

大廚師:後浪 DJ—Sewellyn

日期:Jan.8 2005

松露巧克力(Truffles)

材料:

1. 1 oz 巧克力塊(黑或牛奶巧克力...看個人口味)
2. 奶油 30ml
3. 糖粉(icing sugar) 75ml
4. 牛奶 4ml
5. 糖漿(corn syrup) 4ml
6. 即融咖啡粉(instant coffee powder or crushed) 2ml
7. 無糖可可粉 31ml

做法:

1. 把巧克力塊放進小碗裡,用微波爐融化(用低溫一次 45 秒,不夠的話再慢慢融)
2. 把奶油還有糖粉拌在一起
3. 把牛奶,糖漿,即融咖啡粉,17ml 的可可粉跟融化的巧克力均勻的拌在一起
4. 等大約 6~10 分鐘稍微冷卻
5. 用湯匙挖起攪拌的巧克力,揉成核桃大小,放進剩餘的可可粉滾一滾均勻
6. 放在冷凍庫中冰一冰(約 5 分鐘)即可享用