

Bombón Frutos Secos y Miel cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate Negro

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

30 gr Soja

40 gr Maíz (Choclos) - triturar

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate con leche.
2. Calentar nata.
3. Añadir glucosa caliente y miel.
4. Mezclar con frutos secos picados.
5. Añadir mantequilla.
6. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.