

Bombones ganache Pistacho

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

INGREDIENTES

200 gr Nata

171 gr Azúcar

86 gr Praliné pistacho

21 gr Azúcar invertido

286 gr Chocolate blanco

100 gr Glucosa

ELABORACIÓN

Calentamos azúcar, glucosa y azúcar invertido hasta que tome un color dorado.

Agregamos la nata y el praliné de pistacho y mezclamos, por último agregamos la mezcla al chocolate y mezclamos.