

# Bombón de café y anís

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Baño de chocolate

**Chocolate negro templado:** Cantidad necesaria

**Café granulado:** Cantidad necesaria

**Anís en grano:** Cantidad necesaria

### Trufa de café

**Manteca blanda:** 40 grs.

**Crema de leche:** 340 grs.

**Chocolate cobertura de leche:** 300 g

**Chocolate Cobertura Negro:** 180 g

**Café molido:** 28 g

## Preparación de la Receta

### Trufa de café

- En una olla ponga a *hervir* la *crema* de leche, luego añada el **café**, mezcle y deje reposar durante 5 minutos.
- En un bowl coloque ambas coberturas.
- Cuele sobre ellas la *crema* de leche y *café* de a poco
- Mezcle con una espátula hasta fundir el *chocolate*, luego incorpore la parte restante.
- Añada la *manteca* y bata con una batidora.
- Tape con film y reserve durante 12 horas a temperatura ambiente.

### Baño de chocolate

- Derrita el *chocolate*.
- Sobre una hoja de plástico coloque puntitos de *chocolate* dejando espacio entre uno y otro

- Luego cubra con otra hoja y con la ayuda de una tapita aplaste los puntos hasta formar círculos de 1/2mm.
- Deje enfriar y retire los plásticos.
- Lleve el *chocolate* derretido al microondas durante 2 minutos, hasta llegar a una temperatura de 45°C.
- Retire, vierta el *chocolate* en la mesada y con la ayuda de una espátula mezcle hasta llegar a la temperatura deseada.
- Coloque nuevamente en el bowl para ser utilizado con las trufas.

## Armado

- Coloque en una manga la trufa de *café* y llene los círculos de *chocolate*.
- Deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Sumerja las trufas en el *chocolate* fundido retirando el excedente.

## Presentación

- Espolvoree las trufas aun tibias con anís y *café*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bombon-de-cafe-y-anis>