

Bombones de café

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bombones blancos de café

Chocolate semiamargo templado: Cantidad necesaria

Chocolate blanco templado: Cantidad necesaria

Ganache de café

Cafe Instantaneo: 5 g

Chocolate: 200 g

Crema de leche: 100 grs.

Manteca: 60 g

Agua: 15 cc

Templado de chocolate

Chocolate cobertura semi-amargo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Templado del chocolate

- Cortar en trozos el *chocolate*, colóquelo en un recipiente plástico y lleve al microondas a máxima potencia durante 1 minuto.
- Retire, revuelva y repita el procedimiento hasta fundirlo por completo.

Templado por sembrado

- Para templar el chocolate por método de sembrado

- Agregue de a poco 1/3 de su peso en *chocolate* rallado mientras mezcla, incorpore nuevamente *chocolate* hasta llegar a una temperatura de 32°C y logrando que no queden grumos.

Ganache de café

- Funda el *chocolate* sin superar los 55°C.
- Hidrate el **café** en el agua caliente.
- Entibie la *crema* de leche a unos 50° C.
- Mezcle la *crema* de leche junto con el *chocolate* removiendo con un batidor de alambre desde el centro hacia fuera, luego agregue el *café* y por último, la *manteca*
- La *crema* debe presentar un aspecto liso y brillante
- Deje enfriar a temperatura ambiente hasta lograr una temperatura de 25° C.

Bombones blancos de café (Variación)

- Los chocolates blancos y con leche se pueden templar de la misma forma pero variando las temperaturas
- El *chocolate* blanco debe derretirse a 40°C y bajar su temperatura a 26°C para luego subirla no más de los 29°C

- Para el chocolate con leche las temperaturas serán 40°C

- Bajar la temperatura a 28°C y subirla nuevamente a 30°C.

Armado

- Tome un molde de bombones de acrílico bien limpio y llene cada cavidad con *chocolate* templado
- Golpee el molde para permitir que el *chocolate* se meta en cada rincón desplazando burbujas de aire que se puedan haber formado.
- Retire el excedente de *chocolate* raspando con una espátula.
- Voltar sobre una hoja de papel y esperar unos minutos a que el *chocolate* se solidifique.
- Una vez que el *chocolate* esté firme, repita la operación anterior para hacer una segunda capa de *chocolate*
- Rellene con la ganache hasta unos 2mm del borde para poder tapar los bombones.
- Deje descansar el relleno una hora en el molde así ocupa todos los espacios posibles.
- Cubra con *chocolate* templado todo el molde, golpeando hasta que penetre en todas partes, retire el excedente.
- Deje descansar los bombones por 10 minutos en la heladera.
- Desmoldar dando vuelta el molde sobre un papel.

- Para los bombones blancos de café

- Tome un molde de bombones y con un pincel “manchar” el fondo de cada coquilla.
- Una vez que el *chocolate* prenda arme los bombones sobre este molde manchado con *chocolate* blanco utilizando la misma técnica que anteriormente.

Presentación

- Sirva los bombones en una fuente y acompañe con un rico *café*.

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