Bombones típicos regionales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno de café de olla

Xilitol: 1 cda
Clavo De Olor: 2 Unidades
Piloncillo: 300 g
Olla de barro: 1 Unidad
Canela: 2 Ramitas
Chocolate con leche: 400 g
Cafe: 200 g

Relleno de canelazo

Canela: 2 Ramitas
Piloncillo: 300 g
Chocolate de leche: 400 Ml.
Agua: 250 Ml.
Aguardiente: 200 Ml.

Relleno de Fernet con cola

Fernet (reducción): 100 Ml.
Chocolate de leche: 400 g
Coca cola (reducción): 350 Ml.
Bicarbonato de sodio de baja densidad: 1 cda

Preparación de la Receta

Para el relleno de café de olla

- En un bowl con *chocolate* negro agregar 3 cucharones de *café* de olla y mezclar.
- Para el relleno de canelazo
- En un bowl con *chocolate* de leche agregar la solución de agua *panela*, aguardiente y infusión de canela.

Para el relleno de fernet con cola

- En un bowl con *chocolate* blanco agregar la solución de frenet y la reducción de cola y mezclar.

Para el montaje de los bombones

- Temperar el *chocolate*.
- Pintar los moldes con *chocolate* de *color*.
- Vaciar en los moldes *chocolate* blanco, vibrar y vaciar.
- Agregar en el molde pedazos de paleta efervescente para el bombón de fernet.
- Rellenar con las mezclar usando una manga de plástico
- Cerrar con cobertura y refrigerar.

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