

Bombón Mousse de Caramelo y Sal Maldon cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate blanco
200 gr Leche coco
15 gr Mantequilla
15 gr Glucosa
30 gr Harina de arroz integral - triturar
1 gr Masa quebrada

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate con leche.
2. Calentar nata.
3. Añadir caramelo líquido y glucosa caliente.
4. Añadir mantequilla y sal Maldon.
5. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
6. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.