

Bombón Café y Naranja cpt

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

INGREDIENTS

90 gr Chocolate con leche

200 gr Leche coco

15 gr Mantequilla

15 gr Fruta - puré

15 gr Mejillones

ELABORACIÓ

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