

Bombones de mango

En todas las Tecnologías Domésticas Profecho se consideran las siguientes equivalencias:
1 cucharada (TBS: tablespoon) = 15 ml
1 cucharadita (teaspoon) = 5 ml
1 taza = 250 ml

Ahorra desde
60%
de su precio comercial, además que puedes usar la fruta que desees.



INGREDIENTES



500 g de chocolate amargo para repostería*

Relleno



100 g de pulpa de mango



2 ½ cucharadas de azúcar refinada (50 g)



50 g de crema para batir



150 g de chocolate amargo para repostería



25 g de glucosa chiclosa*



75 g de mantequilla

*Lo puedes comprar en una tienda de materias primas

UTENSILIOS

Cuchillo con filo, dos tazones de vidrio, moldes de policarbonato* para chocolate, espátula, cacerola, manga pastelera y pala de plástico.



Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos

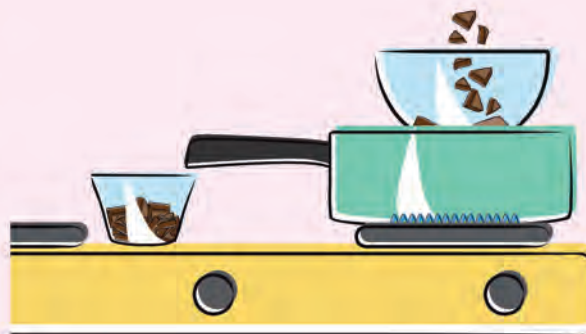


Caducidad: un mes



Rendimiento: 30 piezas

1



Para temperar el chocolate, pon un litro de agua en una cacerola y caliéntala hasta que se comiencen a ver burbujas en su base. Parte en trozos muy pequeños el chocolate y viértelos dentro del tazón, reservando al menos una cuarta parte. Coloca el tazón dentro de la cacerola formando un baño maría y mantenlo a fuego mínimo. Agita ocasionalmente hasta que se funda por completo.

2



Una vez derretido el chocolate retira el tazón del baño maría y vierte la cuarta parte del chocolate en trozos que reservaste. Agita con la pala de plástico hasta que el chocolate que agregaste se funda por completo.

3



Rellena los moldes de policarbonato con el chocolate y golpéalos suavemente para que no queden burbujas en el interior.



4 Voltea los moldes dentro del tazón para que escurra el chocolate, ya que solamente necesitas cubrir los moldes de policarbonato. Con ayuda de una espátula limpia el exceso de chocolate que quede sobre la superficie del molde. Mete los moldes en el refrigerador por 10 minutos.



5 Para preparar el relleno, en un tazón pon al fuego la crema para batir, la glucosa y el azúcar. Agita hasta que se disuelvan y coloca la pulpa de mango. Sigue mezclando hasta que se disuelva por completo. Una vez que el azúcar se disolvió agrega 150 g del chocolate fundido y la mantequilla.

¿Quieres saber más Tecnologías Domésticas Profeco? Visita nuestro canal en YouTube: youtube.com/profecolvt

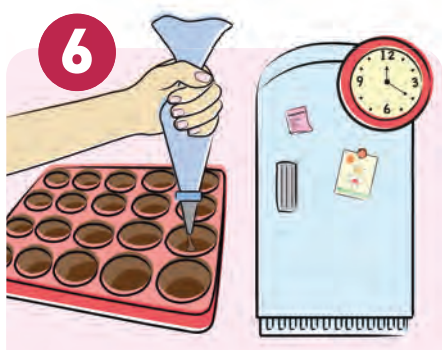
Dato interesante:

El chocolate está compuesto principalmente por manteca de cacao, que es de naturaleza lipídica y tiene la particularidad de solidificar en cristales de seis diferentes formas. El temperado del chocolate se vuelve artístico porque la idea es promover la formación (casi exclusiva) de un tipo de cristal, que resulte con un brillo excepcional. Entre las formas de temperar el chocolate está la de fundirlo por completo y verter una tercera parte en una placa de mármol. (El choque de temperatura promueve la formación de cristales deseables) y al regresar al bowl, con el resto del chocolate, los cristales deseables "crecen" o —como algunas personas opinan—, el resto del chocolate le copia la estructura. Otra técnica es la del sembrado, que consiste en agregar al chocolate fundido virutas o trozos de chocolate bien temperado.



Cuando el chocolate sufre cambios bruscos y/o constantes de temperatura se promueve la formación de cristales indeseables, de color blanquecino. Este defecto, que no es tóxico o nocivo, es típico de tiendas en las que el chocolate no se almacena en un ambiente fresco y por lo tanto está sujeto a cambios en la temperatura. El resultado es un chocolate de superficie blanquecina con aspecto mohoso y al proceso se le llama florecimiento del chocolate.

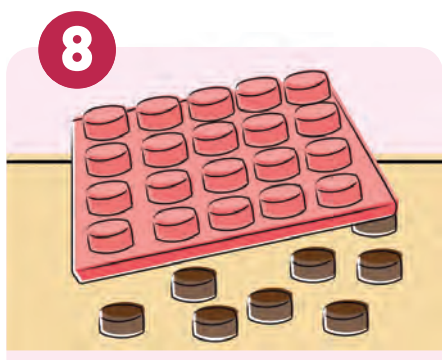
El azúcar de mesa tiende a cristalizar de forma espontánea y es la razón por la que la conocemos así: granulada. Sin embargo, no todos los hidratos de carbono cristalizan con la misma facilidad, ya que a la glucosa y fructosa les es más difícil, e incluso tecnológicamente se usan para evitar la cristalización del azúcar. Es la finalidad de agregarla en helados y rellenos como éste.



6 Coloca la mezcla dentro de una manga pastelera y déjala enfriar un poco. Saca los moldes del refrigerador y rellénalos con la mezcla de la manga pastelera, debe quedar a ¾ de distancia de altura, que no queden muy arriba. Llévalos al refrigerador por 20 minutos.



7 Regresa el chocolate fundido al baño maría y tápalo para que no se enfríe. Saca los moldes del refrigerador y vierte el chocolate sobre los moldes; con la espátula retira el exceso de chocolate.



8 Lleva los moldes al refrigerador por 20 minutos para solidificar por completo el chocolate de la base. Transcurrido este tiempo, vacíalos azotándolos firmemente sobre la mesa, hasta que los bombones salgan.

CONSERVACIÓN

Los bombones se deben conservar en un lugar fresco y seco.

RECOMENDACIONES

Es muy importante que el lugar donde trabajas no tenga corrientes de aire porque muchos microorganismos (como esporas de mohos e incluso levaduras) son acarreados por el viento.

En lugar de glucosa chiliclosa puedes utilizar miel de maíz (para bebé).



Te invitamos a ver **Tecnología Doméstica Profeco**, un programa de televisión que se transmite todas las semanas en Revista del Consumidor TV, donde podrás descubrir secretos y consejos para elaborar productos útiles. Consulta la programación de televisión en tu localidad.