

Trufa blanca

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Cremas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

400 gr	Nata
784 gr	Chocolate blanco
176 gr	Mantequilla
95 gr	Azúcar invertido

ELABORACIÓN

Proceso el de siempre, nata al fuego con el azúcar invertido.

Cobertura a la TH, trituramos

Volcar la nata a la th con la cobertura que está a velocidad máxima 3, cuando esté a 35-40º

C. añadir la mantequilla y emulsionar.