

# Bombón cake

El bombón cake son pasteles empaquetados en un tamaño más grande, es lo que las hace más atractivas, que hacen referencia a los dulces bombón, que tiene una variedad de sabores y se puede hacer de diferentes formas y tamaños.



Imagen: Molina, Dennismar.

Bizcocho.

Ingredientes:

- 4 huevos
- 150 gramos de harina
- 150 gramos de azúcar

Preparación:

Separa las claras de las yemas. Batir las claras, comenzamos con baja velocidad y vamos aumentando hasta obtener el punto turrón, agregamos el azúcar y mezclamos muy bien hasta obtener una mezcla brillante, de una en una vamos agregando las yemas

en velocidad mínima, por ultimo agregamos la harina previamente cernida y mezclamos en forma envolvente o con la batidora a baja velocidad. Se le coloca esencia de vainilla al gusto.

Ojo: que la mezcla no quede con grumos.

Colocar la mezcla a un molde de 16cm previamente enmantecado y enharinado, y llevar al horno 180° C por 20 minutos aproximadamente.

Humedecer según tu gusto y preferencia puedes utilizar mezcla de tres leches, almíbar, etc.

Relleno puedes utilizar el chantilly con frutas según tu preferencia.



Imagen: Molina, Dennismar.

Para colocar la capa de chocolate.

Ingredientes:

- ½ kg de chocolate de cobertura

- 1 envase domo (17cm)



Imagen: Molina, Dennismar.

#### Preparación:

Llevamos a baño de María el chocolate hasta derretir totalmente, tomamos el envase y agregamos una parte del chocolate, la cual vamos distribuyendo en todo el molde y llevamos al refrigerador por 5 minutos, repetimos el proceso hasta lograr una capa gruesa.

Reservamos un poco del chocolate para cubrir luego del armado de la torta.

Para desmoldar, volteamos nuestro envase en una base y con cuidado y precaución debemos tratar de soltarla entrando aire entre el chocolate y el envase.

Después que desmoldamos nuestra capa de chocolate, la dejamos en el envase y procedemos a ensamblar.

#### Ensamblar:

Una capa de bizcocho, humedecemos, rellenamos con chantilly y frutas (fresas, melocotón, cerezas), colocamos otra capa de bizcocho y humedecemos, rellenamos y por último una capa de bizcocho húmedo.

Cubrimos con el chocolate que habíamos reservado, llevamos a la nevera (refrigerador) por aproximadamente.

Por último, decoramos por la parte de arriba con chantilly en rosetón y frutas (melocotón, fresas o cerezas) alrededor o en el centro.



Imagen: Molina, Dennismar.

“Piensa positivo y endulza tu vida”.

Molina, Dennismar.