

Bombón Chocolate negro cpt

Tipo de plato: Relleno Bombones · Subtipo: Relleno Bombones · Procedencia: ChatGpt ·
Autor: ChatGpt

INGREDIENTES

600 gr	Chocolate Negro
27 gr	Mantequilla
20 gr	Glucosa

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate negro.
2. Calentar nata + mantequilla + glucosa hasta 80?90 °C.
3. Verter líquidos sobre chocolate triturado.
4. Emulsionar 30?60 seg / vel. 2?3.
5. Enfriar hasta textura cremosa y poner en manga.
6. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.