

Truffes pralinées



Ingrédients :

- * 50g de praliné Favorites
- * 50g de crème liquide
- * 250g de brisures de Spéculoos
- * 200g de chocolat
- * 100g de lait concentré
- * du cacao en poudre

Recette :

Faites fondre le chocolat, doucement, ajoutez le praliné, la crème & le lait concentré.

Ajoutez les brisures de Spéculoos.

Formez des petites boules, puis roulez-les dans le cacao non sucré (type « Extra Brute » Barry), avant de laisser reposer au frais pendant au moins 1h.

Disponible aux Établissements Salvi :

Le praliné Favorites @Barry, le chocolat St Domingue ou Papouasie @Barry, la crème liquide, le cacao en poudre @Barry, les brisures de Spéculoos, des caissettes pour présenter vos truffes.