

Trufa blanca

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

400 gr Nata

784 gr Chocolate blanco

176 gr Mantequilla

95 gr Azúcar invertido

ELABORACIÓN

Proceso el de siempre, nata al fuego con el azúcar invertido.

Cobertura a la TH, trituramos

Volcar la nata a la th con la cobertura que está a velocidad máxima 3, cuando esté a 35-40° C. añadir la mantequilla y emulsionar.