

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 °C y trituramos. Dejamos enfriar la mezcla a 26°C y dosificamos en el molde, dejamos enfriar de nuevo y desmoldamos.

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