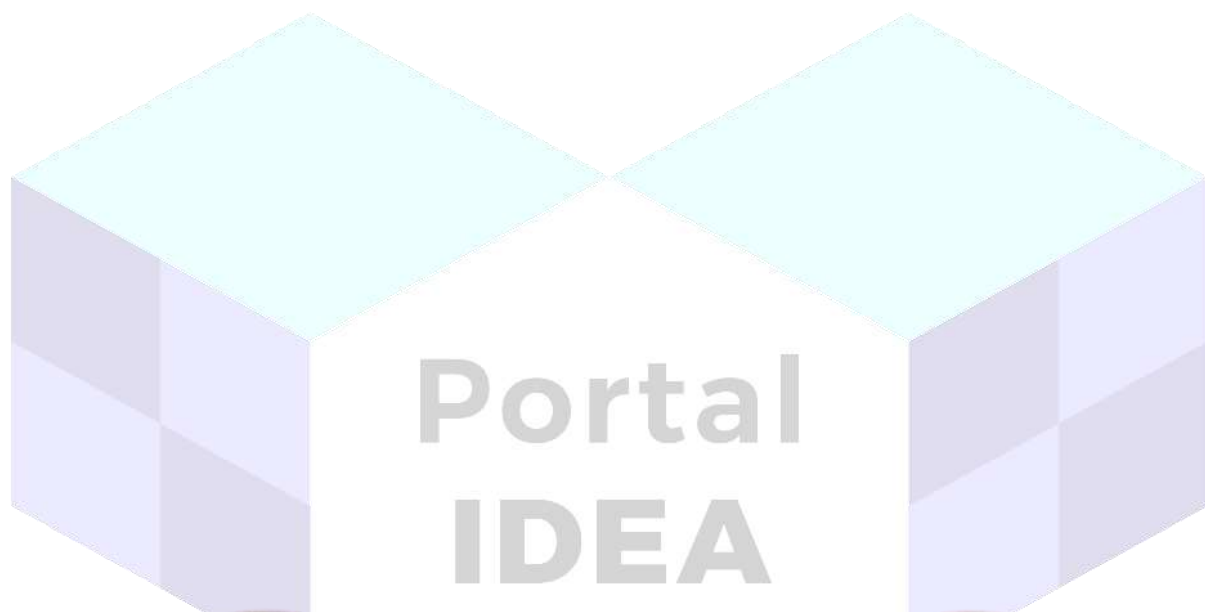


PREPARO DE BOMBONS



Portal
IDEA
.com.br



Introdução ao Preparo de Bombons

História e Variedades de Bombons

Origem dos Bombons

A história dos bombons remonta a séculos atrás, tendo suas raízes na história do chocolate. Os primeiros registros do uso do chocolate datam de cerca de 1500 a.C., com as civilizações olmecas, maias e astecas da Mesoamérica, que utilizavam o cacau em bebidas amargas e rituais religiosos. No entanto, o conceito de bombons, como os conhecemos hoje, começou a tomar forma apenas após a chegada do chocolate na Europa.

Quando os exploradores espanhóis levaram o cacau para a Europa no século XVI, o chocolate começou a ser adoçado e moldado em diversas formas. Foi na França, durante o século XVII, que surgiram os primeiros bombons. Os confeitheiros franceses, conhecidos por sua habilidade em criar doces refinados, começaram a rechear chocolates com uma variedade de ingredientes, dando origem ao que chamamos de bombons. A palavra "bonbon" é derivada da palavra francesa "bon," que significa "bom," refletindo a delícia que esses pequenos doces representavam.

Evolução ao Longo dos Anos

Ao longo dos anos, os bombons passaram por várias transformações e adaptações. No século XIX, a produção de chocolate se industrializou, graças a pioneiros como François-Louis Caillet e Philippe Suchard, que introduziram métodos de fabricação em massa. Isso tornou o chocolate mais acessível e permitiu uma maior experimentação com recheios e formas.

Na Bélgica, durante o final do século XIX e início do século XX, os chocolatiers aperfeiçoaram a arte de fazer bombons. Jean Neuhaus, um renomado chocolatier belga, é creditado com a invenção da "praline" em 1912 – um bombom com uma casca de chocolate recheada. Esse desenvolvimento marcou um ponto crucial na evolução dos bombons, estabelecendo um padrão para a qualidade e a variedade que conhecemos hoje.

Tipos de Bombons

Os bombons vêm em uma vasta gama de variedades, cada uma com suas características únicas. Aqui estão alguns dos tipos mais populares:

1. **Recheados:** Esses bombons têm uma casca de chocolate que envolve um recheio, que pode variar de ganache, caramelo, frutas, licores, entre outros. A combinação do chocolate com o recheio cria uma experiência de sabor rica e diversificada.
2. **Trufados:** As trufas são bombons feitos principalmente de uma mistura de chocolate e creme, conhecida como ganache. Elas são moldadas em pequenas bolas e frequentemente cobertas com cacau em pó, açúcar ou chocolate. As trufas podem ser simples ou enriquecidas com sabores adicionais, como licores e frutas.
3. **Crocantes:** Esses bombons combinam texturas crocantes e cremosas. Eles podem conter ingredientes como nozes, cereais crocantes ou biscoitos misturados com chocolate, proporcionando uma experiência de mastigação contrastante.
4. **Bombons de Licor:** Esses bombons têm um centro líquido composto por diferentes tipos de licores, envolto em uma casca de chocolate. Eles são conhecidos por seu sabor intenso e sofisticado.
5. **Bombons de Frutas:** Feitos com recheios à base de frutas, esses bombons podem conter geleias, purês ou pedaços de frutas envoltos em chocolate. Eles oferecem um equilíbrio refrescante entre a doçura do chocolate e a acidez das frutas.

6. **Bombons com Especiarias:** Incorporando ingredientes como pimenta, canela, gengibre e outras especiarias, esses bombons trazem um toque exótico e intrigante ao paladar.

A diversidade dos bombons reflete a criatividade dos chocolatiers ao redor do mundo, que continuam a inovar e surpreender com novas combinações e técnicas. Seja para uma ocasião especial ou simplesmente para um momento de prazer, os bombons continuam a encantar pessoas de todas as idades e culturas.



Ingredientes Básicos e Utensílios Necessários

Ingredientes Principais

Chocolates

O chocolate é o ingrediente mais crucial na fabricação de bombons. Existem diversos tipos de chocolate que podem ser utilizados, cada um com suas características próprias:

1. **Chocolate Amargo:** Contém uma alta porcentagem de cacau (geralmente acima de 70%), oferecendo um sabor rico e intenso. É ideal para quem prefere bombons menos doces e mais sofisticados.
2. **Chocolate ao Leite:** Tem uma menor porcentagem de cacau (entre 30% e 50%) e contém leite em pó, o que lhe confere uma textura mais cremosa e um sabor mais doce. É amplamente utilizado devido à sua popularidade entre os consumidores.
3. **Chocolate Branco:** Não contém sólidos de cacau, apenas manteiga de cacau, açúcar e leite em pó. Tem um sabor muito doce e é frequentemente usado para criar contrastes visuais e gustativos em bombons.
4. **Chocolate Ruby:** Um tipo mais recente no mercado, conhecido por sua cor rosa natural e sabor frutado. É produzido a partir de grãos de cacau ruby e oferece uma experiência diferente dos chocolates tradicionais.

Recheios

Os recheios são o coração dos bombons, proporcionando variedade e surpresa ao paladar. Alguns dos recheios mais comuns incluem:

1. **Ganache:** Uma mistura de chocolate e creme de leite, que pode ser aromatizada com licores, extratos ou frutas.

2. **Caramelo:** Feito de açúcar caramelizado e, às vezes, enriquecido com manteiga e creme. Pode ser adicionado sal para um sabor mais complexo.
3. **Frutas:** Pedacos de frutas secas, purês ou geleias, que adicionam frescor e acidez aos bombons.
4. **Nozes e Castanhas:** Amêndoas, avelãs, pistaches e outras nozes podem ser usadas inteiras, picadas ou em pastas.

Coberturas

As coberturas não apenas adicionam uma camada extra de sabor, mas também melhoram a aparência dos bombons. Podem ser feitas de:

1. **Chocolate Temperado:** Usado para dar um acabamento liso e brilhante aos bombons.
2. **Pós e Pólenes:** Como cacau em pó, açúcar de confeitiro, pó de frutas ou pó de ouro para um toque decorativo.
3. **Nibs de Cacau:** Pedacos de grãos de cacau torrados que adicionam crocância e um sabor intenso de chocolate.

Utensílios Indispensáveis

Para preparar bombons de qualidade, alguns utensílios são essenciais:

1. **Formas para Bombons:** Disponíveis em diversos materiais, como policarbonato e silicone, que ajudam a moldar os bombons com precisão.
2. **Espátulas:** Utilizadas para espalhar e nivelar o chocolate nas formas e para misturar recheios.
3. **Termômetros de Cozinha:** Essenciais para controlar a temperatura do chocolate durante a temperagem, garantindo um acabamento perfeito.
4. **Pincéis:** Utilizados para aplicar camadas finas de chocolate ou para decoração.

5. **Sacolas de Confeiteiro:** Facilitam a aplicação precisa dos recheios e a decoração.
6. **Raspadores e Pás:** Para retirar o excesso de chocolate das formas e garantir bordas limpas.

Dicas para Escolher os Melhores Ingredientes

1. **Qualidade do Chocolate:** Invista em chocolates de boa qualidade, preferencialmente com alta porcentagem de cacau e sem aditivos desnecessários. Chocolates de marcas renomadas garantem melhor sabor e textura.
2. **Frescor dos Recheios:** Use ingredientes frescos para os recheios, especialmente quando se trata de frutas, creme e nozes. Ingredientes frescos resultam em sabores mais vibrantes e autênticos.
3. **Origem dos Ingredientes:** Sempre que possível, escolha ingredientes com origem controlada e certificada. Produtos orgânicos e de comércio justo não apenas garantem melhor qualidade, mas também são uma escolha ética e sustentável.
4. **Teste e Experimente:** Antes de produzir em grandes quantidades, teste diferentes combinações de chocolates e recheios. Isso ajuda a identificar as melhores combinações e a ajustar as receitas conforme necessário.

Escolher os melhores ingredientes e utilizar os utensílios corretos são passos fundamentais para produzir bombons de alta qualidade. Com atenção aos detalhes e prática, qualquer pessoa pode criar delícias que agradam tanto ao paladar quanto aos olhos.

Técnicas de Temperagem do Chocolate

Importância da Temperagem

A temperagem é um processo essencial na produção de bombons e outros tipos de confeitos de chocolate. Este processo consiste em aquecer, resfriar e reaquecer o chocolate para controlar a formação dos cristais de manteiga de cacau. A temperagem correta resulta em um chocolate que apresenta brilho, textura suave e crocância na mordida, além de garantir que ele se desmolde facilmente das formas e tenha uma maior durabilidade.

Os principais benefícios da temperagem incluem:

1. **Aparência:** Chocolate bem temperado tem um brilho atraente e uma cor uniforme.
2. **Textura:** A temperagem correta proporciona uma textura suave e crocante.
3. **Resistência ao Derretimento:** O chocolate temperado mantém sua forma e não derrete facilmente ao toque.
4. **Durabilidade:** Bombons feitos com chocolate temperado têm uma vida útil mais longa e não desenvolvem manchas ou "flores" brancas (fat bloom) devido à cristalização inadequada da manteiga de cacau.

Métodos de Temperagem

Existem vários métodos para temperar o chocolate, cada um com suas próprias técnicas e ferramentas. Aqui estão três métodos populares:

Método do Mármore

1. **Derretimento:** Derreta o chocolate até que atinja uma temperatura entre 40°C e 45°C.
2. **Resfriamento:** Despeje dois terços do chocolate derretido sobre uma superfície de mármore limpa e seca. Use uma espátula de metal para espalhá-lo e movimentá-lo continuamente até que comece a engrossar e a temperatura caia para cerca de 27°C.
3. **Reaquecimento:** Misture o chocolate resfriado de volta no terço de chocolate quente restante até que a mistura atinja uma temperatura de trabalho de aproximadamente 31°C para chocolate amargo, 30°C para chocolate ao leite e 29°C para chocolate branco.

Método do Banho-Maria

1. **Derretimento:** Coloque o chocolate picado em uma tigela resistente ao calor. Coloque a tigela sobre uma panela com água quente, mas não fervendo, sem que o fundo da tigela toque a água. Mexa o chocolate até derreter completamente e atingir a temperatura de 40°C a 45°C.
2. **Resfriamento:** Retire a tigela do banho-maria e coloque-a sobre uma superfície fria. Mexa o chocolate continuamente até que a temperatura caia para 27°C.
3. **Reaquecimento:** Recoloque a tigela sobre a panela com água quente e aqueça levemente até atingir a temperatura de trabalho (31°C para chocolate amargo, 30°C para chocolate ao leite e 29°C para chocolate branco).

Método do Micro-ondas

1. **Derretimento:** Coloque o chocolate picado em uma tigela própria para micro-ondas. Aqueça em intervalos de 15 a 30 segundos, mexendo entre cada intervalo, até que o chocolate esteja completamente derretido e atinja 40°C a 45°C.

2. **Resfriamento:** Mexa o chocolate fora do micro-ondas até que a temperatura caia para 27°C.
3. **Reaquecimento:** Aqueça novamente em intervalos curtos de 5 a 10 segundos até atingir a temperatura de trabalho adequada.

Como Reconhecer um Chocolate Bem Temperado

Saber se o chocolate foi temperado corretamente é crucial para garantir o sucesso dos bombons. Aqui estão alguns sinais de que o chocolate está bem temperado:

1. **Brilho:** O chocolate temperado corretamente tem um brilho atraente e uniforme.
2. **Quebra Limpa:** Quando você quebra o chocolate, ele deve fazer um som seco e a quebra deve ser limpa e nítida.
3. **Textura:** O chocolate deve ser suave ao toque e derreter suavemente na boca sem grumos.
4. **Resistência ao Derretimento:** O chocolate temperado mantém sua forma à temperatura ambiente e não derrete facilmente ao toque.

Realizar um teste de temperagem é uma maneira eficaz de garantir que o chocolate está temperado corretamente. Despeje uma pequena quantidade de chocolate em um pedaço de papel manteiga e deixe endurecer à temperatura ambiente. Se endurecer rapidamente com brilho e firmeza, está bem temperado. Caso contrário, repita o processo de temperagem.

Dominar a técnica de temperagem é fundamental para qualquer pessoa que deseja produzir bombons de alta qualidade. Com prática e atenção aos detalhes, é possível obter resultados perfeitos e impressionar com criações de chocolate visualmente atraentes e deliciosas.