

Bombón Vainilla y Frambuesa cpt

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

INGREDIENTES

90 gr	Chocolate con leche
200 gr	Leche coco
15 gr	Mantequilla
40 gr	Fruta — puré
5 gr	Melocotones

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate blanco.
2. Calentar nata.
3. Añadir glucosa caliente y esencia de vainilla.
4. Mezclar con puré de frambuesa.
5. Añadir mantequilla.
6. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.