

Bombón Mousse de Caramelo y Sal Maldon cpt

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

INGREDIENTES

90 gr	Chocolate blanco
200 gr	Leche coco
15 gr	Mantequilla
15 gr	Glucosa
30 gr	Harina de arroz integral — triturar
1 gr	Masa quebrada

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate con leche.
2. Calentar nata.
3. Añadir caramelo líquido y glucosa caliente.
4. Añadir mantequilla y sal Maldon.
5. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
6. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.