

Bombón Café y Naranja 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
15 gr	Fruta — puré
15 gr	Mejillones

ELABORACIÓN

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