



Consejo del chef

Puedes cambiar el porcentaje del chocolate al gusto, así como la mermelada: puedes usar de cereza, frambuesa o frutos rojos; pero asegúrate que sea de color rojo para darle ese toque terrorífico.

Raciones para 10

300 gr Chocolate negro 70%

200 gr Mermelada de fresa

20 ml Zumo de naranja o agua

1 Cayena (opcional)

- 1 Tritura la mermelada con el zumo y reserva. Puedes añadir unas gotitas de colorante rojo vegano (que no contenga E120) para que tenga un aspecto más real de sangre.
- 2 Pon el chocolate al baño María. Fúndelo a unos 45o. Necesitarás la ayuda de un termómetro de cocina.
- 3 Retira del fuego y coge una lengua. Remueve el chocolate, recoge con la lengua y levanta el brazo para dejar caer el chocolate desde algo de altura. Con estos movimientos enfriarás el chocolate poco a poco de forma sencilla y sin ensuciar. También puedes meterlo unos minutos en la nevera. Debes conseguir que llegue a 29 – 30oC.
- 4 Una vez haya bajado la temperatura, súbela ligeramente colocando el bol sobre el cazo de agua de nuevo. Remueve y cuando esté entre 31 y 32oC ya podrás usarlo.
- 5 Vierte el chocolate sobre los moldes llenando hasta arriba. Golpea varias veces para que no quede aire y dales la vuelta sobre el bol que has usado para fundirlo. Debes retirar todo el exceso de chocolate ya que ahora solo estás creando la capa exterior del bombón. Reserva en en el frigorífico.
- 6 Una vez se haya endurecido, distribuye el relleno llenando 3/4 partes de la capacidad del molde. Coge la cayena y córtala por la mitad. Colócala en dos bombones aleatoriamente.
- 7 Repite el mismo proceso con el chocolate pero esta vez simplemente termina de llenar los moldes. Retira el exceso con la ayuda de una espátula y deja enfriar en la nevera hasta el día siguiente.
- 8 Desmolda con cuidado. Ya tienes listos tus bombones de Halloween. Son una dulce ruleta rusa con la que sorprenderás a al menos dos personas, o una con mala suerte.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bombones-envenenados-con-fresa/>

