

Módulo 7

BOMBONES

7.1 Rellenos para Bombones

Ahora que ya has aprendido a atemperar chocolate es momento de empezar a poner tu conocimiento en práctica haciendo exquisitos bombones. Para ello te propongo rellenar tus bombones con 5 sabores diferentes, de los cuales tendrás que escoger 3, aunque puedes hacerlos todo si te apetece.

1. Mocha
2. Pistacho y agua de rosas
3. *Ganache* de cacao, aceite de oliva y romero
4. Naranja y azafrán
5. Limón y miel (o néctar de coco)

Antes de decidirte, te recomiendo que leas todas las recetas y visualices los dos vídeos correspondientes a esta lección.

Mocha



Ingredientes

- ¼ taza de leche de almendras
- 2 dátiles Medjool suaves
- 2 C de anacardos previamente remojados (durante un mínimo de 6 horas)
- 1 C + ½ c de café *espresso*
- 1 C de manteca de cacao cruda derretida
- 2 c de sirope de arce
- 1 c de cacao crudo en polvo
- ¼ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa

Método

1. Si los dátiles no son suaves, empieza poniéndolos a remojo en agua caliente durante unos 5-10 minutos.
2. Mientras tanto aclara y escurre los anacardos y añádelos en la jarra de la batidora.
3. Una vez los dátiles están blandos, retira la piel y la pepita y agrégalos junto con los anacardos y el resto de los ingredientes (excepto la manteca de cacao).
4. Tritura hasta que obtengas una crema sedosa.
5. En ese momento vierte la manteca de cacao derretida y bate durante unos segundos más.
6. Guarda la crema de mocha en una manga pastelera, etiquétala con el nombre y la fecha y deja que repose en el frigorífico durante al menos 3 horas.



4 días en el frigorífico

Pistacho y Agua de Rosas



Ingredientes

- ½ taza de pistachos crudos + extra para decorar
- ¼ taza + 1 C de leche o crema de almendras
- 2 C de mantequilla de macadamia
- 2 C de azúcar de coco
- 2 C de manteca de cacao cruda derretida
- 2 c de agua de rosas
- ½ c de sal rosa
- ¼ c de extracto puro de vainilla

Método

1. Empieza tostando los pistachos en el horno durante 10 minutos a 180 °C (350 °F).
2. Si tienen piel, procura retirar el máximo posible para que la crema resultante sea lo más fina posible.
3. Bate junto con el resto de los ingredientes, excepto la manteca de cacao, hasta que obtengas una crema suave y sin grumos.
4. Añade por último la manteca de cacao de manera progresiva, con la batidora funcionando a baja velocidad.
5. Introduce la crema en una manga pastelera, etiquétala y guárdala en el frigorífico durante un mínimo de 3 horas para que espese.



4 días en el frigorífico

Ganache de Cacao, Aceite de Oliva y Romero

Ingredientes

Para el aceite de romero

- 100 ml aceite de oliva virgen extra
- 1 C romero fresco picado

Para el *ganache*

- 2 C de cacao crudo en polvo
- 2 C de miel cruda orgánica (o sirope de arce)
- 1 + ½ C de aceite de romero
- ½ c de sal rosa

Método

Para el aceite de romero

1. Empieza picando bien finas las hojas de una o dos ramas de romero fresco.
2. Calienta el aceite junto con el romero en un cazo a fuego lento durante 5-10 minutos.
3. Retira del fuego y deja reposar durante al menos una hora, para que el aceite coja el sabor del romero.
4. Prepara un recipiente de cristal junto con una rama fresca de romero.

5. Cuela el aceite infusionado para retirar los trocitos de romero y viértelo en el recipiente de cristal.
6. Cierra bien y guárdalo en un lugar fresco y seco protegido de la luz directa.

Para el ganache

7. Prepara un bol pequeño con el cacao en polvo y añade poco a poco el aceite mientras remueves con unas varillas pequeñas.
8. Una vez se ha formado una pasta, añade la sal y la miel (o sirope de arce). Empieza añadiendo 2 cucharadas y pruébalo. Dependiendo de lo intenso que sea el sabor del aceite de romero es posible que necesites añadir una cucharada más de miel o sirope.
9. Guarda la crema en una manga pastelera en el frigorífico para que esté lista cuando hagas los bombones.



1 mes en el frigorífico

Naranja y Azafrán

Ingredientes



- ¼ taza de leche o crema de almendras
- ½ taza de anacardos previamente remojados (durante un mínimo de 6 horas)
- 1 C + 1 c de miel cruda (o sirope de arce)
- 1 C de aceite de coco virgen extra derretido
- ½ c de cardamomo en polvo
- ¼ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa
- Una pizca grande de hebras de azafrán
- 7 gotas de aceite esencial de naranja

Método

1. Empieza calentando la mitad de la leche de almendras a fuego muy lento junto con el azafrán hasta que éste se disuelva bien.
2. Vierte en la batidora la leche infusionada junto con la otra leche que tenías reservada y el resto de los ingredientes, a excepción del aceite de coco.
3. Bate hasta obtener una crema bien suave y añade el aceite de coco al final con la batidora a baja velocidad, para ayudar a que emulsione.
4. Transfiere la mezcla a una manga pastelera, etiquétala y guárdala en el frigorífico durante un mínimo de 3 horas para que espese.



4 días en el frigorífico

Limón y Miel (o Néctar de Coco)

Ingredientes



- 160 ml de miel cruda orgánica (néctar de coco para la opción vegana)

- 3-4 C de polen de abeja (*mulberries* para la opción vegana)
- 5-10 gotas de aceite esencial de limón

Método

1. En un bol pequeño mezcla la miel junto con el polen de abeja y 5 gotas de aceite esencial de limón.
2. Mezcla bien con una cuchara, prueba y ajusta la cantidad de aceite esencial a tu gusto.
3. Vierte la mezcla en una manga pastelera, ciérrala bien y guárdala en el frigorífico hasta el momento de rellenar los bombones.



Para la alternativa vegana, en vez de utilizar polen de abeja puedes optar por moras secas (conocidas como mulberries) troceadas bien finas.



1 mes en el frigorífico



14 **Mádanos una foto con los 3 rellenos que hayas escogido.**

7.2 Elaboración de Bombones

Para hacer los bombones primero tendrás que atemperar chocolate negro otra vez. El chocolate que preparaste en la *lección 6.5* y que ahora tienes en forma de tabletas lo utilizarás en la siguiente lección.

Es importante que tengas en cuenta estos consejos y recomendaciones antes de empezar a utilizar tus moldes de policarbonato:

- **Limpieza** - Un buen cuidado no sólo alargará la vida de tus moldes sino que también asegurará que el resultado de tus confecciones sea óptimo.

Los moldes de policarbonato no se deben limpiar con estropajos rugosos ni con jabones abrasivos, ya que se rallan fácilmente. En su lugar, usa una esponja suave y un jabón neutro y sin perfume. También puedes usar vinagre blanco con un poco de agua caliente y un algodón para ayudarte a eliminar los restos de chocolate que son más difíciles de quitar.

No te preocupes si notas que las cavidades del molde quedan algo aceitosas. Se debe a la manteca de cacao, que de hecho ayudará a que los moldes se conserven bien y los siguientes bombones salgan perfectos.

- **Secado** - Después de limpiar los moldes, deja que se sequen boca abajo al aire libre. No los frotes con un trapo ya que es muy probable que queden pequeños restos que luego aparecerán en la superficie del chocolate.



Si necesitas utilizar los moldes inmediatamente y aún están húmedos, utiliza un secador de pelo para secarlos completamente.



Además de los moldes, es indispensable que todos los utensilios (bol, espátula, termómetro...) estén totalmente secos antes de empezar a atemperar.

Método para hacer Bombones



Lee detenidamente los pasos y visualiza el vídeo antes de empezar a hacer tus bombones.

1. Empieza atemperado chocolate negro según la receta. Mientras que para cubrir trufas u otras confecciones puedes derretir chocolate sólido que ya ha sido atemperado previamente, en el caso de los bombones te recomiendo que uses chocolate recién atemperado para obtener los mejores resultados.
2. Vierte el chocolate atemperado sobre las cavidades de los moldes hasta cubrirlas totalmente y golpea un par de veces contra la encimera para eliminar posibles burbujas de aire que se hayan formado.
3. Pon el molde boca abajo y deja que el chocolate caiga sobre la superficie de trabajo (o sobre un bol o bandeja).
4. Utiliza el mango de una espátula de metal para golpear cada lado del molde, ayudando así a que caiga el exceso de chocolate y rasca ligeramente superficie del mismo.
5. Coloca el molde boca abajo sobre una bandeja forrada con papel vegetal y deja reposar en el frigorífico durante unos minutos, sólo hasta que solidifique.



Una vez el chocolate ha solidificado, comprueba que la capa no sea traslúcida porque eso significará que es muy fina y los bombones se romperán al desmoldarlos. Normalmente con una capa de chocolate es suficiente, pero si esto ocurre simplemente añade una segunda capa siguiendo los mismos pasos de antes.

6. Saca el molde del frigorífico y rellena las cavidades con los rellenos que tenías preparados. Es importante que no las llenes completamente y dejes unos 2 mm de espacio en la parte superior. En este momento puedes añadir algún *topping* si lo deseas (por ejemplo: trocitos de pistacho en los bombones de pistacho y agua de rosas)



Si solo tienes un molde, en vez de ocuparlo con un solo relleno, usa un tercio del molde para cada tipo de relleno. Cuando acabes los bombones, repite el proceso y haz otra tanda entera.

7. Rellena las cavidades con más chocolate hasta cubrir el molde por completo.
8. Utiliza un raspador o una espátula para raspar el exceso de chocolate y dejar la superficie completamente lisa.
9. Guarda el molde en el frigorífico durante unos 15 minutos hasta que los bombones hayan solidificado por completo.
10. Saca el molde del frigorífico, gíralo y golpéalo con decisión contra la encimera. Si el chocolate se ha atemperado correctamente, verás que los bombones salen con muchísima facilidad.
11. Consume inmediatamente o guárdalos en el frigorífico en un recipiente cerrado herméticamente.



Variará dependiendo del tipo de relleno utilizado

15

Haz tu primera tanda de bombones con los rellenos que hayas escogido. Mándanos una foto de cada uno, cortando alguno por la mitad para que podamos ver el interior. ¿Has tenido alguna dificultad? ¿Cuál ha sido el relleno que más te ha gustado? ¿Has utilizado algún *topping*?