



TRUFAS DE ARROZ CON LECHE

Joanna Artieda @joannartieda

INGREDIENTES (24 - 28 TRUFAS)

Para la crema de arroz

200 g de Arroz con Leche de Goshua

Para las trufas de arroz con leche

200 g de crema de Arroz con Leche de Goshua

600 g chocolate blanco (min 32-34%)

3 g vainilla (100% fresca)

Para el rebozado de las trufas

Elaboración anterior

Canela en polvo y cacao en polvo (mezclado al gusto, pero que predomine la canela)



PREPARACIÓN

Para la crema de arroz

1 | Coloca el arroz con leche en un recipiente o jarra para triturar con la túrmix.

2 | Triturar durante 2-3 minutos a máxima potencia, hasta lograr una textura cremosa sin grumos.

Para las trufas de arroz con leche

1 | Funde el chocolate en el microondas, en intervalos de 20-30 segundos, retirando el chocolate del microondas entre intervalos y removiendo con una espátula de la base hacia arriba, para lograr un fundido uniforme del chocolate (para evitar que se quemé).

2 | Una vez esté el chocolate completamente fundido (la temperatura óptima de fundido para este chocolate es de 28°C), incorpora la vainilla fresca al chocolate y mezcla con la espátula o lengua de pastelería muy bien.

3 | Añade la crema de arroz con leche al chocolate fundido.

4 | Añade a hilo y poco a poco mientras emulsionas con la túrmix.

5 | Trabaja la mezcla durante 4-5 minutos, sin parar de emulsionar.

Para el rebozado de las trufas

1 | Dosifica las trufas en moldes de semiesfera, con un peso por unidad de 10 gr. También puedes dosificar la trufa guardada en la manga pastelera sobre una bandeja, haciendo pequeños 'montones' del mismo peso.



Productos Goshua

Arroz con leche



TRUFAS DE ARROZ CON LECHE

Joanna Artieda @joannartieda



2 | Enfría durante 4-5 minutos y en nevera, filmadas para que no adquieran olores.

3 | Formatea las trufas con las manos usando guantes para darles forma redonda.

4 | Reboza las trufas en la mezcla del rebozado. No las manosees en exceso, porque con el calor de las manos se ablandarían.

5 | Con cuidado, quita el exceso de rebozado y ponlas sobre una bandeja.

Sugerencias

Para reservar/dosificar las trufas hay dos opciones. Puedes reservar en mangas de pastelería (sin boquilla) y guardar en la nevera para cristalizar la receta durante 1 hora aproximadamente. O bien puedes guardarlas en un recipiente de cristal, filmado a contacto y meter en la nevera para cristalizar la receta durante 1 hora aproximadamente.



Productos Goshua
Arroz con leche