

# Relleno bombones Praliné Avellanas

Tipo de plato: Relleno Bombones · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

## INGREDIENTES

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 150 gr | Nata                  |
| 25 gr  | Azúcar invertido      |
| 200 gr | Chocolate Negro — 70% |
| 70 gr  | Praliné — avellanas   |

## ELABORACIÓN

Picamos o troceamos pequeño el chocolate negro. Lo derretimos al baño María, o al microondas en posición de “descongelar” y en intervalos cortos de 30 segundos.

En un cazo a fuego suave, colocamos el azúcar invertido y la nata, llevamos a ebullición. Vertemos la mezcla sobre el chocolate derretido, y mezclamos bien hasta incorporar.

Añadir a continuación el praliné de avellana, mezclar ligeramente, y seguidamente pasar el túrmix, hasta conseguir una crema homogénea, suave, y brillante.

Tapamos con papel film, de manera que el plástico toque directamente la superficie de la ganache. Reservamos hasta que se enfríe.