

Bombón Pistacho y Cardamomo cpt

Type de plat: Relleno Bombones | Origine: ChatGpt | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

90 gr Chocolate blanco

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

30 gr Maíz (Choclos) - triturar

1 gr Membrillos

PRÉPARATION

1. Triturar chocolate con leche.
2. Calentar nata + mantequilla + glucosa hasta 80?90 °C.
3. Verter líquidos sobre chocolate triturado.
4. Añadir praliné de pistacho y cardamomo molido.
5. Emulsionar 30?60 seg / vel. 2?3.
6. Enfriar hasta textura cremosa y poner en manga.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.