

# Relleno bombones Té Limón

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

## INGREDIENTES

|         |                                        |
|---------|----------------------------------------|
| 300 gr  | Nata                                   |
| 30 gr   | Té China Jazmín Chung Hao              |
| 2       | Limonas — sólo la ralladura de la piel |
| 50 gr   | Azúcar invertido                       |
| 0,50 gr | Sal Maldon                             |
| 500 gr  | Chocolate con leche                    |
| 100 gr  | Chocolate Negro — 70%                  |
| 100 gr  | Mantequilla                            |

## ELABORACIÓN

Infundir en frío la nata con el té, y en el caso de que la receta también lo lleve, con la ralladura de limón o mandarina. Dejar en frigorífico durante 12 horas.

Pasar por el chino y rectificar el peso total que debe ser el mismo que el líquido utilizado, añadiendo la cantidad de nata necesaria.

Incorporar el azúcar y la sal y llevar a ebullición.

Cuando el conjunto esté a 85°C verter sobre el chocolate finamente picado y mezclar bien hasta que se disuelva por completo y hasta obtener una ganache lisa y brillante.

Cuando la ganache esté a 40°C, incorporar la mantequilla cortada a dados. Si el bombón incluye licor, añadirlo en este momento.

Mezclar y atemperar a 31°C.

Rellenar los bombones.