



FICHA COLECCIONABLE!

BOMBONES RELLENOS

Chocolatería

Bombones rellenos

Chocolatería



Roberto Goni

Facebook:
Roberto Goni

Materiales

- Cobertura de chocolate con leche Colonial
- Colorante Fleibor amarillo
- Cobertura Paris sabor chocolate amargo Ledevit



Colocar la cobertura de chocolate con leche Colonial en un bowl apto para microondas.



Colocar en el microondas a potencia máxima durante 30 segundos.



Una vez pasados los 30 segundos, retirar del microondas y mezclar.



Repetir hasta tener el chocolate fundido a 45° C.



Verter una parte del chocolate sobre el marmol.



Templar el chocolate esparciéndolo sobre la mesada con una espátula metálica.



Recoger el chocolate y volver a esparcirlo. Repetir.



Colocar el chocolate templado nuevamente en el bowl y mezclar. Bajar la temperatura hasta 27° C siempre mezclando.



9
Derretir manteca de cacao en el microondas.



10
Colorear con colorante liposoluble Fleibor color amarillo.



11
Con un cartucho, colocar la manteca de cacao coloreada en el molde.



12
Mover el molde hasta cubrir toda la superficie con la manteca de cacao.



13
Rellenar el molde con el chocolate.



14
Retirar el excedente con la espátula.



15
Dejar reposar entre 6 y 10 minutos para formar la pared de los bombones.



16
Dar vuelta sobre la mesada y dejar que caiga el chocolate.



17
Rellenar un cartucho con relleno Paris de chocolate amargo Ledevit.



18
Rellenar los bombones.



19
Volver a colocar chocolate.



20
Golpear el molde sobre la mesada para que salgan las burbujas de chocolate.



Retirar el excedente, llevar a la heladera y luego desmoldar.

Auspicia este trabajo:

