



CATEGORÍA

Bombones, Pastelería



EVENTO

San Valentín

BOMBONES RELLENOS

INGREDIENTES

Grupo Bombones

Ingrediente

[Chockex Premium Dark](#)

[Relleno Frutal Frambuesa Bakels](#)

KG

0.250

0.180

Peso total: 0.430

MÉTODO

*Chockex Premium Dark puede ser fundido a baño maría en una cacerola de doble fondo, un horno microondas o en una templadora.

Procedimiento en microondas.

- Derretir Chockex Premium Dark utilizando el microondas a temperatura media alta, durante 2 a 3 minutos.
- Mezclar cada 20 segundos con la ayuda de un mezquino, hasta lograr una buena fluidez (la cobertura fundida no debe exceder los 45°C),
- Una vez derretido el chocolate, realizar casquillos en molde para bombones y luego dar un golpe de frío.
- Posteriormente rellenar con 5 a 6 gramos de Relleno Frutal Frambuesa.
- Luego fundir nuevamente el chocolate y cubrir los bombones, sacar el excedente y refrigerar.
- Una vez que los bombones estén translucido, desmontar con un suave golpe.

(Receta para 34 unidades)