elGourmet

Bombones de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base de crema

Crema de leche: 1 1/2 L
Chocolate blanco: 550 grs.
Azucar: 150 grs.
Queso Roquefort: 70 g
Queso Gruyere: 70 g
Queso de Chiapas: 70 g
Queso Parmesano: 70 grs.
Queso de cabra ceniza: 70 grs.

Bombones

Cobertura roja: 20 g
Cobertura verde: 20 g
Cobertura rosa: 20 g
Cobertura blanca: 400 g
Cobertura naranja: 20 g
Cobertura negra: 300 g
Cobertura amarilla: 20 g

Queso gruyere de chocolate

Chocolate negro: 300 g

Ratón de chocolate

Cobertura negra: 250 g

Preparación de la Receta

Base de crema

- En una olla vierta la *crema* de leche y lleve a fuego medio, incorpore el azúcar y mezcle hasta disolverla, una vez que la *crema* rompa hervor retire del fuego.
- Ralle el *chocolate* blanco y los cinco tipos de quesos, colóquelos cada uno en un recipiente individual, luego incorpore a cada queso 110 gramos de *chocolate* blanco rallado.
- Una vez que la *crema* rompa hervor vierta sobre cada bowl con queso y *chocolate* rallado 220cc de la *crema* caliente, deje reposar durante 50 minutos y luego mezcle cada relleno hasta lograr una mezcla homogénea
- Una vez fríos los rellenos reserve en el refrigerador 24 horas, luego colóquelos dentro de mangas.

Bombones

- Funda la cobertura blanca y luego tablee sobre la mesada el 70% hasta bajar a una temperatura de 26°C, obtenida la temperatura deseada mezcle el *chocolate* tableado con el 30% restante de *chocolate*, mueva para temperar.
- Tome un molde de policarbonato y pinte con los dedos la mitad de las cavidades con las diferentes coberturas de *color* verde, rojo, amarillo, *naranja* y rosa, luego pinte la mitad restante de cada cavidad con la cobertura negra previamente templada
- Terminado este paso llene las cavidades con la cobertura blanca templada, quite con la ayuda de la espátula el excedente del *chocolate* que queda en la superficie, vibre luego el molde sobre la mesada y por ultimo vacíe, acomode el molde boca abajo sobre una placa con papel encerado y deje reposar 15 minutos en el refrigerador.

Queso gruyere de chocolate

- Temple la cobertura de *chocolate* negro.
- Sobre una placa de acrílico extienda una capa de *chocolate*, reserve en el refrigerador hasta que cuaje.
- Realice cuatro patrones de cartón logrando la forma de un queso.
- Una vez que el *chocolate* este firme acomode encima los patrones de cartón y con un escalpelo corte el *chocolate*, reserve en el refrigerador unos minutos, luego mueva la placa de acrílico hasta que el *chocolate* se despegue.
- Con un cortapasta caliente realice en cada una de las caras del queso agujeros.
- Ratón de *chocolate*
- Funda la cobertura de *chocolate* y luego rellene un molde termoformado, deje reposar boca arriba sobre una placa y reserve en el refrigerador hasta que los bordes cuajen, luego vacíe y vuelva a llenar el molde con *chocolate*, cuando los bordes cuajen nuevamente vacíe el molde, proceda del mismo modo varias veces hasta obtener una capa gruesa.
- Terminado este paso, desmolde y colóquelo sobre una placa con papel encerado, dibuje la cola y los ojos del ratón con un cornet con cobertura negra.

Armado

- Retire el molde de policarbonato del refrigerador y tome la manga con el relleno de queso de Chiapas, rellene las cavidades deseadas solo hasta el 70%.
- Proceda del mismo modo con el relleno de queso gruyere, roquefort, cabra cenizo y parmesano.

- Reserve nuevamente en el refrigerador unos minutos, luego cierre las cavidades con la cobertura blanca y lleve nuevamente al refrigerador hasta que el *chocolate* cuaje.
- Con un golpe firme desmolde los bombones.
- Una las caras del queso con *chocolate*, no pegue la parte superior.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode el queso de *chocolate*, coloque dentro los bombones de queso y encima la tapa, por ultimo acomode el ratón de *chocolate*.

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