

Bombón Caramelo salado cpt

Tipus de plat: Relleno Bombones | Procedència: ChatGpt | Temps: minuts | Dificultat:

INGREDIENTS

600 gr Chocolate Negro

27 gr Mantequilla

100 gr Caramelo Salado

ELABORACIÓ

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