

# Bombones

## Transcripción



*Curso Dulce Navidad*  
de Eloisa Faltoni ©

• Módulo 1 • Lección 2 •

Bienvenida a la segunda lección del primer módulo del curso Dulce Navidad. En esta lección seguimos con el chocolate y vamos a preparar unos bombones de mazapán cubiertos de chocolate.

Este mazapán es 100% vegano y sin gluten, y se prepara en tan solo 5 minutos. Además, puedes utilizar este mazapán para hacer muchísimas otras preparaciones, por ejemplo, galletitas de mazapán o un turrón de mazapán y chocolate. Abajo encuentras un PDF con todas estas ideas. Y en el módulo 4 te enseñaré como rellenar un Roscón de Reyes con este mazapán.

Para este mazapán sólo vamos a necesitar harina de almendras y dátiles, no podría ser más fácil. Abajo encuentras mis trucos y consejos para preparar harina de almendras en casa. Y ahora vamos a cocinar.

Para hacer el mazapán sólo vamos a poner la harina de almendra en la batidora con un par de dátiles y lo vamos a batir un par de minutos.

Es importante que los dátiles estén deshuesados.

La idea es que la mezcla vaya cogiendo textura de mazapán.

Ahora, si ves que está demasiado arenosa, simplemente le añades un poquito de agua, por ejemplo 1 o 2 cucharaditas, y sigues batiendo.

Empieza siempre añadiendo sólo 1 cucharadita ya que si el mazapán se humedece demasiado la textura no será la correcta.

Si has añadido demasiada agua no te preocupes, simplemente añade un poquito de harina de almendras para recuperar la textura y un dátil o medio según la harina que hayas puesto para equilibrar nuevamente el sabor.

La textura final del mazapán debe ser esta, como ves, se puede trabajar bien entre las manos y aunque al tacto resulta un poco pegajosa, no se pega.

Ahora que ya tenemos nuestro mazapán, vamos a darle la forma que más nos guste. Yo he elegido un cortador con forma de flor, pero puedes elegir la forma que te guste más.

Extendemos el mazapán sobre papel de horno o sobre una tela siliconada

como esta. Podemos extender el mazapán con las manos o con la ayuda de un rodillo. El grosor del mazapán debe ser de 1 cm aproximadamente, es importante que no quede demasiado fino para que no se rompa.

Cuando el mazapán esté estirado, usamos el cortador de galletas para dar forma a nuestros bombones. Y si no tienes ningún cortador de galletas no te preocupes, porque puedes hacer bolitas de mazapán entre tus manos, como hemos hecho en la lección anterior con las trufas.

Para la cobertura de estos bombones vamos a utilizar chocolate, recomiendo que uses uno con un % de cacao alto, por ejemplo, un 70 o un 80%, así contrastará con el dulzor del mazapán.

Para deshacerlo, puedes simplemente deshacerlo en el microondas o hacerlo en baño maría como te he enseñado en la lección anterior.

Te recomiendo que le pongas un poco de aceite de coco que ayudará a que se deshaga más fácilmente.

Cómo es una cantidad pequeña de chocolate, he decidido deshacerla en el microondas para ir más rápido.

Para cubrir los bombones, necesitamos girarlos todos, para que cuando lo pinchemos sea por la base. Ahora, de uno en uno los pinchamos con un tenedor, con mucha atención de no romperlos ni atravesarlos y los bañamos en el chocolate, procurando que toda la superficie quede bien cubierta.

Después los dejamos delicadamente sobre una bandeja con de papel de horno.

Si se te rompe un bombón no te preocupes, puede intentar presionarlo un poco para volver a juntarlo y puedes ponerle más chocolate dónde se ha roto, así cuando el chocolate se endurezca mantendrá el bombón unido.

Si ves que algunos bombones quedan con demasiado chocolate al rededor, no te preocupes, que lo corregiremos.

Puedes dejar los bombones así, sólo con chocolate o decorarlos con alguna semilla o fruto seco. Personalmente me gusta poner algunas pequeñas decoraciones para dar un toque más original.

Ahora, dejamos reposar nuestros bombones en la nevera unos 15 minutos.

Han pasado 15 minutos y el chocolate se ha endurecido un poco, así que, con mucha atención, vamos a perfilar los bombones con un cuchillo, para quitar esos feos pegotes de chocolate que hayan quedado.

Simplemente haz una pequeña incisión con el cuchillo y te llevas el chocolate que sobra. Tampoco es necesario que queden 100% perfectos, sólo que se vean un poco más bonitos.

Cuando estés satisfecha con los retoques, vuelve a dejar los bombones en la nevera, hasta la hora de servirlos.

Nuestros bombones están listos y así es cómo quedan.

Puedes conservarlos en un táper hermético en la nevera entre 1 semana y 10 días. Pero ten en cuenta que el mazapán se puede secar un poco, con lo cual recomiendo consumirlo en los primeros días. Recuerda sacarlos de la nevera justo antes de servirlos para que el chocolate no se deshaga.

¡Muchas gracias por haber asistido a esta clase y felices fiestas!

*¡Feliz Navidad!  
y felices fiestas*

Si quieres ver más recetas saludables para  
todo el año, sígueme en redes sociales



Todos los derechos reservados. ELOISA FALTONI © Queda prohibida la copia,  
reproducción o distribución de este material.

ELOISA FALTONI © | [www.eloisafaltoni.com](http://www.eloisafaltoni.com) | 4