



Bombones de cranberry

 50 minutos

Ingredientes

Para el relleno:

100 g de crema de leche UHT
100 g de chocolate, cacao 52%
30 g de chocolate con leche
40 g de cranberries (arándanos rojos) desecados

Para la cobertura:

100 g de chocolate negro
Cranberries al gusto



Preparación

Picar todos los cranberries con la batidora o con un cuchillo.

Verter la nata en una cazuela y llevarla a ebullición. En el momento en que hierva, retirarla del fuego y añadir los dos chocolates. Remover hasta que quede bien emulsionado.

Añadir 40 g de cranberry picado y continuar removiendo. Dejar en reposo durante 8 horas para que se enfríe completamente.

Una vez frío, verter la pasta en el vaso de la batidora y emulsionar unos 3 minutos hasta que cambie de color.

Verter la pasta en una manga pastelera y depositar pequeñas porciones sobre una bandeja con papel de parafina. Congelar.

Una vez las porciones de pasta estén heladas, hacer bolitas –a modo de trufas- con cada una de ellas y colocar en la nevera.

Cobertura

Deshacer el chocolate negro al baño maría. Añadir cranberry picado al gusto y dejarlo enfriar hasta que esté a 30°.

Sacar las “trufas” de la nevera y bañarlas con el chocolate negro. Colocar de nuevo en la nevera hasta su consumición.

Consejo: estos bombones pueden prepararse también con cobertura de chocolate con leche y chocolate blanco. En este caso, sólo hay que cambiar el tipo de chocolate de la decoración (paso 7), teniendo en cuenta que el chocolate con leche debe estar a 29°, y el chocolate blanco a 28°, para garantizar la densidad idónea en el momento de bañar las trufas.