

BOMBONS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Chocolate preto com 70% (ou mais) de cacau
Corn flakes ou outro tipo de cereais



Material:

Panela com água (para aquecer)
Panela para derreter o chocolate (deve caber dentro da panela com água)
Colher de pau
Termómetro de cozinha

NOTA:

Certifique-se de que todos os materiais que vão estar em contacto com o chocolate, estão bem secos!

Como fazer...

- 1 – Coloque água na panela maior, ate perfazer 1/3.
- 2 – Coloque a panela ao lume para aquecer a água mas sem a deixar ferver.
- 3 – Corte o chocolate em pedaços pequenos, de tamanho igual
- 4 – Coloque 2/3 da quantidade de chocolate na panela mais pequena e coloque esta dentro da panela com a água quente.
- 5 – Certifique-se que não entra água dentro da panela com chocolate!
- 6 – Mexa de vez em quando com a colher de pau para homogeneizar a pasta
- 7 – Com o termómetro de cozinha, controle a temperatura do chocolate. Não deixe subir acima dos 48°C
- 8 - Retire a panela do chocolate derretido do lume e adicione 1/3 do restante chocolate. Mexa bem para também este derreter
- 9 – Junte outro terço do chocolate e continue a mexer para derreter também. Verifique a temperatura do chocolate que se encontra dentro da panela. Veja como baixou substancialmente!



10 – Junte o último terço de chocolate e misture bem.

11 – Se o chocolate não está totalmente derretido, coloque novamente em banho-maria apenas por uns segundos!

12 – E o chocolate está pronto a ser usado!

13 – Com a ajuda de uma colher de sopa, envolva alguns cereais neste molho de chocolate.

14 – Coloque os cereais, em pequenos montinhos, sobre papel vegetal e deixe secar.

15 – Os seus bombons estão prontos!

Derreter chocolate, uma tarefa delicada...

A manteiga de cacau derrete a cerca de 35°C, derretendo algumas das outras gorduras do chocolate a uma temperatura um pouco superior, mas nunca acima de 48°C (acima desta temperatura o chocolate separa-se em manteiga de cacau e partículas de cacau queimado!). Assim, o chocolate deve derreter-se de forma lenta, e sem deixar a temperatura atingir valores superiores a 48-49°C.

O chocolate é frequentemente derretido em banho-maria para se controlar melhor a temperatura e deve ser mexido para manter a temperatura mais ou menos igual.

Enquanto espera que os bombons arrefeçam...

O nome da planta tropical que dá o cacau é *Theobroma cacao*. *Theobroma* significa "alimento dos deuses". É isto que o chocolate é para muitas pessoas.

O chocolate que usamos é essencialmente composto por finas partículas de pó de cacau disperso em manteiga de cacau.

- O *chocolate amargo* é feito com os grãos de cacau torrados sem adição de leite, e algumas versões permitem a sua utilização como base para sobremesas, bolos e bolachas.
- O *chocolate preto* deve usar um mínimo de 35% de cacau, segundo as normas europeias.
- O *chocolate ao leite* ou *chocolate de leite* leva na sua confecção leite ou leite em pó. As normas europeias estabelecem um mínimo de 25% de cacau.
- A *couverture* é o chocolate rico em manteiga de cacau, utilizado pelos profissionais chocolateiros, como a Valrhona, Lindt & Sprüngli, e outros, com mais de 70% de cacau, e gordura de cerca de 40%.

- O *chocolate branco* é feito com manteiga de cacau, leite, açúcar e lecitina, podendo ser acrescentados aromas como o de baunilha. Inventado na Suíça após a I Guerra Mundial, só foi divulgado nos anos 80 do século XX, pela Nestlé.