



AS MELHORES RECEITAS DE TRUFAS

AS MELHORES RECEITAS DE DAR ÁGUA NA BOCA PARA VOCÊ
COMER, VENDER OU SIMPLEMENTE FAZER PARA QUEM AMA.

ORGANIZAÇÃO:
LILIAN MAIA

INTRODUÇÃO



O prazer da comida é o único que, desfrutado com moderação, não acaba por cansar.

Anthelme Brillat-Savarin

Os melhores momentos da vida se fazem em volta da mesa. É nela que contamos histórias, desabafamos nossos problemas, desenvolvemos amizades e celebramos os melhores momentos.

Antonie Brenant

1 lata de creme de
leite s/ soro
400 gr. de chocolate
ao leite
250 gr. de chocolate
meio amargo
1 colher de mel
1 cálice de conhaque

TRUFAS TRADICIONAIS

Modo de Preparo

Coloque a panela de banho-maria no fogo. Quando a água ferver, colocar na panela de cima o creme de leite e o mel mexendo bem até ficar líquido. Tirar a panela de cima, acrescentar o chocolate picado e voltar ao fogo. Quando o chocolate começar a derreter, desligar o fogo e mexer bem até ficar uma massa homogênea. Tirar do vapor e misturar o conhaque. Ponha a massa em uma tigela tampada e após esfriar levar à geladeira por no mínimo 24 horas antes de banhar no chocolate.

Para fazer a moldagem das trufas, use duas colheres para dar um formato arredondado. Banhe a bolinha no chocolate e retire com o garfinho. Não bata o garfinho para não deformar a trufa, deixe somente escorrer o excesso de chocolate. Após o banho de chocolate as trufas não voltam para a geladeira e podem secar normalmente ou serem polvilhadas (ou passadas) com chocolate em pó ou cacau em pó quando o banho ainda estiver mole.

Você pode variar a bebida na massa da trufa, colocando: Conhaque com damasco, Whisky com nozes ou pêsego em calda, Cherry brandy com cerejas, Amareto com amêndoas ou avelãs, Vinho do Porto com frutas cristalizadas, Rum com passas ou ameixas, Licor de Menta, Licor de Anis, Licor de Laranja, Café (1 colh. de sopa rasa de Nescafé dissolvida no conhaque ou amareto)



Ingredientes

200 gramas de
chocolate branco
50 gramas de creme de
Leite
Pó para sorvete sabor
leite condensado
200 gramas de
chocolate meio amargo
(casquinha)

TRUFA DE LEITE CONDENSADO

Modo de Preparo

Derreta o chocolate branco no micro-ondas ou em banho-maria.

Em seguida, acrescente o creme de leite e misture bem.

Coloque o pó para sorvete bem aos pouquinhos e vá experimentando até alcançar o sabor desejado. Com o auxílio de uma colher, preencha as cavidades da forminha com chocolate meio amargo derretido. Em seguida vire-a sobre a vasilha para que escorra o excesso de chocolate. Leve a forminha para à geladeira por uma média de 5 minutos para que a casquinha de chocolate endureça.



Ingredientes

400 gramas de
chocolate meio amargo

100 gramas de creme
de leite

Raspas da casca de
uma laranja

Caldo de uma laranja

Chocolate em pó para
decorar

05

TRUFA DE LARANJA

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o creme de leite e as raspas da casca de laranja, depois deixe levantar fervura e desligue o fogo.

Deixe que o creme de leite esfrie e misture a ele o caldo da laranja e coei a mistura com uma peneirinha.

Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho-maria, depois acrescente a mistura de creme de leite e laranja ao chocolate.

Leve a mistura à geladeira por uma média de 2 a 3 horas.

Faça bolinhas da massa e passe-as no chocolate em pó.



Ingredientes

1/2 lata de leite
condensado

50g de creme de leite

200 g de leite em pó

1 xícara de Nutella para
rechear

200 g de chocolate
branco para cobrir as
trufas

TRUFA DE LEITE NINHO COM RECHEIO DE NUTELLA

Modo de Preparo

Misture numa tigela o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó até virar uma massa.

Coloque a Nutella numa vasilha e leve ao congelador para endurecer e ficar mais fácil de usar como recheio. Faça bolinhas, recheie com a Nutella e passe-as no chocolate derretido em banho maria. Pronto!



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

250 g de chocolate
branco

TRUFA DE LIMÃO

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho maria e junte o creme de leite, a manteiga, a glucose de milho e o suco de limão. Mexa e leve a geladeira até endurecer. Com as mãos untadas faça bolinhas com essa massa e coloque na geladeira novamente. Para a cobertura derreta em banho maria o chocolate picado e mexa até que o chocolate esfrie. Banhe as trufas com o chocolate. Salpique com raspas de limão se desejar. Rende 30 trufas médias.



Ingredientes

360g chocolate branco

150g polpa de morango

natural ou congelada

40g creme de leite

250g chocolate meio

amargo para a

cobertura

TRUFA DE MORANGO

Modo de Preparo

Coloque a polpa de morango numa panela e leve ao fogo para reduzir até metade do volume original. Pique o chocolate branco em pedaços bem pequenos e coloque o creme de leite aquecido sobre ele, mexendo até derreter o chocolate. Adicione a polpa reduzida e mexa bem. Coloque numa travessa e leve para a geladeira para firmar. Depois faça bolinhas com essa massa com a mão untada. Tome cuidado porque a massa é meio pegajosa. Se precisar, leve as bolinhas para o freezer por alguns minutos para endurece-las antes de banhá-las no chocolate amargo. Coloque as trufas sobre uma forma com papel manteiga para endurecer. Rende mais ou menos 40 trufas.



Ingredientes

1 kg 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

TRUFA DE CAPUCCINO

Modo de Preparo

Pique bem miúdo os chocolates. Derreta em banho-Maria e NÃO DEIXE o chocolate entrar em contato com água.

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.

No dia seguinte, faça bolinhas com a massa e role no cacau em pó. Sirva.



Ingredientes

300g de chocolate
branco, finamente
picado

80ml creme de leite

2 colheres de chá de
glucose

2 colheres de sopa de
suco de limão

2 colheres de sopa de
cachaça

10g de manteiga em
temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

raspinhas da casca de 1
limão

TRUFA DE CAIPIRINHA

Modo de Preparo

Numa vasilha grande de vidro ou metal, coloque o chocolate picado. Numa panela pequena, aqueça o creme de leite e a glucose até levantar fervura. Deslique imediatamente e coloque sobre o chocolate picado. Mexa bem até ficar um creme homogêneo. Deixe repousar por uns 10 minutos. Junte o suco de limão e a cachaça, e misture bem. Quando estiver bem misturadinho, junte a manteiga, bata para incorporar, e cubra com um filme plástico. Leve à geladeira por 48hs (eu sei, é bastante, mas fica bem mais fácil de enrolar depois de 48h).

Quando estiver pronto para enrolar, coloque numa vasilha grande o açúcar e as raspinhas de limão, e esfregue com as pontas dos dedos até o açúcar ficar úmido e meio verdinho. Separe porções de uma colher de chá da mistura de chocolate, enrole bolinhas e passe pelo açúcar de limão. Coloque em forminhas e deixe na geladeira ou freezer até o momento de servir.



Ingredientes

25 tâmaras sem caroço

1 xíc. de nozes (ou outra
oleaginosa)

2 colheres de sopa de
cacau em pó

1/4 colher de chá de
essência de baunilha
(opcional)

TRUFAS DE TÂMARAS

Modo de Preparo

Coloque as tâmaras de molho em água morna por 15 minutos;

Em um processador triture as nozes (ou outra oleaginosa) em pedaços pequenos;

Adicione o cacau em pó e a essência de baunilha.

Bata até ficar homogêneo;

Escorra a água das tâmaras e adicione no processador. Triture tudo até incorporar na mistura;

Molde as bolinhas do tamanho que preferir, enrolando a mistura entre as palmas da mão.

Armazene em um recipiente fechado no geladeira.



Ingredientes

500g de biomassa da
banana verde
2 colheres de sopa de
mel ou agave ou açúcar
de coco ou adoçante
200g de chocolate
picado ou ralado grosso
(preferencialmente
amargo ou meio
amargo)

TRUFA DE BIOMASSA DE BANANA

Modo de Preparo

Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo baixo, mexa até derreter o chocolate e incorporar tudo. Rapidinho fica pronto. Espere esfriar na geladeira (cubra com filme plástico), e faça as trufas (cubra com coco ralado, com cacau em pó ou com nibs de cacau cru). Para facilitar o preparo das trufinhas passe um pouco de óleo de coco nas mãos se quiser.



Ingredientes

250 gramas de chocolate meio amargo sem lactose (usei tablete da Garoto 55% Cacau *ler observação no final)
 24 avelãs
 2 gemas de ovos
 75 gramas de creme vegetal em temperatura ambiente
 2 colheres de sopa de leite vegetal
 1 colher de sopa de rum (como eu não tinha, coloquei 1 colher de chá de essência de baunilha)
 Cacau em pó para cobrir as trufas

TRUFAS DE CHOCOLATE COM AVELÃS SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN

Modo de Preparo

Ainda em banho-maria, coloque as gemas uma por uma mexendo bem e o creme vegetal. Por último, coloque o rum ou a essência de baunilha. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Antes de enrolar as trufas, deixe tudo pronto em cima da mesa. Um potinho pequeno com cacau em pó para cobrir, um pouco de creme vegetal para passar na mão, as avelãs cortadas ao meio ou pedacinhos de nozes e um pote para colocar as trufas prontas. Pegue um pouco da trufa com uma colher de sobremesa, faça uma bola e coloque as avelãs/nozes no meio, feche e passe no cacau (para cobrir com o cacau, movimente o potinho, não coloque os dedos na trufa senão ela vai desmanchar



Ingredientes

Cerejas ao marasquino

500 gramas de

chocolate meio amargo

Licor de cerejas

200 gramas de fondant

TRUFA DE CEREJA

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o fondant e vá acrescentando, aos poucos, o licor até ficar cremoso. Reserve. Derreta o chocolate meio amargo, coloque em fôrma própria para bombons. Em seguida, retire o excesso, batendo a lateral da fôrma num refratário. Cubra com papel manteiga e leve à geladeira com a cavidade para cima. Espere 7 minutos, retire e repita o processo, mas, desta vez, leve a fôrma à geladeira com a cavidade para baixo. Deixe por 5 minutos, retire da geladeira, remova o papel manteiga e coloque o recheio reservado com uma cereja. Depois, feche com chocolate e leve para gelar por cerca de 10 minutos, ou até que a forma fique opaca. Desenforme e sirva.



Ingredientes

Pacote (144g) de Oreo

80g de cream cheese

150g de chocolate ao

leite para cobrir

TRUFA DE OREO

Modo de Preparo

Em um processador bata os biscoitos (com o recheio) até formarem uma farofa homogênea. Acrescente o cream cheese e junte os dois ingredientes com as mão amassando, até formar uma massa homogênea. Faça bolinhas (eu fiz do tamanho de brigadeiros de festa e deu cerca de 20 unidades) e leve ao congelador por cerca de 30 minutos. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria, ou no micro-ondas (use a potência de 50% e vá colocando de 1 em 1 minuto, mexendo nos intervalos, até derreter). Passe as bolinhas no chocolate e coloque sobre um plástico ou papel manteiga e leve por cerca de 20 minutos a geladeira.



Ingredientes

400 g de cobertura de
chocolate ao leite

picada

½ xícara (chá) de creme
de leite

2 colheres (sopa) de
vinho branco

2 fatias grossas de
panetone

TRUFA DE PANETONE

Modo de Preparo

Rale 100 g do chocolate em um prato fundo e reserve. Derreta o restante do chocolate com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas, em potência média, mexendo a cada minuto. Adicione o vinho branco e misture bem até obter um creme liso. Esfarele com as mãos as fatias de panetone e misture-as ao creme. Leve à geladeira por cerca de 3 horas para o creme firmar. Com o auxílio de 2 colheres de chá ou com as mãos, modele pequenas bolinhas com a massa. Passe-as no chocolate ralado, coloque em forminhas e sirva.



Ingredientes

400 gramas de
chocolate branco

200 gramas de
chocolate branco para
a casca (fracionado)

3 colheres de sopa de
creme de leite

½ colher de sopa de
conhaque (opcional)

Papel manteiga

TRUFA DE CHOCOLATE BRANCO

Modo de Preparo

Derreta o chocolate reservado para o recheio. Você pode derreter em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, misture ao chocolate derretido as 3 colheres de sopa de creme de leite. Se você decidir usar o conhaque, adicione-o também. Misture bem os ingredientes, depois leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Depois é só fazer as bolinhas com a massa (não é necessário untar as mãos). Em seguida, derreta o chocolate reservado para a casca. Coloque uma bolinha de cada vez no chocolate derretido, e com o auxílio de uma colher, cubra-a com o chocolate derretido e retire com um garfinho. Deixe as trufas sobre papel manteiga até que comecem a cristalizar. Se necessário, leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos para a cristalização final.



Ingredientes

1 quilo de chocolate

Blend (garoto)

2 caixinha de creme de

leite (tem que ser
caixinha)

50 ml de conhaque

Doce de leite de
qualidade

1 kilo de chocolate
fracionado

TRUFA DE DOCE DE LEITE

Modo de Preparo

Derreta o chocolate, (instruções do verso da embalagem), molde as cascas nas formas.

Formar de 50 gramas da 50 cascas + ou -. Coloque na casca metade de doce de leite e complete com a trufas. Feche a casca com o chocolate fracionado.

Embale me embalagem própria de trufas



Ingredientes

400 g de chocolate em cubinhos

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

9 damascos secos e doces, em cubinhos miúdos

Açúcar de confeiteiro para polvilhar as mãos

TRUFA DE DAMASCO

Modo de Preparo

Coloque o chocolate em uma tigela média e reserve. Aqueça o creme de leite em uma panela, espere ferver, despeje sobre o chocolate e misture até derreter e alisar. Deixe amornar, cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, ou por até 12 horas. Para moldar, polvilhe as mãos com açúcar de confeiteiro, pegue com uma colher de chá da base de chocolate, achate um pouquinho, coloque no centro uns 3 ou 4 cubinhos de damasco, feche, molde uma bolinha irregular. Faça as trufas e sirva em forminhas de papel ou diretamente em um pratinho (guarde na geladeira em um recipiente bem fechado por até 3 dias). Você pode decorar em cima com pedaços de damasco.



Ingredientes

500g de chocolate ao
leite

1 lata de leite
condensado

1 colher (chá) de
manteiga

½ caxinha de creme de
leite

1 bandeja de uva verde
sem caroço

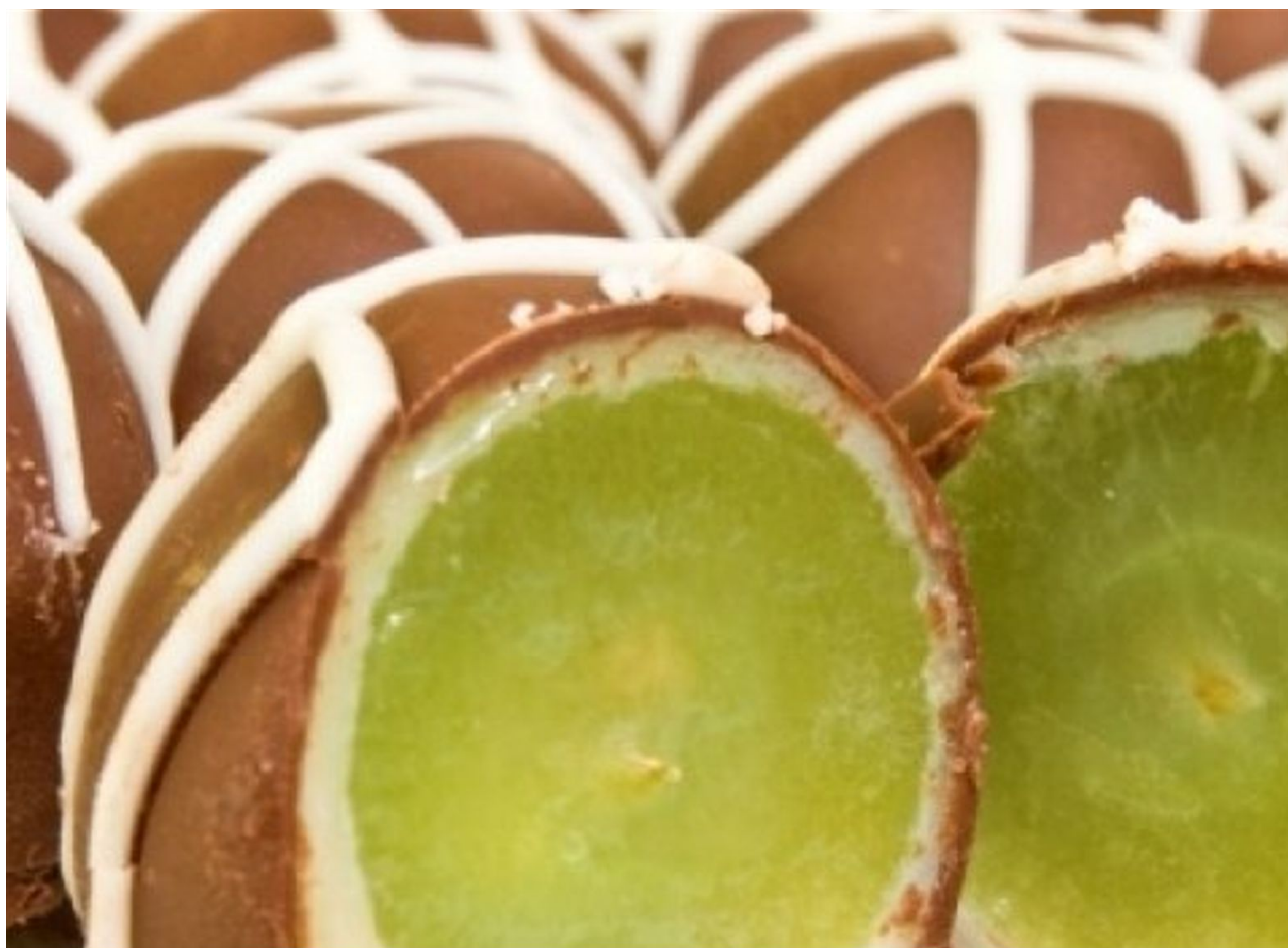
1 forma para bombom

Finalize com o chocolate ao leite, e retorne a geladeira por mais 7 – 10 minutos apenas para endurecer o topo (agora com a cavidade para cima). Após esse tempo, desenforme e deixe secar em temperatura ambiente antes de embalar ou servir.

TRUFA DE UVA

Modo de Preparo

O ideal é começar pelo recheio, pois ele deve estar frio para ser utilizado. Em uma panela adicione o leite condensado e a manteiga, em fogo baixo siga misturando até soltar do fundo da panela. Após desligue o fogo misture o creme de leite e deixe esfriar para aplicação. Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria, pegue a forminha de bombons, faça uma camada de chocolate, cobrindo todos os lados com a ajuda de uma colher pequena, dê uma batidinha na forma apenas para retirar qualquer bolha de ar, vire de cabeça para baixo escorrendo o excesso, e com uma espátula passe na borda para que fique com acabamento. Forre uma travessa com papel manteiga ou alumínio e coloque a forma com o chocolate de cabeça para baixo. Leve a geladeira por aproximadamente 7- 10 minutos apenas para endurecer a casca um pouquinho. Repita esse procedimento, e quando ele estiver seco e opaco já pode rechear. Pegue a forminha, e em cada cavidade acrescente um pouquinho do creme de leite condensado e uma uva.



Ingredientes

300g de ABACATE
150g de CHOCOLATE
AMARGO SEM LEITE na
composição (60% de
cacau ou mais)
45g de AÇÚCAR
DEMERARA
20g de CACAU EM PÓ
FRAMBOESA e NIBS DE
CACAU

TRUFA VEGANA DE COPO

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho maria e misture o açúcar enquanto ele ainda estiver quente, para ajudar a derreter os cristais.

Adicione todos os ingredientes em um processador ou liquidificador e bata até obter uma textura homogênea.

Se quiser, utilize um saco de confeitar para colocar nos copinhos. Finalize com pedacinhos de framboesa e cacau nibs.



Ingredientes

360 g chocolate branco

250 mL champagne (ou
espumante)

150 g polpa de morango
congelada

40 g creme de leite

fresco/pasteurizado

(38% gordura)

250 g chocolate meio

amargo (para banhar)

Corante rosa em pó ou

gel (opcional)

Açúcar de confeiteiro

impalpável (opcional)

Não deixar muito tempo, ficará gelado demais. 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. Depois da casquinha já dura, se quiser, pode passar no açúcar de confeiteiro impalpável para criar mais uma camada.

TRUFA DE CHAMPANGNE

Modo de Preparo

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.

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

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

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.

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

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

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

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.

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.



Ingredientes

800 g de chocolate ao
leite

500 g de chocolate
branco de boa
qualidade

50 ml de suco
concentrado de
maracujá

150 g de creme de leite;
01 colher de glucose de
milho

TRUFA DE MARACUJÁ

Modo de Preparo

Primeiramente vamos preparar o recheio. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida acrescente o suco de maracujá, o creme de leite e a glucose. Misture bem até conseguir uma mistura homogênea, em seguida leve à geladeira por aproximadamente 02 horas. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida encha os buraquinhos da forminha com o chocolate derretido (depois de encher bata a forma levemente sobre a mesa para retirar as bolhas de ar).

Depois vire a forma sobre uma vasilha para escorrer o excesso de chocolate e ficar apenas uma casquinha. Leve à geladeira por aproximadamente 05 minutos.



Após esse período, retire da geladeira e faça uma segunda casquinha (repita o processo que você fez para fazer a primeira casquinha). Depois coloque o recheio num saco de confeitar, e coloque uma porção de recheio em cada trufa. Em seguida feche as trufas com chocolate derretido. Leve à geladeira até a forma ficar esbranquiçada. Depois basta bater a forma levemente sobre a mesa, se as trufas estiverem prontas, elas voltarão da forminha e estarão perfeitas