

# Canapés bombón



En este video preparamos unos canapé bombón muy fáciles y rápidos de hacer. Tienen muchas posibilidades a la hora de personalizar su sabor, no necesitan molde y están buenísimos. Están basados en los "bombones músicos".



Dedicación : 10 minutos

Enfriar: 5 minutos en frigo

Cantidad : 30 bombones

## Ingredientes :

- 180 g chocolate negro 70%
- 180 g de chocolate blanco
- 50 g de avellanas
- 50 g de pistachos verdes
- 30 g almendra en láminas
- 30 g de pipas saladas
- 50 g de cacahuètes salados
- 50 g uvas pasas sin pepitas
- 100 g de gominolas de frambuesa y mora
- papel de hornear

- 1 Preparamos los complementos:** quitamos la cáscara a los pistachos o avellanas, quitamos los granillos a las gominolas, etc.
- 2** A continuación, **fundimos el chocolate blanco**. Para hacerlo en el microondas colocamos el chocolate blanco troceado en un bol y lo fundimos en intervalos de 20 segundos, quitamos el chocolate, le damos unas vueltas y volvemos a fundir otros 20 segundos. Repetiremos esta operación hasta que tengamos el chocolate fundido. Hacemos lo mismo con el chocolate negro en intervalos de 30 segundos.
- 3** El siguiente paso es **templar nuestro chocolate blanco**. Este paso es muy importante para que los canapé bombón resistan sin problemas el paso del tiempo. Extendemos el chocolate sobre un mármol o una fuente plana, dejando un poco en el bol y le damos vueltas de un lado hacia el otro, con ayuda de una espátula, **para que pierda calor todo por igual** y pase de los 36-40° C que tiene cuando se funde, a unos 27-29°C. Con el dorso de la mano comprobamos que está ligeramente más frío que nuestra piel. Recogemos el chocolate de nuevo al bol y mezclamos bien, el que estaba en el bol y el que hemos templado, para que tengan la misma temperatura.
- 4** **Echamos el chocolate en una bolsa** y hacemos unos **botones** en una fuente plana sobre la que hemos colocado **papel de horno**. Una vez que hemos hecho los botones y mientras está blando le colocando los ingredientes que les darán el sabor especial: avellana, pistacho verde, uvas pasas sin pepitas, granillo de gominola de mora, láminas de almendra...
- 5** Una vez que tenemos estos canapé bombón hechos, **templamos el chocolate negro** siguiendo el mismo proceso que el blanco. **Hacemos los botones** sobre el papel de horno encima de la fuente y **colocamos los ingredientes** que personalizarán los canapé bombón de chocolate negro: pipas saladas, cacahuètes, pistachos verdes, granillo de gominola de frambuesa, láminas del almendra, avellanas, nueces, uvas pasas sin pepita...
- 6** Ponemos los canapé bombón **en el frigorífico durante unos 5 minutos** para que endurezcan, sacamos del frigo y ya están listos para disfrutar.

más recetas en



**envidia Cocina.com**