

Bombones de Chocolate con Café



Ingredientes

Crema: 60 g

Agua: 15 cc

Gelatina sin sabor: 3 g

Chocolate blanco: 120 g

Chocolate semi amargo: 500 g

Café: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la ganache de café

- , llevamos al fuego una olla pequeña con *crema*
- Cuando haya alcanzado el punto de hervor, volcamos sobre el **chocolate** blanco y dejamos reposar durante 2 minutos.
- Luego, mezclamos con un batidor de alambre, incorporamos un ristretto (café corto) y la *gelatina* hidratada en agua y activada por 5 segundos en el microondas
- Integramos bien la preparación, la colocamos en una manga y reservamos en frío por 24 hs.

Para los bombones

rellenamos un molde para bombones con el chocolate semiamargo templado a 31°

- C
- Dejamos reposar durante 1 minuto y damos vuelta para eliminar los excesos
- Luego, volvemos a llevar el *chocolate* al bol del *chocolate* templado a 31°C.
- El molde debe quedar con una película de *chocolate* pero vacío de relleno.
- Luego, rellenamos cada uno con la ganache de **café**, tapamos con el *chocolate* templado restante, retiramos los excesos y esperamos hasta que se puedan desmoldar.

Para la presentaci&ocute

- N, pegamos los bombones, con un poco de *chocolate* templado, sobre el poliestireno expandido (telgopor) forrado con pasta de goma

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