

Bombón Caramelo salado cpt

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

INGREDIENTES

600 gr	Chocolate Negro
27 gr	Mantequilla
100 gr	Caramelo Salado

ELABORACIÓN

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