

Bombón Chocolate Blanco y Licor de Marrasquino cpt

Type de plat: Relleno Bombones | Origine: ChatGpt | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

90 gr Chocolate blanco

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

20 ml Licor melocotón

PRÉPARATION

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