

# Bombones rellenos de bebidas latinoamericanas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Mano de chocolate

Cobertura blanca fundida: 100 g  
Cobertura negra al 85% cacao: 400 g

Guante de látex: 1 Unidad  
Manteca de cacao: 100 g

### Relleno de Cocuy

Cobertura de leche: 300 g

Cocuy: 150 cc

### Relleno de Mate

Cobertura de leche: 400 g  
Yerba mate: 100 g

Agua: 300 cc

### Relleno de Mezcal

Cobertura de leche: 300 g  
Mezcal: 150 cc

### Relleno de Mistela

Cobertura de leche: 300 g  
Mistela: 100 cc

### Relleno de Pisco

Cobertura de leche: 300 g  
Pisco: 150 cc

## Varios

Cobertura naranja: 50 g

Cobertura verde: 50 g

Cobertura rosa: 50 g

Cobertura negra: 50 g

Cobertura amarilla: 50 g

## Preparación de la Receta

### Mano de chocolate

- Funda la cobertura de *chocolate*, luego tablee sobre la mesada el 70% de la cobertura hasta llegar a los 26°C, lograda esta temperatura vierta sobre el resto de *chocolate* que debe tener una temperatura de 50°C y mezcle para temperar hasta llegar a los 30°C.
- Tome un guante de látex y rellénelo con la cobertura mientras presiona suavemente para que cubra y rellene todos los dedos, luego realice un nudo en el cuello del guante, colóquelo sobre una placa y sobre la palma del guante coloque un peso dejando los dedos libres y abiertos, deje reposar en la heladera hasta que este firme.
- Mezcle la cobertura blanca con la *manteca* de cacao.

### Relleno de Pisco

- Funda el *chocolate* de leche, luego incorpore el pisco, mezcle con un globo.

### Relleno de Mate

- Funda la cobertura blanca.
- En una olla coloque el agua y lleve a fuego, una vez que rompa hervor incorpore la yerba, deje que rompa nuevamente hervor y retire del fuego, luego deje reposar, una vez tibio cuele.
- Incorpore la infusión de yerba a la cobertura blanca y mezcle.

### Relleno de Cocuy

- Funda la cobertura de leche y mezcle con el cocuy.

### Relleno de Mistela

- Funda la cobertura y mezcle con la mistela.

### Relleno de Mezcal

- Funda la cobertura y mezcle con el mezcal.

## Armado

- Tome un molde de policarbonato para bombones y con los dedos pinte unas cavidades con cobertura *naranja*, luego pinte otras cavidades con cobertura amarilla, otras con cobertura verde, otras con cobertura rosa y cobertura negra, luego rellene las cavidades con cobertura blanca, vibre sobre la mesada para quitar las burbujas y luego vacíe el molde y resérvelo en la heladera unos minutos.
- Tome una manga y rellénela con la con la cobertura de pisco, luego rellene el 70% de la cavidades de *color* rosa, en otra manga coloque el relleno de cocuy y llene las cavidades de *color* amarillo, el relleno de yerba en la cavidades de cobertura negra, mistela en las cavidades de *color* verde y mezcal en las cavidades de *color naranja*, reserve en la heladera, una vez firme retire y termine de cubrir con el resto de cobertura blanca y nuevamente deje reposar hasta que el *chocolate* cuaje.
- Una vez firme la mano de *chocolate* y con la ayuda de un escalpelo corte el nudo del guante y suavemente retírelo, luego coloque la mano sobre una placa con papel *manteca*.
- Coloque la mezcla de cobertura blanca con *manteca* de cacao dentro de un compresor y pinte la mano.

## Presentación

- Dibuje en el plato de presentación un círculo de *chocolate* blanco, luego dibuje trazos de *chocolate* negro y pinceladas de *chocolate* de leche, acomode la mano y los bombones rellenos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bombones-rellenos-de-bebidas-latinoamericanas>