Bombones de vaciado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bombón de maracuyá

Cobertura de leche: 350 g
Cobertura verde: 100 g
Cobertura blanca: 350 g
Cobertura naranja: 100 g
Pulpa de Maracuyá: 200 cc
Cobertura amarilla: 100 g

Bombón de mojito cubano

Cobertura de leche: 400 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Azúcar refinada: 20 g
Hierba buena en polvo: 2 cdas.
Ron: 1 Taza
Cobertura azul: 100 g
Cobertura negra: 100 g
Cobertura blanca: 350 g

Preparación de la Receta

Bombón de maracuyá

- Funda las coberturas en el microondas.
- Coloque una *cacerola* al fuego y agregue la pulpa de *maracuyá*, una vez que rompa hervor incorpore la pulpa a la cobertura blanca, mezcle hasta integrar y deje reposar en la heladera durante 48 horas

Bombón de mojito cubano

- Funda las coberturas.

- Coloque una *cacerola* al fuego y agregue el *ron*, la ralladura de *limón* y el polvo de *hierbabuena*, mezcle y una vez que rompa hervor vierta sobre la cobertura blanca, sin mezclar deje reposar en la heladera durante 48 horas

Armado

- Tablee las coberturas.
- Tome un molde siliconado y con la ayuda de los dedos pinte las cavidades con cobertura *naranja*, luego verde y por ultimo amarillo, reserve en la heladera unos minutos.
- Pinte otro molde con cobertura azul y cobertura negra deje reposar en la heladera.

- Para el bombón de maracuyá

- Tome el molde que pinto con las tres coberturas y llénelo con la cobertura de leche, llene todas las cavidades del molde y raspe con una espátula para quitar el excedente, luego vibre golpeando suavemente el molde contra la mesa para que se disuelvan las burbujas, por ultimo realice el vaciado, vuelque la cobertura de las cavidades del molde sobre la cobertura de leche y golpee hasta obtener en cada cavidad del molde una capa muy fina
- Sobre una placa con papel *manteca* coloque el molde con las cavidades hacia abajo y reserve en la heladera.
- Para el bombón de mojito cubano proceda del mismo modo pero con la cobertura blanca.
- Transcurridas las 48 horas de reposo del relleno del bombón de *maracuyá*, colóquelo dentro de una manga y llene las cavidades del molde con la cobertura de leche, proceda del mismo modo con el relleno de mojito cubano, llene el molde con cobertura blanca.
- Quite los copetes con una espátula y cierre los bombones de *maracuyá* con la cobertura de *chocolate* con leche y los bombones de mojito con cobertura blanca, reserve en la heladera durante 15 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo desmolde dando vuelta los moldes y con un golpe seco sobre la mesada.

Presentación

- Presente los bombones en una fuente.

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