

Bombón Café cpt

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

INGREDIENTES

600 gr Chocolate con leche

27 gr Mantequilla

30 gr Café - soluble

ELABORACIÓN

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