

Bombones rellenos de toffee



Enfriado : 5 minutos

Ingredientes:

Relleno de toffee para 50 bombones :

- 130 g de azúcar blanco
- 50 g nata líquida 35% MG (crema de leche)
- 80 g puré o mermelada de fresa
- 120 g chocolate blanco
- Un molde para 24-25 bombones

Cobertura para 25 bombones negros:

- 250 g chocolate cobertura negro 70% cacao
- 100 g chocolate negro para la base

Cobertura para 25 bombones blancos o con leche:

- 250 g chocolate de cobertura blanco o chocolate con leche
- 100 g chocolate blanco o chocolate c/leche

- 1** Comenzamos preparando el **relleno de toffee** : Trituramos la **mermelada de fresas** hasta que quede un puré cremoso. Ponemos el azúcar a calentar. Cuando comience a fundirse lo mezclamos con una cuchara de madera para que se haga por igual, sin tostarlo demasiado, retiramos del fuego. Ponemos a calentar la nata líquida hasta que hierva, la vertemos sobre el caramelo y removemos continuamente. Añadimos el puré de fresa mezclando bien. Troceamos el chocolate blanco y mezclamos con el toffee, removiendo hasta que se funda y se integre con el toffee.
- 2** **Templamos el chocolate**: Fundimos 250 g de chocolate negro al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos: 30 segundos, sacamos y damos unas vueltas y volvemos a fundir otros 30 segundos. Repetiremos hasta que tengamos el chocolate fundido. A continuación debemos templarlo para que se formen unos pequeños cristales de manera que endurezca mejor el chocolate y tengan brillo los bombones. Para ello vertemos el chocolate sobre una fuente o un mármol, dejando una pequeña cantidad en el bol. Lo extenderemos y recogeremos hasta que baje su temperatura a 30º C, a la temperatura del cuerpo. Lo recogemos para el bol y lo mezclamos bien con el chocolate que nos había quedado en él, para que se unifiquen las temperaturas.
- 3** **Para hacer los bombones negros**: Manchamos un poco algunos de los moldes con chocolate blanco, con un pincel o con el dedo. Rellenamos el molde con el chocolate negro que hemos templado, lo importante es que queden bien mojadas las paredes. Vibramos el molde para que salgan las burbujas de aire del chocolate. Le damos la vuelta al molde y dejamos que se vacíe el chocolate sobre una fuente, limpiamos el chocolate sobrante y colocamos el molde **boca abajo** sobre una fuente. Dejamos enfriar 5 minutos en el frigorífico. **Como rellenar los bombones con el toffee** : Una vez frío limpiamos los bordes y comenzamos a rellenar, para dosificarlo mejor echamos el toffee en una bolsa, rellenamos dejando un hueco en la parte superior (que más tarde cubriremos de chocolate para tapar el toffee). Vibramos para quitarle el aire y dejamos enfriar 5 minutos. **Tapa de los bombones**: Mientras tanto recogemos el chocolate que nos ha caído en la fuente y lo fundimos con el resto del chocolate troceado. Lo templamos y con él cubrimos el relleno de los bombones, haciendo una tapa que protegerá el relleno. Dejamos que enfríe unos 10-15 minutos en el frigorífico, hasta que queden duros. Cuando el chocolate esté duro desmoldamos los bombones.
- 4** **Para hacer los bombones con el chocolate blanco o el chocolate con leche** : seguimos los mismos pasos teniendo en cuenta que si lo hacemos en el microondas, el chocolate blanco lo fundiremos a intervalos de 15-20 segundos y el chocolate con leche a intervalos de 20-25 segundos.