

Bombón Pistacho y Cardamomo 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
30 gr	Maíz (Choclos) — triturar
1 gr	Membrillos

ELABORACIÓN

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