



**Recepta
Bombons
de xocolata**

**Cristina
Calvo**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

Ingredients:

- Xocolata (la que tingueu a casa: blanca, llet o negra)
- Fruits secs, fruita confitada, cacauets tots aquells raconets que tingueu al rebost.



Elaboració:

La xocolata pot estar en format de gotes petites, grans o tableta. En cas que tinguem una rajola la farem en preses més petites per a que es fongui abans.





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

L'escalfarem al microones a baixa potència i a intervals de poc temps. També ho podeu fer al bany maria. Hem de vigilar que no se'ns cremi pel mig.



Un cop arribat a aquest punt ja no cal escalfar-la més. La xocolata que està fosa ens ajudarà a fondre les gotes que encara no ho són. Si fos necessari ho tornariem a introduir una miqueta al micro. I mai s'han de superar els 45°C de temperatura ja que es crema.





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

**Quan ja la tenim completament fosa l'escampem.
Ho podem fer al marbre de la cuina, ben net i eixut i
preferiblement quan faci més fresqueta.**



**Escampem la xocolata i en reservem una miqueta al
bol per a tornar-la a barrejar després. Si es poqueta
quantitat es refredarà de seguida.**





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

Al tocar la superfície de marbre fa que baixi la temperatura. El moviment fa que cristallitzi la mantega de cacau de la manera que ens interessa. Haurem de recollir-la ràpidament. Si es queda massa freda (enganxada al marbre) només cal rascar-la i tornar-la a escalfar. Tenim temps per practicar!





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

**Un cop l'hem recollit la tornem a barrejar amb la xocolata que
haviem reservat. La temperatura que necessitem ha de ser
d'uns 30°C aproximadament. Ho podem comprovar amb un
termòmetre de cuina si tenim o amb la part inferior del llavi
inferior (allà on creix la barba). Si la notem freda està al punt.**





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

Podem fer servir qualsevol recipient amb superfície llisa, no porosa. També ho podem fer amb una cullereta a sobre un plat o un troç de paper sulfuritzat.



**Omplim la base del motlle amb una mica de xocolata.
A més quantitat més gruix tindrà.**





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

Deixem caure a sobre els ingredients que vulguem.



Aquest és el resultat després d'haver deixat refredar la preparació. Ho hem de deixar en un lloc fresquet i trigarà una estoneta. Si voleu anar més ràpid ho podeu ficar una estoneta a la nevera però recordeu que la xocolata no es guarda mai a la nevera ja que agafa humitat i olors no desitjades.





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!



El mateix procés d'atemperat i formem gotes amb la cullera a sobre un plat.





**Recepta
Bombons
de xocolata**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

Deixem caure a sobre allò que vulguem.



Refredar i llestos per menjar!

