

Bombones rellenos de toffee y licor

Ingredientes

Relleno de Toffee:

- 130 g de azúcar blanco
- 50 g de nata líquida 35% MG - crema de leche
- 80 g puré o mermelada de fresa
- 120 g chocolate blanco

Para 25 bombones negros

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

Para 25 bombones blancos o con leche

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



Sobre esta receta

Cualquier momento es bueno para tomar unos bombones rellenos de Toffee. Hoy vamos a preparar unos bombones rellenos de caramelo con chocolate negro y chocolate blanco, que están deliciosos. Ideales para cuando queramos sorprender a alguien, o simplemente darnos un capricho.

Preparación

Comenzamos con el RELLENO DE TOFFEE

- Trituramos la mermelada de fresas hasta que quede un puré cremoso. A continuación ponemos 130 g de azúcar en un recipiente y lo ponemos 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 y ponemos a calentar los 50 ml de nata líquida para montar hasta que hierva. En cuanto hierva la echamos sobre el caramelo y removemos continuamente para hasta que se mezclen. Añadimos el puré de fresa mezclando bien. Troceamos 120 g de chocolate blanco y sobre él vertemos el toffee, removiendo hasta que se funda y quede integrado con el toffee y reservamos..
- Fundimos 250 g de chocolate negro al baño maría o en el microondas a intervalos de 30 segundos: fundimos 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 verteremos el chocolate sobre una fuente o un mármol, dejando una pequeña cantidad en el bol, y lo extenderemos y recogeremos hasta que baje su temperatura a unos 30° 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

Bombones rellenos de toffee y licor

temperaturas.

Para hacer los bombones negros

- Comenzamos manchando un poco algunos de los moldes con chocolate blanco, con un pincel o con el dedo. A continuación rellenamos el molde con el chocolate negro que hemos templado, lo importante es que queden bien mojadas las paredes, ya que si quedan demasiado finas el bombón se romperá al cogerlo. Vibramos o sacudimos 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 que enfríe durante 5 minutos en el frigorífico.
- Una vez frío limpiamos los bordes y rellenamos con el toffee. Para dosificarlo mejor lo echamos en una bolsa. Rellenamos dejando un hueco en la parte superior que rellenaremos de chocolate para tapar el relleno. Vibramos para quitarle el aire y dejamos enfriar 5 minutos. Si hace frío no sería necesario. 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 especie de 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: 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 lo recortamos. 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.

Cómo fundir los chocolates

- 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.
- El chocolate blanco sólo tiene del chocolate la manteca de cacao, el resto son básicamente azúcar y leche en polvo. Es el más delicado a la hora de fundir ya que con mucho calor se quema y debemos trocearlo en partes iguales para que se funda por igual. Podemos fundirlo al baño maría a temperatura media, dándole la vuelta continuamente hasta que esté líquido. Para hacerlo en el microondas colocamos el chocolate blanco troceado en un bol y lo fundimos en intervalos de 15 - 20 segundos, quitamos el chocolate, le damos unas vueltas (aunque nos parezca que no ha hecho nada) y lo volvemos a fundir otros 15 - 20 segundos. Repetiremos esta operación hasta que tengamos el chocolate fundido. Si fundimos el chocolate sin respetar estos pasos se nos quemará y no servirá. Es el chocolate más dulce por lo que debemos utilizar rellenos que no sean demasiado dulces.
- El chocolate negro está compuesto básicamente de cacao y manteca de cacao. Resiste mucho mejor el calor, debemos trocearlo y fundirlo al baño maría mezclando de vez en cuando o bien en el microondas, en intervalos de unos 30 segundos y removiendo entre cada intervalo, hasta que nos quede suelto. Tiene un sabor más fuerte.

Bombones rellenos de toffee y licor

- El chocolate con leche contiene leche en polvo, azúcar, manteca de cacao y un porcentaje de cacao en torno al 30 - 40%. Puede fundirse al baño maría o en el microondas en intervalos de unos 25 segundos, removiendo entre cada intervalo. Tiene un sabor suave.

Cómo templar el chocolate

- Para que los bombones tengan brillo, resistan el paso del tiempo y queden duros es necesario templar el chocolate, esto es, bajarle gradualmente la temperatura hasta que tenga unos 30° C. Una vez que hayamos fundido el chocolate lo vertemos sobre una superficie dejando una pequeña cantidad en el bol. Para esta cantidad usaremos una fuente y lo iremos moviendo con ayuda de una espátula de un lado hacia otro hasta que alcance unos 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. Debemos bajarle la temperatura a unos 30° C pero a todo el chocolate por igual, ya que 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.

Sugerencias para rellenar los bombones

- Ganache de fresa
- Ganache de chocolate de diferentes sabores
- Dulce de leche y almendras en polvo
- Leche condensada y nueces muy picadas
- Bombones rellenos de crema de naranja
- Crema de Tiramisú sin huevo
- Crema de menta
- Crema de moka
- Compota de manzana y licor en crema
- Mermeladas

Más sugerencias para rellenar

- Os propongo este relleno de fresa: Para el relleno de fresa: 25 g de chocolate blanco, 15 g 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 puedes 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.

Bombones rellenos de toffee y licor

- El chocolate que cae en la fuente no se desperdicia. No se llega a desperdiciar realmente el chocolate, pues el que cae en la fuente se puede reciclar y templar de nuevo.

Para llenar los bombones 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.

Sobre la conservación de los bombones

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.

Bombones rellenos de toffee y licor

- 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.

Porqué 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».