

Bombón Coco Tostado 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
30 gr	Fruta — triturar

ELABORACIÓN

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