

Bombones rellenos con crema de naranja

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas



Cuando se funde el chocolate, alcanza una temperatura en torno a los 50-60°C. Para ayudar a que cristalice y aguante duro debemos bajarle la temperatura a unos 30°C, pero, a todo el chocolate por igual y si lo ponemos en la nevera sería muy complicado controlar eso, pues se enfriaría más por fuera que por el interior.



Dedicación : 20 minutos

Cocción : 20 minutos

Cantidad : 24 bombones

Ingredientes:

- 1 molde hacer bombones
- 100 g de chocolate de cobertura negro
- 100 g de chocolate de cobertura blanco

Para la crema de naranja

- 1 naranja
- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua

Para tapar los bombones

- 100 g de chocolate de cobertura blanco o negro

- 1 Preparamos la salsa de naranja para que vaya enfriando, quitamos las puntas y cortamos la naranja en tacos (incluida la piel). Ponemos al fuego con 100 ml de agua y 100 gr de azúcar y dejamos hervir durante 10 minutos a fuego medio. Dejamos templar y luego trituramos. La dejamos enfriar.
- 2 Fundimos los dos tipos de cobertura de chocolate al baño maría, a continuación debemos templarlos para que se formen unos pequeños cristales de manera que endurezca mejor el chocolate y tengan brillo los bombones.
- 3 Una vez templados los chocolates y fría la crema de naranja vamos a hacer los bombones. Comenzamos manchando un poco la mitad de los bombones con chocolate blanco con un pincel o con el dedo. Rellenamos esa mitad de bombones con el chocolate negro, lo importante es que queden bien mojadas las paredes. Hacemos lo mismo con la otra mitad de bombones manchando con chocolate negro y rellenando con chocolate blanco.
- 4 Sacudimos el molde contra la bandeja donde hemos templado el chocolate para que nos quede el hueco que rellenaremos con la salsa de naranja. Limpiamos el chocolate sobrante.
- 5 Echamos la crema de naranja en una manga pastelera con boquilla fina o una bolsa a la que hacemos un pequeño agujero. Rellenamos los huecos de los bombones dejando un espacio para echar el chocolate que hará de tapa. Fundimos los otros 100 grs de chocolate para tapar, lo templamos y cubrimos los bombones tapando la crema de naranja. Esto será la base de nuestros bombones. Retiramos todo el chocolate sobrante del molde y lo ponemos a enfriar en la nevera o en el congelador hasta que solidifique el chocolate.
- 6 Cuando el chocolate esté duro desmoldamos los bombones: Si el molde es de silicona hacemos una ligera presión en el centro y empujando el bombón hacia afuera. Si el molde es duro, daremos unos golpes secos contra una superficie. Si queda algún borde los recortamos.

más recetas en *Cen* - [Cocina en video .com](http://Cocinaenvideo.com)