

Bombones frescos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cobertura de chocolate

Cobertura semi amargo a base de cacao: 250 g

Praline

Barquillo picado: 2 cdas.

Praliné de avellanas: Cantidad necesaria

Manteca fundida: 2 cdas.

Salsa de maracuyá

Zumo de maracuya: 350 g

Gelatina: 4 cdita. de te

Azucar: 30 grs.

Salsa de piñones

Galleta picada: 2 cdas.

Azucar: 60 grs.

Piñones tostados: 200 g

Trufa base

Chocolate: 250 g

Crema de leche: 250 cc

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Piñones tostados: Cantidad necesaria

Anís: 5 g

Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa de piñones

- Coloque en la procesadora los piñones tostados y el azúcar
- Procese.
- Retire y coloque en un bowl hasta que se enfríe.
- Luego incorpore la galleta picada y mezcle.

Salsa de Maracuyá

- Hidrate la *gelatina*.
- En un bowl coloque el *zum*o de *maracuyá* junto con el azúcar
- Mezcle.
- Luego incorpore la *gelatina* hidratada.

Trufa base

- En una olla hierva la *crema* de leche.
- Luego incorpórele el *chocolate* y mezcle hasta que quede liso.

Cobertura de chocolate

- Derrita la cobertura en el microondas a 45°C .
- Luego mezcle hasta enfriar a 32°C.

Moldes

- Coloque sobre un plato una base de plástico.
- En moldes circulares de 1 1/2cm de alto unte con la cobertura de *chocolate* la parte interior.
- Luego colóquelos sobre el plato.
- Con una manga realice la base de los vasos de 2mm de grosor.
- Lleve a la heladera durante 5 minutos.

Praline

- Agregue al *praline* el barquillo picado y la *manteca*.
- Mezcle.

Armado

- Llene los vasos con las diferentes preparaciones

- Coloque la trufa base en una manga y llene $\frac{3}{4}$ parte de los vasos.
- Luego añada la salsa de *maracuyá* hasta la base.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.
- Con la salsa de piñones llene hasta la base y decore con piñones tostados en la parte superior.
- Coloque en otra parte de los vasos la salsa de *maracuyá* y lleve a la heladera durante 1 hora.
- En otros vasos coloque la trufa, decore con frambuesas y granos de anís.
- Coloque el *praline* en los vasos y decore la parte superior con unos rulos de *manteca* y sal.

Presentación

- Colóquelos en una fuente y consuma los bombones a una temperatura entre 18° y 20°.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bombones-frescos>