



BOMBONES DE CHOCOLATE ANISADO CON GANACHE DE LENTEJAS

| INGREDIENTES | CANTIDAD | UNIDAD |
|---------------------------|----------|--------|
| PARA EL ENCAMISADO | | |
| COBERTURA DE CHOCOLATE | 300 | GRAMOS |
| PARA LA GANACHE | | |
| NATA | 200 | GRAMOS |
| COBERTURA DE CHOCOLATE | 200 | GRAMOS |
| PURÉ DE LENTEJAS | 100 | GRAMOS |
| PARA EL FIJADO | | |
| COBERTURA DE CHOCOLATE | 300 | GRAMOS |

PREELABORACIÓN

- 1.- Fundir el chocolate al baño maría
- 2.- Poner a remojo las lentejas durante 8h
- 3.- Cocemos las lentejas durante 1h y 15 min

PROCESO ELABORACIÓN

- 1.- Realizamos la ganache con la nata la cobertura y el puré de lentejas que previamente realizamos
- 2.- Una vez fundido el chocolate enfriamos hasta llegar a los 28-29°C
- 2.- Atemperamos el chocolate a 30-31°C para empezar a encamisar el molde
- 3.- Encamisamos el molde y colocamos boca abajo para que caiga el chocolate sobrante y el molde enfriamos.
- 4.- A continuación una vez frío el molde rellenamos de la ganache y volvemos a dejar enfriar.
- 5.- Finalmente tapamos con la cobertura previamente enfriada y atemperada a sus grados idóneos y cubrimos el bombón, alisamos y damos ligeros golpes contra la mesa y enfriamos de nuevo
- 6.- Sacamos los bombones y desmoldamos dando golpes boca abajo para que se despeguen y presentamos.

