

Bombones de café y anís

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Baño

Chocolate cobertura con leche: 200 g

Bombones

Manteca: 60 g

Semillas De Anís: 5 g

Crema de leche: 225 cc

Chocolate cobertura con leche: 120 g

Chocolate cobertura semi-amargo: 120 g

Café molido: 16 g

Preparación de la Receta

Bombones

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Incorpore el anís, el **café** y deje infusionar durante 5 minutos.
- Caliente la *manteca* en el microondas unos segundos.
- Pique los *chocolate* y disponga en un bowl.
- Incorpore la *crema* a través de un colador y mezcle hasta que los chocolates se fundan.
- Integre la *manteca* pomada y mezcle hasta que se derrita.
- Estire el *chocolate* sobre una placa forrada con papel *manteca* hasta alcanzar un espesor de 1/2 cm.
- Deje reposar durante 12 horas hasta que solidifique y luego corte en cubos de 1.5 cm de lado.

Baño

- Pique el *chocolate* con leche, disponga en un bowl y derrita en el microondas hasta alcanzar los 50° C.
- Vierta sobre la mesada y atempere con la ayuda de una espátula hasta llegar a los 28° C.
- Lleve nuevamente al microondas durante unos segundos hasta que el *chocolate* alcance los 30° C.
- Sumerja los bombones, deje escurrir y acomode sobre una lámina de papel *manteca*.
- Realice dibujos con un tenedor y espolvoree con ralladura de *limón* o pétalos de rosa picados.
- Deje secar antes de servir.

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