

Bombones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bombones

Chocolate Cobertura Negro: 500 g

Bombones de mazapán

Mazapan: 250 grs.

Chocolate Cobertura Negro: Cantidad necesaria

Cáscaras

Chocolate cobertura semi-amargo: Cantidad necesaria

Chocolate cobertura blanco

Chocolate Cobertura Blanco: 500 g

Chocolate cobertura negro

Chocolate Cobertura Negro: 500 g

Muscadines

Licor de naranjas: 2 cdas.

Chocolate con leche: 500 g

Crema de leche: 450 cc

Manteca blanda: 100 grs.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Chocolate Cobertura Negro: Cantidad necesaria

Rollitos de salmón

Cilantro: 450 cdas.

Trufas

Manteca blanda: 150 grs.

Crema de leche: 400 cc

Chocolate Cobertura Blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Chocolate cobertura negro - Método tableado

- Pique groseramente el *chocolate* y funda a baño María o en microondas a 50°C.
- Vuelque la mitad sobre una placa fría de metal o mármol y trabaje hasta bajar la temperatura a 26°C.
- Mezcle con el *chocolate* restante y caliente hasta la temperatura de empleo (31°C)

Bombones

- Limpie los moldes con alcohol y deje secar.
- Bañe los moldes con el chocolate-cobertura negro fundido y golpee para eliminar las burbujas.
- Deje solidificar y limpie los bordes de los moldes con un espátula y desmolde.

Muscadines

- Ralle el *chocolate*.
- Lleve la *crema* a hervor y añada el *chocolate* fuera del fuego.
- Revuelva hasta que se homogeneice la preparación.
- Incorpore la *manteca* blanda.
- Aromatice con el *licor*.
- Lleve a la heladera hasta que tome consistencia.
- Rellene una manga de pastelería con una abertura de salida de 1,5 cm de diámetro.
- Trace líneas sobre una platina cubierta con papel *manteca* y deje solidificar.
- Corte bastones de 4 cm de largo con la ayuda de un cuchillo caliente.
- Bañe con el *chocolate* cobertura fundido y finalmente reboce con el azúcar impalpable.
- Deje enfriar y elimine los excedentes de azúcar con la ayuda de un colador.

Bombones de mazapán

- Tome porciones de *mazapán* forme cilindros.
- Pincele con el *chocolate* cobertura negro fundido.

- Deje enfriar y corte en rebanadas de 1, 5 cm de espesor.

Chocolate cobertura blanco- método sembrado

- Corte el *chocolate* en trozos y funda la mitad a 45°C.
- Añada el resto del *chocolate* y mezcle bien fuera del fuego.
- Procese con un mixer manual.

Trufas

- Ralle el *chocolate* negro.
- Lleve la *crema* a hervor y añada el *chocolate* fuera del fuego.
- Revuelva hasta que se homogenice la preparación.
- Incorpore la *manteca* blanda.
- Rellene una manga y forme esferas sobre una platina cubierta con papel *manteca*.
- Lleve a la heladera hasta que solidifiquen.
- Bañe una a una con el *chocolate* cobertura blanco con la ayuda de las manos.
- Repita este proceso hasta que las trufas estén cubiertas completamente.

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