

Relleno bombones Té de Ceylán

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

INGREDIENTES

300 gr Nata
30 gr Té de Ceylán Kenilworth
0,50 gr Sal Maldon
50 gr Azúcar invertido
500 gr Chocolate con leche
100 gr Chocolate Negro - 70%
100 gr Mantequilla

ELABORACIÓN

Infusionar en frío la nata con el té, y en el caso de que la receta también lo lleve, con la ralladura de limón o mandarina. Dejar en frigorífico durante 12 horas.

Pasar por el chino y rectificar el peso total que debe ser el mismo que el líquido utilizado, añadiendo la cantidad de nata necesaria.

Incorporar el azúcar y la sal y llevar a ebullición.

Cuando el conjunto esté a 85°C verter sobre el chocolate finamente picado y mezclar bien hasta que se disuelva por completo y hasta obtener una ganache lisa y brillante.

Cuando la ganache esté a 40°C, uincorporar la mantequilla cortada a dados. Si el bombón incluye licor, añadirlo en este momento.

Mezclar y atemperar a 31°C.

Rellenar los bombones.