

# Pumpkin Spice Chocolate Truffles

with Toasted Almonds

75 Minutes

## Start here

Gather all required baking tools.

## Bust out

Medium non-stick pan, measuring spoons, rolling pin, medium pot, parchment paper, whisk, plastic wrap, zip-top bag, shallow dish

## Ingredients

	2 Person
Honey	1 tbsp
Cocoa Powder	¼ cup
Almonds, sliced	28 g
Cream	56 ml
Pumpkin Pie Spice Mix	1 tsp
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup

## 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 pumpkin spice cream

- Whisk together **cream**, **honey**, **1 tsp Pumpkin Pie Spice Mix** and **2 tbsp cocoa powder** in a medium pot. Cook over medium 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 Toast almonds

- Meanwhile, heat a medium non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **almonds** 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 **almonds** to cool to room temperature, then transfer to a zip-top bag. Using a rolling pin or heavy-bottomed pot, crush **almonds** until coarse (or chop if you prefer).
- Transfer **crushed almonds** back to the plate.



## 2 Make ganache

- Place **chocolate chips** in a medium heat-proof metal bowl.
- Carefully pour **cream mixture** over **chocolate chips**. Let sit for 1 min, then, using a spatula, gently stir until **chocolate** is completely melted and **ganache** is smooth.
- Immediately cover the bowl with plastic wrap and freeze until firm, 30-35 min.



## 4 Assemble truffles and serve

- Line a plate with parchment paper and set aside.
- Add **remaining cocoa powder** to a shallow dish and set aside.
- Remove **ganache** from the freezer. Using a small spoon, scoop out **6 equal-sized ganache balls**, then roll between palms to smooth.
- Roll **half the truffles** in **cocoa powder** until evenly coated. Roll **remaining truffles** in **crushed almonds**.
- Arrange **truffles** on the prepared plate and return to the fridge to firm for 30 min.
- Remove from the fridge and transfer to a serving plate.

# Truffes de chocolat aux épices pour tarte à la citrouille avec amandes grillées

75 minutes

## D'abord

Rassembler le matériel nécessaire.

## Matériel requis

Poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, casserole moyenne, papier parchemin, fouet, pellicule plastique, sac à glissière, assiette creuse

## Ingrédients

	2 personnes
Miel	1 c. à soupe
Poudre de cacao	¼ tasse
Amandes, tranchées	28 g
Crème	56 ml
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Cuire la crème aux épices pour tarte à la citrouille

- Dans une casserole moyenne, fouetter la **crème**, le **miel**, **1 c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille** et **2 c. à soupe de poudre de cacao**. Cuire à feu moyen de 4 à 6 min ou jusqu'à ce que le **mélange** commence à mijoter et que de petites bulles apparaissent sur les rebords de la casserole, en fouettant à l'occasion.
- Retirer la casserole du feu.



## 3 Griller les amandes

- Entre-temps, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant souvent. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.
- Laisser les **amandes** atteindre une temp. ambiante, puis les transférer dans un sac à glissière. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole à fond épais, écraser grossièrement les **amandes** (ou les hacher).
- Remettre les **amandes** dans l'assiette.



## 2 Faire la ganache

- Placer les **pépites de chocolat** dans un bol en métal moyen résistant à la chaleur.
- Verser la **crème** avec précaution sur le **chocolat**. Laisser reposer 1 min, puis, à l'aide d'une spatule, remuer délicatement jusqu'à ce que le **chocolat** ait entièrement fondu et que la **ganache** soit lisse.
- Couvrir le bol immédiatement de pellicule plastique et mettre au congélateur de 30 à 35 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit ferme.



## 4 Assembler les truffes et servir

- Tapisser une assiette de papier parchemin et réserver.
- Ajouter le **reste** de la **poudre de cacao** dans une assiette creuse et réserver.
- Sortir la **ganache** du congélateur. À l'aide d'une petite cuillère, prélever **6 boules de taille égale**, puis les rouler entre les mains jusqu'à ce qu'elles soient lisses.
- Rouler la **moitié** des **truffes** dans la **poudre de cacao** jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Rouler le **reste** des **truffes** dans les **amandes écrasées**.
- Disposer les **truffes** dans l'assiette préparée et réfrigérer 30 min.
- Sortir du frigo et transférer dans un plat de service.