

Bombón Cítricos y Jengibre cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate Negro
200 gr Leche coco
15 gr Mantequilla
15 gr Fruta - puré
2 gr Col lombarda

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate blanco.
2. Calentar nata + mantequilla + glucosa hasta 80-90 °C.
3. Verter líquidos sobre chocolate triturado.
4. Añadir puré de naranja y jengibre rallado.
5. Emulsionar 30-60 seg / vel. 2-3.
6. Enfriar hasta textura cremosa y poner en manga.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.