



**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!**

