

## Bombón de cítricos

### Ingredientes principales

450 g nata del 35% m.g.

400 g cobertura de leche del 38% cacao total

340 g cobertura negra de chocolate 70% cacao total

3 g ralladura de lima

3 g ralladura de naranja

3 g ralladura de limón

3 g ralladura de mandarina

50 g manteca de cacao

Piel de lima para decorar

250 g cobertura chocolate negro



Lo primero que hacemos es poner a hervir la nata en un cazo. En el momento que levante el hervor, añadimos las ralladuras de los cítricos y dejamos infundir 10 minutos.

Colamos y vertemos, poco a poco, encima de los chocolates picados y la manteca de cacao fundidos.

Por último, pasamos el turmix y, cuando la mezcla alcance los 30°C, la estiramos en un marco.

Dejamos enfriar durante 12 horas a temperatura ambiente.

Transcurrido el tiempo, cortamos a la medida deseada.

Fundimos la cobertura de chocolate y bañamos en ella los bombones.

Decorar los bombones con la piel de lima.