

Bombón Chocolate Negro y Whisky cpt

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

INGREDIENTES

90 gr	Chocolate Negro
200 gr	Leche coco
15 gr	Mantequilla
20 ml	Whisky

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate negro.
2. Calentar nata.
3. Añadir glucosa caliente.
4. Añadir whisky.
5. Añadir mantequilla.
6. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.