1. **Trufas de chocolate o ganache**

 **Ingredientes**

* Nata líquida para montar 33% de G- 500ml.
* Chocolate negro 600 g

 **Elaboración:**

1. Calentar la nata en una cazuela, se retirar del fuego y se añaden los trozos de chocolate, a disolver bien el chocolate con varilla (cuidado con el culo de la cazuela se puede pegar algo de chocolate/ amarga).
2. Se pone el chocolate disuelto en un bol, tapamos con papel transparente y lo dejamos rebosar 24h.primero a temperatura ambiente y luego en la nevera (enfriar de forma gradual).
3. Si queremos añadir algún tipo de aroma (limón, licor, etc.), es el momento adecuado, añadirlo en frío y a mezclar. (si queremos “mus de chocolate”, tenemos que batir bastante, casi montar).
4. Las bolas de trufa se hacen con la mano, después rebozar con cacao y aguardar nuevamente en la nevera.
* **Trufas** = Mezcla dura: cogemos con una cuchara y hacemos bolas con las manos (tamaño según gusto), rebozar con cacao y guardar en la nevera hasta la hora de servir. (máxima dureza).
* **Mus de chocolate:** batir y montar el chocolate. (máxima ligereza)