GUIA TALLER ELABORACION BOMBONES DE CHOCOLATE

Objetivo: Elaborar técnicamente bombones de chocolate teniendo en cuenta materia prima y etapas del proceso

Materia Prima:

- Chocolate real al 65% o 53%

- Relleno para bombones elaborados previamente ver guía de relleno de bombones

Equipos y Herramientas: Molde policarbonato o silicona, Termómetro infrarojo, Espatulas, Horno microondas, Nevera, Mesa de mármol.

Procedimiento

1. Alistamiento (limpieza y enfriamiento moldes 12°C)
2. Pesaje de la materia prima
3. Fundir el chocolate en microondas, hasta una Temperatura Máxima del producto 45°C
4. Atemperado, se deja la tercera parte del chocolate fundido en el recipiente y el resto se lleva al mesón de mármol donde se realiza el proceso de atemperado hasta obtener una temperatura de 32°C, nuevamente se mezcla todo el chocolate y se homogeniza hasta obtener temperatura optima de 31°C
5. Llenado de moldes, una vez obtenida la temperatura de 31°C se vierte el chocolate en los moldes llenando totalmente y luego eliminando las burbujas de aire por medio de movimientos vibratorios y pequeños golpes.
6. dejar en reposo los moldes por 5 minutos para hacer la coquilla.
7. Vaciado de molde verificando que quede fijada en él una capa de al menos 1 mm de grosor de chocolate, una vez fijada la capa de chocolate si se esta trabajando en clima cálido llevar a una nevera que no tenga humedad (ideal nevera de vinos).
8. Rellenar los bombones, una vez esté frio el chocolate dentro de los moldes adicionar el relleno deseado con ayuda de manga pastelera, sin sobrepasar el nivel superior del molde.
9. Fundir de nuevo el chocolate y repetir el proceso de atemperado.
10. Recubrir los bombones, para sellarlos y con ayuda de la rasqueta eliminar excesos.
11. Refrigeración (si se esta trabajando en clima cálido)
12. Finalmente se sacan los moldes de refrigeración, se voltean y se desmoldan dando golpes secos sobre el mesón.