

# Homemade Holiday-Spiced Chocolate Truffles

with Cranberries and Crushed Pecans

85 Minutes

## Start here

Before starting, gather all required tools.

## Bust out

Medium bowl, medium non-stick pan, measuring spoons, plastic wrap, rolling pin, shallow dish, spatula, parchment paper, small pot, whisk

## Ingredients

	2 Person
Honey	1 tbsp
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Cocoa Powder	¼ cup
Cream	56 ml
Cinnamon	½ tsp
Pumpkin Pie Spice Mix	½ tsp
Pecans	28 g
Dried Cranberries	28 g
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Cook spiced cream

- Whisk together **cream, honey, ½ tsp Pumpkin Pie Spice Mix, ½ tsp cinnamon, 2 tbsp of the cocoa powder** and a **pinch of salt** in a small pot. Cook over medium-low heat, whisking occasionally, until **cream mixture** starts to simmer and small bubbles appear around the edges of the pot, 4-6 min.
- Remove the pot from the heat.



## 3 Make pecan coating

- Meanwhile, heat a medium non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **pecans** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)
- Transfer to a plate.
- Allow **pecans** to cool to room temperature, then transfer to a zip-top bag. Using a rolling pin or heavy-bottomed pot, crush **pecans** until fine (or chop if you prefer).
- Transfer **crushed pecans** back to the plate.



## 2 Make ganache

- Meanwhile, place **chocolate chips** in a medium heat-proof bowl.
- Carefully pour **hot cream mixture** over the **chocolate chips**.
- Let **chocolate mixture** sit for 1 min, then, using a spatula, gently stir until **chocolate** is completely melted and smooth. (**NOTE:** If not all the chocolate has melted, return mixture to the same pot and heat over medium, until chocolate is fully melted and mixture is smooth.)
- Stir in **cranberries**.



## 4 Assemble truffles and serve

- Remove **ganache** from the freezer. Using a small spoon, scoop out **8 equal-sized ganache balls**, then roll between your palms to smooth.
- Roll **half the truffles** in **cocoa powder** until evenly coated. Roll **remaining truffles** in **crushed pecans**.
- Arrange **truffles** on a parchment-lined plate and place in the fridge to firm up for 30 min.
- When ready to serve, remove from the fridge and transfer to a serving plate.

# Truffles au chocolat maison aux épices festives

avec canneberges et pacanes broyées

85 Minutes

## D'abord

Avant de commencer, rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Bol moyen, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, pellicule plastique, rouleau à pâtisserie, assiette creuse, spatule, papier parchemin, petite casserole, fouet

## Ingrédients

	2 Personnes
Miel	1 c. à soupe
Pépites de chocolat mi-amer	½ tasse
Cacao en poudre	¼ tasse
Crème	56 ml
Cannelle	½ c. à thé
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	½ c. à thé
Pacanes	28 g
Canneberges séchées	28 g
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.*

1



## Cuire la crème aux épices festives

- Dans une petite casserole, fouetter le **crème**, le **miel**, **½ c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, **½ c. à thé de cannelle**, **2 c. à soupe de cacao en poudre** et **une pincée de sel**. Cuire à feu moyen-doux de 4 à 6 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que le **mélange de crème** commence à bouillonner légèrement.
- Retirer la casserole du feu.

3



## Faire la garniture de pacanes

- Entre-temps, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pacanes** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Réserver dans une assiette.
- Laisser refroidir à température ambiante, puis transférer les **pacanes** dans un sac de plastique avec fermeture à glissière. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais, concasser les **pacanes** jusqu'à ce qu'elles soient réduites en fines miettes (jusqu'à ce qu'elles soient presque liquides).

2



## Faire la ganache

- Entre-temps, placer les **pépites de chocolat** dans un bol moyen résistant à la chaleur.
- Verser avec précaution le **mélange de crème** chaud sur le **chocolat**.
- Laisser reposer pendant 1 min, puis, à l'aide d'une spatule, remuer délicatement jusqu'à ce que le **chocolat** soit fondu et que le mélange soit homogène. (**REMARQUE** : Si tout le chocolat n'a pas fondu, remettre le mélange dans la même casserole et chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit lisse.)

4



## Assembler les truffles et servir

- Retirer la **ganache** du congélateur. À l'aide d'une petite cuillère, prélever **8 boules de ganache de taille égale**, puis les rouler entre les paumes de la main pour les lisser.
- Rouler la **moitié des truffles** dans le **cacao en poudre** jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées. Rouler le **reste des truffles** dans les **pacanes broyées**.
- Disposer les **truffles** dans une assiette recouverte de papier parchemin et réfrigérer pendant 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient fermes.
- Au moment du service, retirer les **truffles** du frigo et les servir.