

# Bombón Praliné de Avellana y Chocolate Negro 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                              |
| 40 gr  | Crema limón (tartaleta limón) — triturar |

## ELABORACIÓN

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