

Relleno bombones Praliné Avellanas

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

150 gr Nata

25 gr Azúcar invertido

200 gr Chocolate Negro - 70%

70 gr Praliné - avellanas

ELABORACIÓN

Picamos o troceamos pequeño el chocolate negro. Lo derretimos al baño María, o al microondas en posición de “descongelar” y en intervalos cortos de 30 segundos.

En un cazo a fuego suave, colocamos el azúcar invertido y la nata, llevamos a ebullición. Vertemos la mezcla sobre el chocolate derretido, y mezclamos bien hasta incorporar.

Añadir a continuación el praliné de avellana, mezclar ligeramente, y seguidamente pasar el túrmix, hasta conseguir una crema homogénea, suave, y brillante.

Tapamos con papel film, de manera que el plástico toque directamente la superficie de la ganache. Reservamos hasta que se enfríe.