

Bombones de fresa			
1º C.s. Dir. Cocina		IES VILAMARÍN	
Nº PAX	12	TIPO DE SERVICIO // CATA	DIFICULTAD // FÁCIL
Cantidad	Unid	INGREDIENTES	FOTOGRAFIA
80	gr	Chocolate negro 55%	
280	ml	Mermelada de fresas	
7	gr	chocolate blanco	
		Espicias	
ELABORACIÓN			
<p>Derretir el chocolate negro en un baño maría.  Cubrir molde de bombones con el chocolate y quitar el exceso. Enfriar  Rellenar con la mermelada. Enfriar  Tapar con chocolate negro y eliminar el exceso. Enfriar  Desmoldar con cuidado y decorar con chocolate blanco.</p>			

Bombones de toffe			
1º C.s. Dir. Cocina		IES VILAMARÍN	
Nº PAX	12	TIPO DE SERVICIO // CATA	DIFICULTAD // FÁCIL
Cantidad	Unid	INGREDIENTES	FOTOGRAFIA
		<b>toffe</b>	
100	gr.	Azúcar	
150	ml.	Nata	
		<b>Ganaché</b>	
250	ml.	Nata	
500	gr.	Cobertura negra	
	c/s	Frutos secos	
	c/s	Ras al hanout	
	Base	<b>Galleta</b>	

bombón

	Baño	Cobertura blanca
<b>ELABORACIÓN</b>		
<p>Para el toffe: hacer un caramelo con el azúcar y mezclar con nata templada. Enfriar</p> <p>Para el ganaché: templar la nata y mezclar con la cobertura fundida, añadir el ras al hanout y mezclar los frutos secos en grano.</p> <p>Montaje: Sobre la galleta el toffe, cubrir el toffe con la ganaché y bañar con el chocolate blanco.</p>		