

Financier teh matcha & raspberry

Ingrédients

- 85g inspirasi raspberry dari Valrhona
- 85g krim cair
- 150g mentega
- 150g putih telur
- 170g gula bubuk
- 100g bubuk almond
- 50g tepung
- 6g teh matcha bubuk (sesuaikan sesuai selera Anda)

Préparation

1. Kembalinya kue financier, kali ini dengan versi musim semi dengan teh matcha yang diisi dengan ganache raspberry yang lembut.
2. Masih secepat untuk dibuat, mereka lezat, dan tentu saja Anda dapat mengganti matcha (dengan pistachio atau buah kering lainnya misalnya) jika Anda tidak menyukainya.
3. Anda juga akan mendapatkan ganache raspberry.
4. Lelehkan inspirasi.
5. Panaskan krim sampai mendidih, lalu tuangkan dalam tiga kali ke dalam raspberry leleh sambil terus mengemulsi dengan baik setiap kali penambahan dengan pengocok atau spatula.
6. Anda harus mendapatkan ganache yang sangat halus dan berkilau.
7. Biarkan dingin pada suhu kamar selama persiapan financier.
8. Lelehkan mentega sampai menjadi "hazel" (angkat dari api ketika berhenti mendesis dan berwarna keemasan).
9. Biarkan dingin.
10. Campurkan putih telur dengan gula bubuk dan bubuk almond, lalu tambahkan garam, teh matcha, dan tepung.
11. Kemudian tambahkan mentega yang telah dingin.
12. Isi cetakan mini savarin atau kouglof penuh lalu panggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 15 menit.
13. Ketika kue financier telah matang dan sedikit dingin, keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin sepenuhnya sebelum mengisinya dengan ganache raspberry.
14. Biarkan ganache mengeras pada suhu kamar selama beberapa jam, atau masukkan kue ke dalam lemari es jika Anda sedang terburu-buru!