

Bombón Fruta de la Pasión y Maracuyá cpt

Tipus de plat: Relleno Bombones | Procedència: ChatGpt | Temps: minuts | Dificultat:

INGREDIENTS

90 gr Chocolate blanco

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

30 gr Soja

30 gr Fruta - puré

20 gr Fruta - puré

ELABORACIÓ

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