

BOMBÓN RELLENO VINO TANNAT



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BOMBONES

Belcolade leche	510 g
Vino Tannat	210 g
Azúcar invertida	75 g
Manteca	80 g

- Hervir el vino y el azúcar.
- Volcar sobre el chocolate Belcolade y mezclar bien.
- Cuando la mezcla llegue a 35°C incorporar la manteca fría y unir con batidor de mano.
- Dejar enfriar y luego rellenar los bombones.