

Bombón Violeta y Frambuesa cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate blanco
200 gr Leche coco
15 gr Mantequilla
25 gr Fruta - puré
1 gr Tortillas de maíz

ELABORACIÓN

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