

Bombón Té Earl Grey y Limón cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate blanco

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

2 gr Menta

15 gr Fruta - puré

ELABORACIÓN

1. Triturar chocolate con leche.
2. Calentar nata + mantequilla + glucosa hasta 80-90 °C.
3. Verter líquidos sobre chocolate triturado.
4. Añadir infusión de té Earl Grey concentrada y ralladura de limón.
5. Emulsionar 30-60 seg / vel. 2-3.
6. Enfriar hasta textura cremosa y poner en manga.
7. Rellenar moldes, cubrir y cristalizar.