFA DE OREO E NUTELLA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de avelãs (tostadas)
- 450 g de cookies biscoito Oreo
- 1/2 xícara de chocolate com avelã (como Nutella)
- 170 g de queijo creme (amolecido à temperatura ambiente)
- 340 g de cobertura de chocolate
- Opcional: chocolate branco ou ao leite para chuveirar

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

RENDIMENTO: 36 TRUFAS

PREPARO

1. Pique as avelãs torradas e reserve por enquanto.

2. Coloque os biscoitos na tigela do processador de alimentos e processe-os em intervalos curtos até que fiquem finos. Como alternativa, coloque-os em um saco plástico grande com zíper e role-os com um rolo até que estejam completamente esmagados.

3. Misture os biscoitos triturados, a cobertura de chocolate e avelã e o creme de queijo em uma tigela grande e mexa até ficar completamente misturado. Adicione as avelãs picadas à mistura de biscoitos e misture bem. Pressione uma camada de filme plástico por cima e leve à geladeira a mistura de trufas por meia hora, até ficar firme o suficiente para colher.

4. Use uma colher de chá ou uma pequena colher de doce para formar a mistura em pequenas bolas. Enrole-os entre as palmas das mãos para deixá-los completamente redondos.

5. Derreta a cobertura de chocolate e mergulhe cada trufa na cobertura derretida. Coloque-o em uma assadeira forrada com papel alumínio para assar completamente. Se desejar, regue com chocolate branco ou leite derretido por cima das trufas para decoração.

6. Guarde as trufas Nutella Oreo em um recipiente hermético na geladeira por até duas semanas. Para um melhor sabor e textura, leve-os à temperatura ambiente antes de servir.



TRUFA DE PAÇOQUI NA CREMOSA

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 200g de paçoquina de rolha

PREPARO

- 1. Esfarele bem as paçoquinhas e misture com o leite condensado e o creme de leite***
- 2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro)***
- 3. Deixe esfriar, coloque em mangas de confeitar para auxiliar o preenchimento das forminhas e recheie as trufas, intercalando o creme de paçoquina com um recheio de trufa de chocolate tradicional.***

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

RENDIMENTO: 30 TRUFAS



TRUFA DE PANETONE

INGREDIENTES

- 340g de chocolate nobre picado
- 100g de creme de leite
- 15ml de licor de laranja
- 100g de panetone picado

**TEMPO DE PREPARO: 40
MINUTOS**

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta o chocolate, misture o creme de leite, o licor de laranja e o panetone.***
- 2. Misture muito bem e leve para geladeira por aproximadamente 4 horas.***
- 3. Após gelar e endurecer, pegue pequenas porções de massa, boleie, banhe no chocolate.***
- 4. Caso queira rechear casquinhas, basta esfriar por completo em temperatura ambiente, colocar em mangas de confeitar e recheá-las.***



TRUFA DE RUIBARDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de ruibarbo (picado)
- 2 colheres de sopa de água
- 3 colheres de sopa de açúcar granulado
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de sopa de xarope de milho claro
- 1 colher de sopa de manteiga (amolecida)
- 1 1/3 xícara de chocolate (chocolate ao leite picado em pedaços pequenos)
- 450 g de chocolate (cobertura de doces)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

1. Junte os ingredientes.

2. Comece fazendo um purê de ruibarbo. Combine o ruibarbo picado, a água e o açúcar granulado em uma panela em fogo médio.

3. Cozinhe até o ruibarbo ficar mole e as peças individuais se desintegrarem - cerca de 15 minutos.

4. Raspe o ruibarbo macio em um liquidificador ou processador de alimentos e misture até obter um purê; em seguida, coe para remover todos os pedaços ou sólidos.

5. Você precisará de 1/4 xícara de purê para esta receita. (Se você tiver mais purê, reserve-o para uso diferente.)

6. Coloque o chocolate ao leite picado em uma tigela grande e reserve por enquanto.

7. Em uma panela pequena, misture 1/4 de xícara de purê de ruibarbo, creme de leite e xarope de milho.

8. Deixe ferver em fogo médio-alto, mexendo sempre.

9. Despeje o creme de leite quente sobre o chocolate picado.

10. Deixe o creme e o chocolate ficarem juntos e amoleçam por um minuto; em seguida, bata ou mexa delicadamente.



TRUFA DE RUIBARDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de ruibarbo (picado)
- 2 colheres de sopa de água
- 3 colheres de sopa de açúcar granulado
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de sopa de xarope de milho claro
- 1 colher de sopa de manteiga (amolecida)
- 1 1/3 xícara de chocolate (chocolate ao leite picado em pedaços pequenos)
- 450 g de chocolate (cobertura de doces)

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

11. Quando o chocolate estiver completamente derretido e liso, adicione a manteiga à temperatura ambiente e bata até incorporar. Este é o seu ganache.

12. Pressione uma camada de filme plástico sobre a ganache e leve à geladeira a ganache até que ela fique firme o suficiente para colher - cerca de 2 horas.

13. Uma vez firme, use uma pequena colher de doce ou uma colher para enrolar o ganache em bolinhas. Polvilhe as palmas das mãos com cacau em pó e role as bolas entre elas para deixá-las perfeitamente redondas.

14. Coloque as trufas em uma assadeira coberta com papel alumínio ou papel manteiga.

15. Derreta a cobertura de doce no microondas.

16. Usando garfos ou ferramentas de imersão, mergulhe completamente uma trufa no revestimento e bata o garfo contra a borda da tigela para remover o excesso de revestimento.

17. Coloque a trufa mergulhada de volta na assadeira e repita até que todas as trufas de ruibarbo tenham sido mergulhadas.

18. Se você quiser decorá-los, depois de todos mergulhados, mergulhe os dentes de um garfo no restante do revestimento para doces e passe o revestimento por toda a parte superior das trufas.

19. Continue mergulhando o garfo no revestimento e mova-o em círculos sobre as trufas para dar uma garoa elegante em chocolate.



TRUFA SERENATA DE AMOR

INGREDIENTES

- 500g de chocolate branco para cobertura picado
- ½ lata de creme de leite
- 5 bombons serenata de amor picados.
- 450g de cobertura de chocolate ao leite.
- 250g de chocolate ralado

**TEMPO DE PREPARO:
MAIS QUE 1 HORA**

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta o chocolate junto com o creme de leite em banhomaria.***
- 2. Misture até obter uma consistência homogênea e deixe esfriar um pouco. Acrescente os bombons picados, misturando delicadamente.***
- 3. Leve a geladeira por 3 horas ou até ficar na consistência para modelar.***
- 4. Modele as trufas com auxílio de duas colheres de chá, transferindo a massa de uma colher para outra. Transfira no máximo 4 vezes para não amolecer.***
- 5. Coloque as trufas modeladas sobre uma superfície forrada com papel manteiga.***
- 6. Pique o chocolate, coloque em um refratário e leve ao microondas durante 2 minutos e 20 segundos, na potência média. Mexa o chocolate na metade do tempo para uniformizar a temperatura.***
- 7. A textura do chocolate deve ser líquida (temperatura deve ser de 40° a 45°).***
- 8. Banhe as trufas no chocolate, deixe sair o excesso e passe no chocolate ralado. Leve a geladeira por aproximadamente 3 minutos para secar.***



TRUFA DE TIRAMISU

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate branco (picado)
- 1/3 de xícara de queijo mascarpone (em temperatura ambiente)
- 1/2 a 1 colher de chá de café instantâneo
- 1/2 a 1 colher de chá de água
- 225 g de cobertura de chocolate
- Opcional:
- 115 g de cobertura de chocolate branco (para decorar)
- 1/4 de xícara de cacau em pó sem açúcar (para decorar)

TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS

RENDIMENTO: 20 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta cuidadosamente o chocolate branco no microondas , usando meia potência e mexendo sempre a cada 30 segundos. O chocolate branco queima facilmente, por isso é melhor aquecê-lo devagar e com cuidado. Pare de aquecer quando ainda restarem algumas peças não derretidas e deixe o calor residual do chocolate branco derretido derreter as peças restantes.***
- 2. Misture 1/2 colher de chá. de café instantâneo com 1/2 colher de chá. de água em uma tigela ou xícara pequena e mexa até o café se dissolver.***
- 3. Depois que o chocolate branco estiver derretido e liso, junte o queijo mascarpone e o café até que não haja mais grumos.***
- 4. Prove a mistura e, se desejar um sabor mais forte do café, dissolva as restantes 1/2 colher de chá. de café instantâneo em outra 1/2 colher de chá. de água e adicione ao chocolate branco.***
- 5. Pressione uma camada de filme plástico sobre o chocolate branco e leve à geladeira até ficar firme o suficiente para colher, cerca de 1 a 2 horas.***



TRUFA DE TIRAMISU

INGREDIENTES

- 1 xícara de chocolate branco (picado)
- 1/3 de xícara de queijo mascarpone (em temperatura ambiente)
- 1/2 a 1 colher de chá de café instantâneo
- 1/2 a 1 colher de chá de água
- 225 g de cobertura de chocolate
- Opcional:
- 115 g de cobertura de chocolate branco (para decorar)
- 1/4 de xícara de cacau em pó sem açúcar (para decorar)

TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS

RENDIMENTO: 20 TRUFAS

PREPARO

6. Quando a mistura de trufas estiver firme, use uma colher de chá ou uma pequena colher de doce para formar bolas de 2,5 cm em uma assadeira forrada com papel alumínio. Se for muito difícil rolar, deixe-o em cima da bancada, em temperatura ambiente, até amolecer um pouco. Se grudar nas palmas das mãos, cubra-as levemente com cacau em pó ocasionalmente.

7. Derreta a cobertura de chocolate no microondas. Use garfos ou ferramentas de imersão para mergulhar uma trufa no revestimento derretido e deixe o excesso escorrer de volta para a tigela.

8. Coloque a trufa mergulhada de volta na assadeira coberta com papel alumínio e repita até que todas as trufas estejam mergulhadas.

9. Tradicionalmente, o Tiramisu é servido com uma camada de cacau em pó, por isso, coloque o cacau sem açúcar em uma peneira pequena e polvilhe levemente os topos das trufas com cacau em pó.

10. As trufas de tiramisu podem ser armazenadas em um recipiente hermético na geladeira por até duas semanas. Para um melhor sabor e textura, leve-os à temperatura ambiente antes de servir.



TRUFA DE TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 250g de chocolate meio-amargo ou branco (tem que ser do tipo "cobertura", também chamado de fracionado)
- 1 lata de leite condensado
- 1 limão grande
- 6 biscoitos maria ou maisena triturados
- 1/2 colher (de sopa) de margarina ou manteiga

TEMPO DE PRAPRO: 30 MINUTOS

RENDIMENTO: 30 TRUFAS

PREPARO

- 1. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria.***
- 2. Coloque uma colher (de chá) de chocolate dentro de cada buraquinho da forma, depois vá virando a forma para que o chocolate se espalhe, retire o excesso de cima e deixe reto.***
- 3. Leve para o congelador por 5 minutos.***
- 4. Tire um pouco de raspas da casca do limão.***
- 5. Em um recipiente misture o leite condensado com o suco do limão coado e as raspas.***
- 6. Triture os biscoito e misture com a margarina.***
- 7. Retire as forminhas do congelador e coloque uma colher (de chá) do recheio de leite condensado e polvilhe um pouco da farofa de biscoito, coloque chocolate por cima, passe uma faca ou espátula po cima para retirar o excesso e deixar reto.***
- 8. Leve ao congelador por 15 minutos, desenforme.***



TRUFA DE TORTA DE MAÇA

INGREDIENTES

- 2/3 xícara de suco de maçã concentrado (descongelado)
- 1 pau de canela
- 1/3 de xícara de creme de leite
- 340 g de chocolate ao leite (picado)
- 1/4 de xícara de cacau em pó
- 340 g de cobertura de chocolate
- 4 biscoitos

TEMPO DE PREPARO: 60 MINUTOS

RENDIMENTO: 45 TRUFAS

PREPARO

8. Coloque as bolas na geladeira até ficarem firmes por mais 30 minutos.

9. Enquanto você espera a trufa se firmar, esfarele as bolachas usando um processador de alimentos ou rolando sobre elas com um rolo. Em seguida, derreta a cobertura de chocolate no microondas, mexendo a cada 30 segundos para evitar superaquecimento.

10. Quando o revestimento estiver derretido e liso, e as trufas estiverem muito firmes, use um garfo ou ferramentas de imersão para mergulhar as trufas no revestimento derretido. Retire-os do revestimento e deixe o excesso escorrer de volta para a tigela.

11. Coloque a trufa mergulhada em uma assadeira forrada com papel alumínio e, enquanto o chocolate ainda estiver molhado, polvilhe a parte superior com as bolachas picadas.

12. Leve à geladeira as trufas para endurecer a cobertura de chocolate por 10 minutos.