

Bombón Praliné de Avellana y Chocolate Negro cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate Negro

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

40 gr Crema limón (tartaleta limón) - triturar

ELABORACIÓN

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