

# Bombones de menta piperita

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

### Cobertura

Chocolate cobertura semi-amargo: 300 q

### Relleno

Menta piperita: 4 g

Chocolate cobertura amargo: 25 g

Manteca pomada: 50 grs.

Chocolate con leche: 350 g

Crema de leche: 225 cc

## Preparación de la Receta

### Relleno

- En una cacerola lleve la crema de leche a hervor.
- Apague el fuego, incorpore la menta y deje reposar durante 5 a 10 minutos.
- Pique finamente los chocolate y disponga en un bowl.
- y vierta la crema caliente poco a poco a través de un tamiz.
- Mezcle hasta que el *chocolate* se disuelva.
- Agregue la *manteca* pomada y termine de mezclar.

#### Cobertura

- Pique el *chocolate* y derrita en el microondas.
- Vierta el chocolate sobre la mesada y mueva con una espátula para bajar la temperatura a 28º C.
- Lleve nuevamente al bowl y caliente 10 segundos en el microondas.

### **Bombones**

- Distribuya la cobertura en un molde para bombones, mueva y descargue con la ayuda de una espátula.
- Voltee el molde y deje caer el excedente de chocolate.
- Disponga el molde boca abajo y deje enfriar hasta que solidifique.
- Distribuya el relleno en los moldes con la ayuda de una manga y eje enfriar durante 12 horas.
- Cubra con la cobertura y empareje la superficie con la ayuda de una espátula.
- Lleve al frío hasta que solidifique.

### Presentación

• Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/bombones-de-menta-piperita