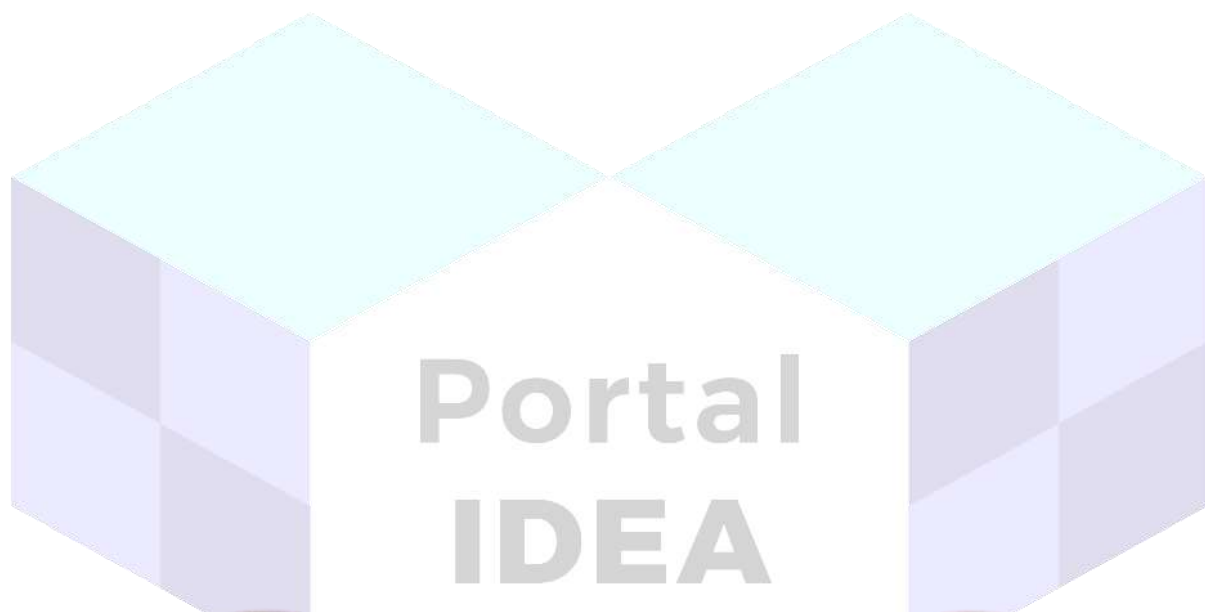


PREPARO DE BOMBONS



Portal
IDEA
.com.br



Preparo e Recheio de Bombons

Preparação da Casca dos Bombons

A preparação da casca dos bombons é uma etapa crucial no processo de fabricação, garantindo que os bombons tenham uma aparência impecável e uma textura agradável. Para alcançar esses objetivos, é essencial seguir alguns passos importantes e utilizar as técnicas adequadas.

Limpeza e Preparação das Formas

Limpeza das Formas

Antes de começar a trabalhar com o chocolate, é fundamental garantir que as formas estejam completamente limpas e secas. Resíduos de chocolate ou outras substâncias podem comprometer a aparência e a qualidade dos bombons. Siga estas etapas para limpar as formas adequadamente:

1. **Lave as formas:** Utilize água morna e um detergente neutro para lavar as formas. Evite o uso de esponjas abrasivas que possam riscar a superfície.
2. **Enxágue bem:** Certifique-se de que todo o sabão foi removido, pois qualquer resíduo pode afetar o sabor e a qualidade do chocolate.
3. **Seque completamente:** Use um pano de prato limpo e seco ou papel toalha para secar as formas. É essencial que não haja umidade nas formas, pois a água pode causar manchas e interferir na cristalização do chocolate.

Preparação das Formas

Depois de limpas e secas, as formas precisam estar em temperatura ambiente antes de serem utilizadas. Se as formas estiverem frias, o chocolate pode endurecer de forma irregular, resultando em uma textura desigual.

Técnica de Preenchimento das Formas

1. **Despeje o Chocolate:** Utilize chocolate temperado e despeje-o nas formas, preenchendo completamente cada cavidade. É importante trabalhar rapidamente para evitar que o chocolate comece a endurecer antes do tempo.
2. **Remova o Excesso:** Usando uma espátula ou um raspador, remova o excesso de chocolate da superfície das formas. Isso ajuda a garantir que a camada de chocolate seja uniforme e que os bombons tenham uma aparência limpa e profissional.
3. **Forme a Casca:** Segure a forma e vire-a de cabeça para baixo sobre a tigela de chocolate, permitindo que o excesso de chocolate escorra. Use a espátula para raspar o chocolate que fica na borda das cavidades, deixando uma camada fina e uniforme de chocolate.
4. **Reforce as Bordas:** Para garantir que a casca dos bombons seja suficientemente espessa e não quebre ao desenformar, repita o processo de preenchimento e esvaziamento se necessário.
5. **Resfrie as Formas:** Coloque as formas preenchidas na geladeira por alguns minutos para que o chocolate comece a endurecer. Isso ajudará a fixar a casca e facilitará a aplicação do recheio.

Como Evitar Bolhas de Ar

Bolhas de ar podem comprometer a aparência e a textura dos bombons. Para evitá-las, siga estas dicas:

1. **Bata a Forma:** Depois de despejar o chocolate nas formas, segure-as firmemente e bata levemente a forma sobre a superfície de trabalho. Isso ajuda a liberar as bolhas de ar que possam estar presas no chocolate.
2. **Use uma Espátula:** Passe uma espátula pela superfície do chocolate depois de preencher as cavidades. Isso ajuda a remover qualquer bolha de ar que esteja na superfície.
3. **Aqueça levemente as Formas:** Se o ambiente estiver frio, aqueça levemente as formas antes de despejar o chocolate. Isso ajudará o chocolate a fluir melhor e a preencher todos os espaços, reduzindo a formação de bolhas de ar.
4. **Trabalhe com Chocolate Temperado:** Chocolate bem temperado tem melhor fluidez e menor probabilidade de aprisionar bolhas de ar. Certifique-se de que o chocolate está na temperatura correta antes de utilizá-lo.
5. **Utilize uma Pistola de Ar Quente:** Se necessário, uma pistola de ar quente pode ser usada para passar sobre a superfície das formas preenchidas, ajudando a estourar as bolhas de ar que surgirem.

Seguindo esses passos e técnicas, é possível preparar cascas de bombons lisas e perfeitas, prontas para serem recheadas e finalizadas com uma cobertura deliciosa. A atenção aos detalhes durante a preparação das cascas garante bombons de alta qualidade e aparência profissional.

Recheios Clássicos e Criativos

Recheios Tradicionais

Ganache

O ganache é um dos recheios mais clássicos e versáteis utilizados na confecção de bombons. Feito de uma mistura simples de chocolate e creme de leite, o ganache pode ser adaptado para criar uma ampla variedade de sabores e texturas.

- **Preparação:** Aqueça o creme de leite até começar a ferver e, em seguida, despeje-o sobre o chocolate picado. Mexa até que o chocolate esteja completamente derretido e a mistura esteja homogênea. Deixe esfriar até atingir a consistência desejada.
- **Variedades:** Para variar o sabor do ganache, você pode adicionar extratos (como baunilha ou amêndoa), licores (como rum ou Grand Marnier) ou purês de frutas.

Caramelo

O caramelo é outro recheio clássico que adiciona um sabor rico e uma textura suave aos bombons. Pode ser simples ou enriquecido com sal para um toque adicional de sabor.

- **Preparação:** Derreta açúcar em uma panela até obter um caramelo dourado. Adicione manteiga e creme de leite aos poucos, mexendo constantemente até que a mistura esteja homogênea e lisa. Deixe esfriar antes de usar.
- **Variedades:** Caramelo salgado, caramelo com infusão de baunilha ou caramelo de laranja são algumas variações populares.

Frutas

Recheios à base de frutas proporcionam frescor e acidez, equilibrando a doçura do chocolate.

- **Preparação:** Utilize purês de frutas, geleias ou frutas secas picadas. Purês podem ser misturados com açúcar e espessados com pectina ou gelatina.
- **Variedades:** Frutas como framboesa, maracujá, manga e damasco são escolhas populares para recheios de bombons.

Recheios Inovadores

Especiarias

As especiarias podem transformar um bombom comum em uma experiência sensorial única.

- **Preparação:** Infunda creme de leite com especiarias como canela, pimenta, cardamomo ou gengibre antes de misturá-lo com o chocolate para fazer ganache.
- **Variedades:** Bombons com ganache de chocolate branco e cardamomo, ou chocolate amargo e pimenta caiena.

Bebidas Alcoólicas

Licores e outras bebidas alcoólicas podem adicionar um toque sofisticado e adulto aos bombons.

- **Preparação:** Adicione uma pequena quantidade de licor, como conhaque, whisky ou licor de frutas, ao ganache ou ao caramelo.
- **Variedades:** Bombons de ganache de chocolate ao leite com whisky, ou caramelo com rum e passas.

Ervas Aromáticas

Ervas como hortelã, alecrim e manjerição podem conferir sabores frescos e inesperados aos bombons.

- **Preparação:** Infunda as ervas no creme de leite antes de preparar o ganache. Coe as ervas antes de misturar o creme com o chocolate.
- **Variedades:** Ganache de chocolate branco com infusão de manjerição, ou chocolate amargo com hortelã fresca.

Como Fazer e Armazenar Recheios

Preparação de Recheios

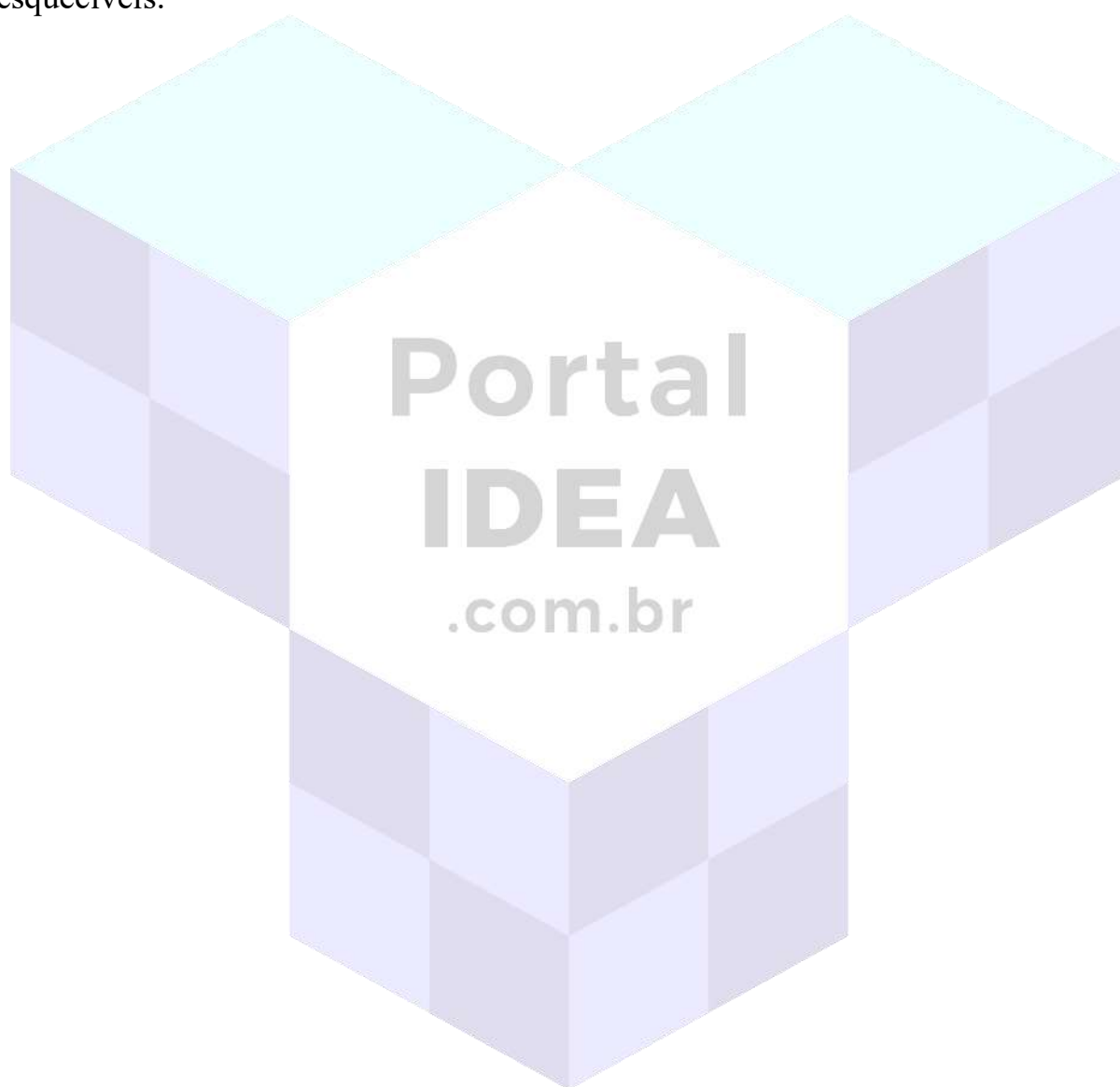
1. **Ingredientes Frescos:** Utilize sempre ingredientes frescos e de alta qualidade para garantir o melhor sabor e textura.
2. **Controle de Temperatura:** Ao preparar recheios como ganache e caramelo, controle a temperatura para evitar queimar o chocolate ou o açúcar.
3. **Homogeneidade:** Certifique-se de que os recheios estejam bem misturados e homogêneos antes de usá-los.

Armazenamento de Recheios

1. **Refrigeração:** Recheios que contêm creme ou frutas devem ser armazenados na geladeira. Coloque-os em recipientes herméticos para evitar a absorção de odores.
2. **Congelamento:** Alguns recheios, como ganache, podem ser congelados para uso posterior. Certifique-se de embalar bem para evitar a formação de cristais de gelo.
3. **Temperatura Ambiente:** Recheios à base de caramelo ou com baixo teor de água, podem ser armazenados em temperatura ambiente, mas devem ser consumidos dentro de alguns dias para garantir a frescura.

4. **Rotulagem:** Sempre rotule os recipientes com a data de fabricação e o tipo de recheio para facilitar o controle de estoque e a utilização.

Preparar e armazenar recheios corretamente é crucial para garantir a qualidade e a segurança dos bombons. Com criatividade e cuidado, é possível criar uma vasta gama de sabores que encantam os sentidos e proporcionam experiências gastronômicas inesquecíveis.



Montagem e Fechamento dos Bombons

Colocação dos Recheios na Casca

Depois de preparar as cascas dos bombons, o próximo passo é a colocação dos recheios. Este processo exige precisão e cuidado para garantir que os bombons fiquem bem balanceados e deliciosos.

- 1. Preparação dos Recheios:** Certifique-se de que os recheios estejam na temperatura adequada para serem manipulados. Recheios muito quentes podem derreter a casca de chocolate, enquanto recheios muito frios podem ser difíceis de manusear.
- 2. Uso de Sacos de Confeiteiro:** Para uma aplicação precisa e limpa, utilize sacos de confeiteiro. Coloque o recheio no saco e corte a ponta de acordo com a espessura desejada. Isso permite um controle maior na quantidade de recheio colocado em cada casca.
- 3. Preenchimento das Cascas:** Despeje o recheio nas cavidades das cascas de chocolate, preenchendo aproximadamente $\frac{3}{4}$ da capacidade. Deixe espaço suficiente para o fechamento com mais chocolate. Evite encher demais para garantir que o bombom possa ser selado corretamente.
- 4. Nivelção dos Recheios:** Se necessário, use uma espátula ou uma colher pequena para nivelar o recheio, garantindo que ele esteja uniforme dentro das cascas. Isso ajuda a criar uma superfície plana para o fechamento.

Técnica de Fechamento dos Bombons

Fechar os bombons corretamente é essencial para garantir que o recheio esteja bem selado e que o bombom tenha uma aparência profissional.

1. **Preparação do Chocolate de Fechamento:** Utilize chocolate temperado, mantendo-o na temperatura adequada para garantir uma cobertura lisa e uniforme.
2. **Despejo do Chocolate:** Com cuidado, despeje uma camada de chocolate sobre os recheios, preenchendo completamente as cavidades até o topo. Trabalhe rapidamente para evitar que o recheio interfira com o chocolate de fechamento.
3. **Remoção do Excesso:** Use uma espátula ou raspador para remover o excesso de chocolate da superfície das formas. Isso ajuda a criar uma base lisa e uniforme para os bombons.
4. **Bater a Forma:** Dê algumas batidas leves na forma sobre a superfície de trabalho para eliminar possíveis bolhas de ar e garantir que o chocolate se espalhe uniformemente.
5. **Resfriamento:** Coloque as formas na geladeira por alguns minutos para que o chocolate endureça completamente. Isso também ajuda a garantir que os bombons se soltem facilmente das formas.

Dicas para Desenformar os Bombons Perfeitamente

Desenformar os bombons corretamente é a etapa final para garantir que eles tenham uma aparência perfeita e sejam fáceis de manusear.

1. **Verifique a Temperatura:** Certifique-se de que os bombons estejam completamente resfriados e endurecidos antes de tentar desenformá-los. O chocolate deve estar firme ao toque.
2. **Flexibilidade das Formas:** Para formas de silicone, dobre as bordas para soltar os bombons suavemente. Para formas de policarbonato, vire a forma de cabeça para baixo e bata levemente para liberar os bombons.
3. **Uso de Luvas:** Utilize luvas de algodão ou de látex para manusear os bombons, evitando deixar marcas de dedos ou manchas de gordura na superfície.

4. **Armazenamento Adequado:** Após desenformar, coloque os bombons em recipientes herméticos e armazene em local fresco e seco para manter a textura e o sabor.
5. **Reparos Rápidos:** Se algum bombom não desenformar perfeitamente, use uma faca quente para alisar as bordas ou corrigir pequenas imperfeições.

Seguindo essas etapas e dicas, você garantirá que seus bombons tenham uma aparência profissional e sejam deliciosos. Com prática e atenção aos detalhes, a montagem e fechamento dos bombons se tornarão uma parte satisfatória e gratificante do processo de confeitaria.

