

Bombón Chocolate Negro y Whisky cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate Negro

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

20 ml Whisky

ELABORACIÓN

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