

# TRUFA DE FIGO ÁUREA

## INGREDIENTES

### BOMBOM:

Bombom:500 g de chocolate nobre meio amargo

### RECHEIO:

Recheio:200 ml de creme de leite sem soro

5 colheres de De Figo Áurea

10 figos, tirar a calda em água corrente e secar as frutas

3 colheres (sopa) conhaque ou vodka

### COBERTURA:

Cobertura:150g de chocolate branco

2 colheres de creme de leite sem soro

## MODO DE PREPARO

### BOMBOM:

Bombom:Derreta o chocolate no forno microondas ou banho Maria, conforme instruções da embalagem do chocolate. A casquinha do bombom deve ser feita em forminhas de acetato, coloque uma camada fina de chocolate e leve na geladeira para secar, depois passe outra fina camada de chocolate, levando novamente para dar uma leve cristalizada.

### RECHEIO:

Recheio:Misture o creme de leite, o Doce de Figo Áurea, os figos triturados e o conhaque, misture até que fique uma mistura homogênea. Depois que a casquinha estiver cristalizada, coloque o recheio da trufa ainda mole, cubra com o chocolate da cobertura até a borda da forma, leve para gelar até a forma ficar opaca. Desenforme e deixe secar.

### COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate no forno micro-ondas ou banho-maria, conforme instruções da embalagem do chocolate. Misture com o creme de leite para fazer um ganache branco, depois que a trufa estiver pronta aplique com ajuda de um saquinho pinga a ganache ainda mole e aplique pedacinhos de Figo por cima.