

Bombón

Los bombones son un dulce de tamaño más bien pequeño, tanto como para consumirlos en un solo bocado. Son elaborados de una mezcla sólida de chocolate, tanto negro, como blanco o con leche. Son cubiertos de chocolate, de cualquiera de estas 3 variedades, y se rellenan de distintos elementos, además de decorarlos con otros dulces espolvoreados (coco, azúcar, etc.). Los bombones están asociados a eventos importantes, como son los eventos profesionales o sociales, en un aniversario, un regalo para amigos, la pareja, etc.

Tipos de bombones:

Son muchas las innovaciones que se crean a partir de la base del chocolate; se juega con casi todos los productos alimentarios, entre los que podemos destacar:

Bombones clásicos:

En los bombones clásicos siempre están incluidos frutos secos como son las almendras tostadas, avellanas tostadas caramelizadas, el cacahuete; lógicamente todas recubiertas de chocolate ya sea negro blanco y chocolate con leche, salpicado de partículas de coco, o con virutas de chocolate mismo.

Bombones crujientes:

Los bombones crujientes recubiertos de chocolate y cerezas, caramelo, frutas, nata.

Bombones exóticos:

En los bombones exóticos compuestos con ingredientes como la pimienta, el te verde y nipón.

Trufas:

La trufa elaborada esquisitamente con cacao salpicada de virutas de chocolate, coco u otro aditivo que innove la fórmula y le mejor gusto y sabor.

Bombones con licor:

Los bombones con licor contienen como ingrediente importante licores como el cava, el tequila y la lima.