

Bombón Vainilla y Frambuesa cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate con leche
200 gr Leche coco
15 gr Mantequilla
40 gr Fruta - puré
5 gr Melocotones

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate blanco.
2. Calentar nata.
3. Añadir glucosa caliente y esencia de vainilla.
4. Mezclar con puré de frambuesa.
5. Añadir mantequilla.
6. Emulsionar y enfriar hasta textura cremosa.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.