

Bombones rellenos de salsa de naranja

Cantidad: 24 bombones

Ingredientes

- Un molde para hacer bombones
- 100 gr de chocolate de cobertura negro
- 100 gr de chocolate de cobertura blanco

Para la crema de naranja

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

Para tapar los bombones

- 100 g de chocolate de cobertura blanco o negro



Sobre esta receta

Cualquier momento es perfecto para disfrutar de unos deliciosos bombones. Por eso, hoy te enseñaré a preparar bombones rellenos de crema de naranja con chocolate negro y chocolate blanco, una combinación que resulta sencillamente irresistible. Además, son ideales tanto para sorprender a alguien especial como para darte un capricho en cualquier ocasión.

Por otra parte, en este artículo descubrirás cómo elaborar varios rellenos diferentes para tus bombones, incluido uno con licor, que aportará un toque de sofisticación a tus creaciones. Asimismo, te brindaré consejos esenciales para conservarlos correctamente y mantener su sabor y textura durante más tiempo. En definitiva, con estas pautas podrás disfrutar al máximo de tus bombones caseros y añadirles tu toque personal. ¡Anímate a probarlos!

Preparación

1. Comenzamos preparando la salsa de naranja para que vaya enfriando. Para ello 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 mientras fundimos el chocolate..
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. A continuación 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..

Bombones rellenos de salsa de naranja

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 en 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.

Cómo fundir los chocolates al baño maría

- Para fundir el chocolate al baño maría ponemos al fuego un recipiente con agua, en otro más pequeño que quepa dentro colocamos el chocolate troceado y cuando casi comience a hervir el agua lo ponemos dentro del recipiente grande para que se vaya fundiendo el chocolate con el calor del agua y apagamos fuego.
- Es importante que no tenga demasiado calor para que no se cuezan los chocolates, debemos hacerlo a fuego suave una vez que hierva.

Cómo templar el chocolate

- Para que los bombones tengan brillo y queden duros es necesario templar el chocolate, esto es, bajarle la temperatura hasta que tenga unos 30° C. Una vez que hayamos fundido el chocolate lo extendemos sobre una superficie fría, para esta cantidad usaremos una fuente, y lo vamos moviendo con ayuda de una espátula de un lado hacia otro hasta que alcance los 30° C, es decir, que al tocarlo con el dorso del dedo no queme.
- Con este proceso se forman unos pequeños cristales que ayudarán a que endurezca mejor el chocolate y tengan brillo los bombones.
- El chocolate, cuando se funde al baño María, alcanza una temperatura en torno a los 50-60°C. Para ayudar a que luego 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. Cuando trabajamos cantidades grandes de chocolate se suele templar en un mármol, pero para esta cantidad con este sistema es suficiente.

Crema con las que rellenar los bombones

- Bombones rellenos de toffee
- Crema de Tiramisú sin huevo
- Dulce de leche y almendras en polvo
- Leche condensada y nueces muy picadas
- Crema de moka
- Compota de manzana y licor en crema

Bombones rellenos de salsa de naranja

- Mermeladas
- Os propongo este relleno de fresa: Para el relleno de fresa: 25 gr. de chocolate blanco, 15 gr. de nata líquida (crema de leche), una cucharada de mermelada de fresa buena y unas gotas de licor de fresas (opcional). Calentamos la nata y cuando rompa a hervir, apagamos y añadimos el chocolate troceado y lo mezclamos. Removemos muy bien. Añadimos la mermelada y el licor. Volvemos a mezclar. Rellenamos los bombones con una cucharadita pequeña sin olvidarnos de dejar un espacio para cerrarlos..
- Para el relleno podéis utilizar una amplia variedad de ingredientes: mermeladas, cremas de fruta como la que usamos de naranja, praliné, dulce de leche, avellanas, cerezas escarchadas, crema de avellanas (nutella), son algunos de ellos.

El chocolate se recicla.

- No se llega a desperdiciar realmente el chocolate que cae en la fuente, pues el que cae en la fuente se puede reciclar y templar de nuevo.
- La salsa de naranja es una de las recetas más sencillas y con muy buenos resultados para hacer unos ricos bombones caseros en cualquier momento.

Para rellenarlos con licor.

- Los bombones con rellenos líquidos son más complicados de cerrar y necesitan algunos pasos extras: Reforzar las paredes con más chocolate para que resistan el desmoldado. Procurar no llenarlos demasiado para que se cree una buena base. Hay quien hace las paredes y luego extiende una capa de chocolate y pone encima el molde aplastando, de forma que después de dejarlo enfriar se levanta y queda el bombón cerrado con un hueco en el interior..
- Para rellenarlos con licor lo mejor es ayudarnos de una jeringa, no llenar más de las 3/4 partes del hueco para dejar sitio al chocolate que nos servirá de tapa Para que no se nos filtre el líquido cuando tenemos el bombón preparado, tenemos que mezclar el licor con 1/5 parte de glucosa, así le damos mayor consistencia al relleno.
- Como cerrar bien el bombón para que no gotee en caso de utilizar líquidos?. El siguiente paso sería hacer un pequeño agujero con algo templado e inyectar el relleno líquido con ayuda de una jeringa. Se tapa el agujero con un poco de chocolate y listo. Otra técnica es hacer bases que luego cortan con un cuchillo con el filo precalentado en agua caliente y que colocan al bombón tras echar el relleno y pegan con un poco de chocolate fundido.
- Puedes adaptar la receta para hacer los shots de chocolate, para ello necesitarás unos vasitos desechables o los moldes de papel rizado. Es mejor utilizar un pincel para pintar el interior de los moldes, dejar que se solidifique la capa y repetir la misma operación tantas veces como sean necesarias hasta lograr el grosor del vasito deseado. Una vez finalizada la labor, bastará con retirar los moldes de papel y rellenar los vasitos con lo que prefieras, licor, nata, mousse... y a disfrutar.
- La opción más rápida para colorear el chocolate es la utilización de distintos tipos de chocolates o utilizar chocolates ya coloreados que existen en el mercado. El chocolate tiene su propio colorante, son colorantes específicos que sirven para teñir el chocolate blanco del color que deseemos. Estos son colorantes liposolubles es decir, un colorante que se disuelve en grasa para que se tiña bien. Si los usas a base de agua se apelmaza y se hace una bola arenosa, y se estropea.

Bombones rellenos de salsa de naranja

Conservación

Una vez que se les ha dado el tiempo de frío necesario para que endurezcan los bombones, deberíamos conservarlos en un lugar fresco, seco y alejado de olores. Os explicaré algunas pautas para que veáis que es un tema un tanto especial:

- Los bombones deben almacenarse herméticamente para que no le entre el aire y malos olores. Lo mejor es utilizar un tupper. También debe evitarse que le entre la humedad. Para una conservación óptima, la temperatura debe ser de 14-18° C, sin humedad y la temperatura de degustación 21-22° C.
- El chocolate es muy sensible al calor y a los cambios de temperatura. La temperatura ideal de conservación del chocolate está entre los 15-18° C. Es difícil conseguir esta cifra, ya que la temperatura ambiente suele ser mayor y el frigorífico suele estar a 6° C.
- El problema de guardar el chocolate en la nevera es que hay demasiada humedad, otro de sus enemigos. Lo mismo cabe decir de una despensa en la que se combinen distintos olores, sobre todo fuertes. Es por ello que deben estar en un recipiente hermético.
- Los bombones caseros y los artesanos, NO llevan conservantes y son más perecederos que los industriales. Es un error guardar esa caja de bombones “para una ocasión”. Si son caseros o de bombonería, consúmelos cuanto antes.

Por qué se ponen blancos los bombones

- Un fenómeno que suele ocurrir con los bombones caseros es que después de un tiempo se pongan con unas áreas blanquecinas. Lo que ha ocurrido en ese caso es un proceso llamado «fat bloom», por el que algunas de las grasas que posee el chocolate en su composición, migran hacia la superficie y con el contacto con el oxígeno se nota un emblanquecimiento a nivel superficial. Eso no es nada malo y no afecta al interior del chocolate. Es un fenómeno que ocurre por estar en contacto con el oxígeno o por cambios bruscos de temperatura. Para evitar el primer caso hay que conservar el chocolate en recipientes herméticos para que no circule el aire.
- Para el segundo caso hay que evitar los cambios bruscos de temperatura. Puede ser que lo tengamos en la nevera para luego guardarlo en la despensa o viceversa. Cualquiera que sea el cambio entre frío y calor, hará que las grasas migren a la superficie. Una buena temperatura de almacenamiento está entre 12°C a 20°C. Esto sucede al no llevar conservantes. Hoy en día los profesionales añaden ciertos aditivos para evitar que esto suceda, como la lecitina de soya o los sucroésteres, que son unos emulsionantes que mantienen unidas las grasas por más tiempo.
- Un factor que influye en que este fenómeno se produzca antes es la calidad del chocolate, aunque hay que decir que es un problema estético que no le resta sabor. A veces también ocurre un fenómeno parecido en los bombones y lo que aflora es el azúcar en lugar de las grasas. Esto suele ocurrir en los bombones al producirse condensación en su interior, debido fundamentalmente a los cambios de temperatura. Al ponerse esta condensación en contacto con el azúcar del chocolate, lo derrite y envía a la superficie y por ello se producen esas manchas. Ese fenómeno se llama «sugar bloom»