

Bombón Cítricos y Jengibre 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
15 gr	Fruta — puré
2 gr	Col lombarda

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate blanco.
2. Calentar nata + mantequilla + glucosa hasta 80?90 °C.
3. Verter líquidos sobre chocolate triturado.
4. Añadir puré de naranja y jengibre rallado.
5. Emulsionar 30?60 seg / vel. 2?3.
6. Enfriar hasta textura cremosa y poner en manga.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.