

Bombón Chocolate negro cpt

Tipo de plato: Relleno Bombones | Procedencia: ChatGpt | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

600 gr Chocolate Negro

27 gr Mantequilla

20 gr Glucosa

ELABORACIÓN

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