Bombones exóticos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bombón de mole

Agua: 2 Tazas
Cobertura negra: 300 g
Cobertura blanca: 300 g
Colorante artificial rojo: 1 cda.
Colorante artificial verde: 1 cda
Pasta de mole: 150 g

Bombón de vinagre balsámico

Colorante artificial violeta: 1 cda.
Vinagre Balsámico: 200 cc
Cobertura negra: 300 g

Bombones de foie

Paté de foie: 300 g
Cobertura negra al 85% cacao: 300 g

Preparación de la Receta

Bombón de mole

- Funda las coberturas en el microondas por espacios de 1 minuto por separado.
- Coloque en una olla el agua, incorpore el mole y lleve a fuego mínimo, cocine durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Terminada la cocción incorpore el mole *cocido* a la cobertura de *chocolate*, mezcle hasta unir ambos ingredientes, deje reposar 24 horas
- Transcurrido el tiempo de reposo coloque la preparación en una manga.

Bombón de vinagre balsámico

- Reduzca el *vinagre* balsámico a fuego mínimo, luego incorpórelo a la cobertura, mezcle y deje reposar durante 24 horas
- Coloque en una manga.

Bombones de foie

- Coloque el pate de foie gras en una manga.

Armado

- Con una tira de acetato forme cilindros de aproximadamente 3cm de diámetro y 7cm de alto, una vez armados acomódelos dentro de un aro, o sea, uno al lado del otro hasta llenar el aro y queden los cilindros parados para así poder rellenarlos y que no se caigan.
- Tome la manga con el pate y rellene los cilindros, pínchelos con palillos de madera y reserve en el congelador hasta que estén firmes
- Una vez firmes quíteles el acetato, tome los bombones del *palillo* y cúbralos con la cobertura negra.
- Tablee el 70% de la cobertura blanca, luego incorpórela al resto y mezcle hasta atemperar
- Coloque una pequeña porción de la cobertura blanca en un recipiente y mezcle con el colorante artificial verde, mezcle hasta homogeneizar, proceda del mismo modo con el colorante rojo y violeta.
- Tome un molde para bombones de policarbonato y con la ayuda de los dedos pinte la mitad de las cavidades del molde con colorante verde, luego la otra mitad con rojo.
- Pinte otro molde con el colorante violeta, rellene las cavidades con cobertura blanca, retire el excedente, luego vibre el molde contra la mesada y vuelque el *chocolate* sobre el bowl golpeando el molde para así obtener una fina capa de cobertura, acomode el molde sobre una placa con papel *manteca* con las cavidades hacia abajo, proceda del mismo modo con el molde que pinto con verde y rojo
- Resérvelos en la heladera durante 15 minutos aproximadamente
- Tome el molde con los tres colores y con la ayuda de la manga rellene con el mole y cobertura, proceda del mismo modo con el molde con colorante violeta, rellénelo con la mezcla de reducción de *vinagre* y cobertura, por último cierre ambos moldes con la cobertura blanca, retire el excedente y deje reposar durante 15 minutos
- Desmolde los bombones.

Presentación

- Pinte la fuente de presentación con hilos de *chocolate* y acomode encima los bombones exóticos.

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