

Financier de té matcha y frambuesa

Ingrédients

- 85g de inspiración frambuesa de Valrhona
- 85g de crema líquida
- 150g de mantequilla
- 150g de claras de huevo
- 170g de azúcar glas
- 100g de almendra molida
- 50g de harina
- 6g de té matcha en polvo (ajustar según tu gusto)

Préparation

1. El regreso de los financiers, esta vez con una versión primaveral de té matcha cubierta con una ganache cremosa de frambuesa.
2. Igual de rápidos de hacer, son deliciosos, y por supuesto puedes reemplazar el matcha (por pistacho u otro fruto seco, por ejemplo) si no te gusta.
3. Si no tienes inspiración, puedes sustituirla por chocolate blanco, y sustituir la crema por puré de frambuesa, así también obtendrás una ganache de frambuesa.
4. Derrite la inspiración.
5. Hierve la crema, luego viértela en tres veces sobre la frambuesa derretida, emulsionando bien cada vez con un batidor o una espátula de silicona.
6. Debes obtener una ganache bien lisa y brillante.
7. Déjala enfriar a temperatura ambiente durante la preparación de los financiers.
8. Funde la mantequilla hasta que se vuelva "avellana" (retírala del fuego cuando deje de crepitar y tenga un color dorado).
9. Déjala enfriar.
10. Mezcla las claras de huevo con el azúcar glas y la almendra molida, luego añade la sal, el té matcha y la harina.
11. Incorpora luego la mantequilla enfriada.
12. Llena los moldes de mini savarins o kouglofs a $\frac{3}{4}$ luego hornéalos en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
13. Cuando los financiers estén cocidos y un poco enfriados, desmóldalos y déjalos enfriar completamente antes de rellenarlos con ganache de frambuesa.
14. Deja que la ganache tome consistencia a temperatura ambiente unas horas, o coloca los tigres en el refrigerador si tienes prisa.