

Bombón Chocolate Blanco y Maracuyá cpt

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

INGREDIENTS

90 gr Chocolate blanco

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

30 gr Glucosa

40 gr Fruta - puré

ELABORACIÓ

1. Triturar chocolate blanco.
2. Calentar nata.
3. Añadir glucosa caliente.
4. Mezclar con puré de maracuyá.
5. Añadir mantequilla.
6. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.