

Bombón Mango y Maracuyá con Pimienta cpt

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

INGREDIENTES

90 gr Chocolate blanco
200 gr Leche coco
15 gr Mantequilla
20 gr Fruta - puré
20 gr Fruta - puré
1 gr Queso gouda

ELABORACIÓN

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