Bombones de Navidad

rellenos de ganache de chocolate blanco

- **Duración:** 30 min
- **Dificultad:** ★★☆

Utensilios

- Un molde de bombones de muñequitos de jengibre
- Un pincel de cocina
- Un bol con asas
- Un batidor
- Un delantal
- Un gorro de cocinero

Ingredientes

- Para la ganache:
  - 100gr. de nata
  - 100gr. de chocolate blanco
- Para el chocolate:
  - 80gr. de chocolate negro

1. **Preparar la ganache de chocolate blanco:** calentar la nata, después verter el chocolate blanco. Mezclarlo todo a fuego lento y dejar enfriar.
2. **Preparar el chocolate**: Utilizar un chocolate negro o con leche. Fundir 80 g de chocolate al baño maría (no añadir agua, leche, nata…)
3. **En el molde**, pintar con chocolate con la ayuda de un pincel el fondo del molde y los bordes. Dejar endurecer durante 5 min en el frigorífico.
4. Verter la ganache sobre el chocolate, rellenar el molde hasta 1/3.
5. **Verter** el resto del chocolate sobre la ganache.
6. **Colocar** de nuevo el molde en el frigorífico durante 15 minutos como mínimo.
7. **Desmoldar y degustar** tus bombones rellenos.

Hermex

Sabadell
Tel. 93 712 22 27
Fax 93 711 88 47

Madrid
Tel. 91 530 87 79
Fax 91 527 00 72

Sevilla
Tel. 95 498 00 78
Fax 95 457 26 86

Valladolid
Tel. 98 345 68 62
Fax 98 323 14 01

hermex@hermex.es
www.hermex.es