

Bombones de cookies

Preparación

Para los bombones: Mezclar todos los ingredientes fundidos, excepto las galletas. Lo incorporamos todo en la turbinadora y lo mezclamos con las cuchillas hasta que no se note la galleta. A continuación lo enfriaremos a 26 °C y lo dispondremos en los moldes, terminándolo de decorar con una galleta entera. Lo dejaremos en nevera un máximo de 20 minutos. Para hacer el de galleta María simplemente sustituiremos las cookies por galletas María y procederemos exactamente igual. Este chocolate se puede guardar a temperatura ambiente y puede durar varias semanas.

Ingredientes

Para los bombones:

375 gr cobertura leche

180 gr praliné almendra tostada

170 gr cookies trituradas

70 gr manteca de cacao

275 gr cobertura negra

Utensilios

1 Bandeja

Boles

Espátula de codo

Lenguas de silicona

Termómetro

Papel vegetal o guitarra

Turbinadora de brazo

Microondas

Rasqueta para templado

Moldes de policarbonato para bombonería

Instructor destacado



David Pallás

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD