

Bombones de menta piperita

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cobertura

Chocolate cobertura semi-amargo: 300 g

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 28° 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 deje 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>