THE J.M. SMUCKER Co

Bombones de Chocolate

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	N/A	4	N/A

Ingredients

- 1/2 taza de Mermelada Smucker’s de Fresa
- 1/2 taza de Mermelada Smucker’s de Naranja
- 280 g de chocolate amargo picado, para temperar
- 120 g de chocolate amargo picado, para la ganache
- 80 ml de crema para batir caliente, para la ganache
- Matizador dorado comestible

Directions

Step 1:

Coloca el chocolate amargo en un bowl para temperar y derrite a baño María en una olla con agua a fuego bajo. Mueve constantemente para atemperar hasta que esté brilloso y suave.

Step 2:

En un molde de plástico o de silicón para bombones, vierte el chocolate temperado, voltea en una charola para quitar el exceso y con ayuda de una espátula, remueve el excedente dejando solo una capa delgada de chocolate en cada orificio del molde. Refrigera por 10 minutos y reserva el chocolate que te sobró.

Step 3:

Coloca en una manga Mermelada Smucker’s de Fresa y en otra, Mermelada Smucker’s de Naranja. Reserva.

Step 4:

Agrega a la mitad de los bombones Mermelada Smucker’s de Fresa, únicamente llena la mitad del bombón, agrega a los bombones restantes la Mermelada Smucker’s de Naranja y llena hasta la mitad del bombón. Refrigera por 10 minutos.

Step 5:

En un bowl mezcla la crema batida con el chocolate con ayuda de una espátula para hacer la ganache. Pasa a una manga y reserva.

Step 6:

Saca los bombones de refrigeración y cubre con la ganache, sin llegar al borde del molde para posteriormente cubrir con el chocolate. Refrigera 10 minutos más.

Step 7:

Derrite nuevamente el chocolate que te sobró temperado y revisa que la temperatura sea la correcta, tienes que estar tibio, suave y brilloso. Vierte sobre el molde de bombones y cubre por completo, con ayuda de una espátula quita el exceso de chocolate. Refrigera por 20 minutos más.

Step 8:

Voltea los bombones y coloca en un plato extendido, cuidando no manejar mucho el chocolate para no dejar huellas o derretirlo con las manos. Con ayuda de una brochita agrega encima de cada bombón matizador dorado y disfruta.

Images

