

Bombón de pistache con tequila y músicos de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bombón de pistache y tequila

Cerezas: 100 g

Cobertura negra amarga: 350 g

Mazapán de almendra: 400 g

Polvo de Pistachos: 200 g

Tequila: 30 cc

Músico blanco

Mango enchilado: 100 g

Cobertura de chocolate blanco: 350 g

Almendras francesas: 100 g

Uva pasa dorada: 100 g

Músico de leche

Cobertura de leche: 350 g

Pepita garrapiñada: 100 g

Uva pasa dorada: 100 g

Cerezas: 100 g

Músico negro

Pistachos: 100 grs.

Nueces: 100 g

Cobertura negra amarga: 350 g

Pepita: 100 g

Arándanos: 100 grs.



Preparación de la Receta

Bombón de pistache y tequila

- Coloque el *mazapán* de almendras en la procesadora y comience a amasar, luego incorpore el polvo de pistache y el tequila, amase unos segundos más y retire del procesador
- Coloque la masa en un bowl y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire de la heladera y trabaje la masa con un rodillo, estírela hasta alcanzar un grosor de 1cm aproximadamente.
- En una placa con papel *manteca* coloque la masa y reserve.
- Funda la cobertura de **chocolate** a baño de maría o en el microondas.

Músico de leche

- Vierta sobre la mesada la mitad de la cobertura de leche fundida a una temperatura de 50°C y con la ayuda de dos espátulas comience a tablear, trabaje el *chocolate* hasta llegar a una temperatura de 26°C, luego incorpore el *chocolate* tableado al resto de *chocolate* reservado, mueva bien para que se incorporen ambas coberturas.
- Proceda del mismo modo con la cobertura de *chocolate* blanco y negro.

Armado

- Coloque sobre la masa de *mazapán* una parte del *chocolate* cobertura fundido y extienda con una espátula en forma pareja, luego deje reposar en la heladera.
- Retire el bombón pistache de la heladera y de forma cuadrada, luego corte en cuadraditos parejos de aproximadamente 3cm de lado
- Tome el resto de cobertura de *chocolate* negro y sumerja los bombones, retire el excedente de *chocolate* y déjelos reposar sobre una placa con papel *manteca*
- Decórelos con cerezas.

- Para la cobertura de chocolate negro

- Colóquela dentro de una manga y rellene los moldes termo formados.
- Proceda del mismo modo con la cobertura de *chocolate* blanco y cobertura de leche.
- Decore los músicos negros con pistaches, *arándanos*, nueces y pepitas.
- Decore los músicos blancos con mango enchilado, uva pasa dorada y almendras francesas.
- Decore los músicos de leche con *pepita* garrapiñada, cerezas y uvas pasa dorada.
- Terminados reserve en la heladera.

Presentación

- En el plato de presentación dibuje líneas con la cobertura de *chocolate* y luego disponga los bombones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombon-de-pistache-con-tequila-y-musicos-de-chocolate>