



TRUFFES PÂTE D'AMANDES

Spécialité à la pâte d'amandes et couverture

Recette réf. 03-04



Ganache pâte d'amandes

200 g	Pâte d'amandes Lubeca Suprême	réf. 014
250 g	Crème fraîche liquide	
400 g	Chocolat blanc	réf. 776

Chauffer la crème et la pâte d'amandes à 80 °C et remuer pour rendre le mélange lisse. Ajouter le chocolat de couverture blanc. Laisser refroidir.

Fourrage pâte d'amandes

300 g	Pâte d'amandes Lubeca Suprême	réf. 014
100 g	Liqueur Amaretto 28% d'alcool	

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Garnir des boules chocolat au 2/3 de la hauteur avec la ganache à la pâte d'amandes. Finir de remplir les boules chocolat avec la garniture amande/Amaretto, fermer à la couverture. Tremper les boules dans du chocolat blanc, au lait ou même noir.

Pour ce faire, nous vous recommandons:

Chocolat de couverture noir noble 60%	réf. 750
Chocolat de couverture au lait noble 40%	réf. 759
Chocolat blanc	réf. 776

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Str. 64 · 23617 Stockelsdorf/Lübeck · Germany

Tel. +49 451 49848-0 · Fax +49 451 4992337 · www.lubeca-marzipan.de · zentrale@lubeca-marzipan.de

Lubeca en France: Tél. +33 3 88 18 90 00 · Fax +33 3 88 20 15 45