Bombón de croissant



Ingredientes

Praliné de avellanas: 100 g
Croissants: 30 gr
Cobertura con leche: 200 g
Manteca de cacao: 10 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos por secar los croissants podemos hacerlo en el horno
- A continuación mezclamos todos los ingredientes a 40 ºC y trituramos
- Dejamos enfriar la mezcla a 26ºC y dosificamos en el molde, dejamos enfriar de nuevo y desmoldamos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bombon-de-croissant