

Relleno bombones chocolate con café canela y almendra

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

150 ml Nata
100 ml Café - 1 tacita. Recién hecho
1 rama/s Canela en rama
100 ml Leche - entera
500 gr Chocolate con leche - 40%
50 gr Mantequilla
80 gr Avellanas - o almendras picadas

ELABORACIÓN

En un bol picamos finamente los otros 500 g de chocolate con leche. En un cazo ponemos la leche y la rama de canela, cuando rompa a hervir, retiramos del fuego y dejamos reposar unos 10 minutos.

Entonces colamos la leche, y la devolvemos de nuevo al cazo, retirando la rama de canela. Añadimos la nata y el café, llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y vertemos la mezcla sobre el chocolate picado.

Dejamos dos minutos, y seguidamente removemos lentamente con una espátula, hasta que el chocolate se funda completamente y nos quede una crema lisa y homogénea. Dejamos enfriar hasta los 40-45° C.

Incorporamos entonces la mantequilla cortada en dados pequeños, y removemos con unas varillas metálicas hasta que se integre y no queden grumos.

Por ultimo agregamos las avellanas picadas o las almendras y mezclamos bien para que se repartan de manera regular. Dejamos enfriar completamente la preparación.

Cuando la ganache esté fría, removemos vigorosamente con las varillas hasta que se vuelva cremosa, la introducimos en una manga pastelera y le cortamos la punta.

Rellenamos las cavidades del molde encamisado, pero no al ras, ya que debemos dejar espacio para cubrirlo con el resto de chocolate atemperado.

Dejamos reposar hasta que se endurezca un poco.