

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO



# BOMBONES

IVANA CIANCIA NOS ENSEÑA A REALIZAR BOMBONES RELLENOS

## Profesora



Ivana Cianci

[f/Heilola macarons](#)

## Lista de materiales

- Mesada de mármol.
- Colorantes liposolubles.
- Chocolate cobertura semi-amargo de Codeland.
- Pasta de rellenos Codeland.
- Bowls plásticos.
- Espátulas.
- Termómetro para cocina.
- Microondas.
- Heladera.

## ¿Sabías que?

Para el templado, siempre es aconsejable utilizar una mesada de mármol.

La temperatura ideal de templado de chocolate semiamargo es de 31°.



1 Trabajaremos con chocolate cobertura. Debemos templarlo.



2 Llevamos al microondas, debemos revolver cada 30 segundos.



3 Una vez a 45°, volcamos 2/3 de la preparación en la mesada, el 1/4 restante se conserva la temperatura.



4 Con una espátula, debemos bajar la temperatura del chocolate en la mesada. Movemos hasta obtener 28°.



5 Volvemos a unir ambas partes con diversas temperaturas.



6 Mezclamos bien ambos chocolates logrando obtener 31°.



7 Para realizar los bombones, utilizamos moldes de policarbonato.



8 Decoramos con una preparación de manteca de cacao y colorante liposoluble.

9



Con la preparación decoramos a gusto el molde.

10



Volcamos el chocolate y esparcimos con espátula.

11



Debemos rellenar todas las cavidades del molde.

12



Retiramos el excedente con espátula.

13



Damos unos pequeños golpecitos.

14



Vaciamos el molde sobre el bolws.

15



Una vez vació, llevamos a la heladera 10 a 15 min.

16



Una vez frío, estará listo para rellenar.

17



Rellenamos  $\frac{3}{4}$  partes del bombón.

18



Rellenamos con pastas para rellenar.

19



Golpeamos para que baje el relleno.

20



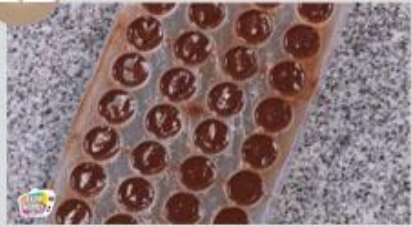
Volcamos el chocolate templado.

21



Estiramos con la espátula hasta completar.

22



Retiramos el excedente. Llevamos a la heladera.

23



Desmoldamos golpeando contra la mesada.

24



Tendremos listos nuestros bombones rellenos!

 **Codeland**  
CHOCOLATES • PREMIUM