

Bombón Praliné cpt

Gerichtart: Relleno Bombones · Untertyp: Relleno Bombones · Herkunft: ChatGpt · Autor: ChatGpt

ZUTATEN

600 gr Praliné pistacho

27 gr Mantequilla

ZUBEREITUNG

1. Triturar chocolate con praliné.
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.