



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Trufas de café veganas

Bombones cremosos de chocolate y
espresso, sin lácteos y sin horno



TIEMPO TOTAL
1 h 40 min



ENFRIADO
1 h



RENDIMIENTO
16 trufas



DIFICULTAD
Media



APTO PARA
Veganos

INGREDIENTES

PARA LA GANACHE

- ☐ 200 ml de leche de coco (solo la parte espesa de la lata)
- ☐ 120 g de chocolate negro vegano (mín. 70% cacao)
- ☐ 1½ cda de espresso fuerte (30–40 ml, frío)
- ☐ 1 cda de sirope de arce o agave
- ☐ 1 cda de extracto de vainilla
- ☐ 1 pizca de sal

PARA EL REBOZADO

- ☐ 4 cdas de cacao en polvo sin azúcar
- ☐ 1 cda de azúcar de coco o panela (opcional)
- ☐ 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

- 1 Enfría la lata de leche de coco en la nevera al menos 8 h.
- 2 Abre la lata sin agitar y toma solo la parte espesa.
- 3 Pica el chocolate vegano y colócalo en un bol resistente al calor.
- 4 Calienta la parte espesa de la leche de coco a fuego bajo hasta que empiece a humear ligeramente (no hervir).
- 5 Vierte la leche caliente sobre el chocolate picado.
- 6 Deja reposar 1 minuto y mezcla desde el centro hasta lograr una crema lisa y brillante.
- 7 Añade el espresso frío, el sirope de arce, la vainilla y la pizca de sal. Mezcla bien.
- 8 Cubre el bol con film y refrigera 1 hora o hasta que la mezcla esté firme pero moldeable.
- 9 Con una cuchara pequeña, toma porciones de ganache y forma bolitas.
- 10 Coloca las trufas en una bandeja con papel vegetal.
- 11 Refrigera 20–30 min para que tomen más consistencia.
- 12 Mezcla el cacao, el azúcar de coco (si usas) y la pizca de sal.
- 13 Reboza cada trufa en la mezcla de cacao y colócalas en cápsulas pequeñas o directamente en la bandeja. ¡Listo!

INTENSIDAD DEL CAFÉ

	SUAVE	MEDIA	INTENSA
AROMA	●●●○	●●●○	●●●○
CUERPO	●●●○	●●●○	●●●○
DULZOR	●●●○	●●●○	●●●○
AMARGOR	●●●○	●●●○	●●●○

NOTAS IMPORTANTES

- ★ Usa chocolate vegano de buena calidad para una textura más sedosa.
- ★ Si la ganache queda muy blanda, refrigera 10–15 min más antes de formar las trufas.
- ★ Puedes aromatizar con ralladura de naranja o una pizca de canela.
- ★ El espresso debe estar frío para mantener la textura ideal.

CONSERVACIÓN

Guarda las trufas en un recipiente hermético en la nevera hasta 7 días. Para mejor textura, déjalas a temperatura ambiente 10 minutos antes de disfrutar.

Descubre más recetas, consejos y guías
para preparar *mejor tu café en casa*

baristacasero.com