

Financier al tè matcha e lampone

Ingrédients

- 85g di inspiration al lampone di Valrhona
- 85g di panna liquida
- 150g di burro
- 150g di albumi
- 170g di zucchero a velo
- 100g di farina di mandorle
- 50g di farina
- 6g di tè matcha in polvere (da regolare in base al tuo gusto)

Préparation

1. Il ritorno dei financiers, questa volta con una versione primaverile al tè matcha guarnita con una ganache cremosa al lampone.
2. Sempre così veloci da realizzare, sono deliziosi, e potete ovviamente sostituire il matcha (con pistacchio o un'altra frutta secca, per esempio) se non vi piace.
3. Se non avete inspiration, potete sostituirla con cioccolato bianco e sostituire la panna con purea di lampone, otterrete così anche una ganache al lampone.
4. Fate sciogliere l'inspiration.
5. Portate la panna a ebollizione, poi versatela in tre volte sul lampone sciolto emulsionando bene a ogni aggiunta con una frusta o una spatola.
6. Dovete ottenere una ganache ben liscia e brillante.
7. Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente durante la preparazione dei financiers.
8. Fate sciogliere il burro fino a quando diventa "nocciola" (toglietelo dal fuoco quando smette di sfrigolare e ha un colore dorato).
9. Lasciatelo raffreddare.
10. Mischiate gli albumi con lo zucchero a velo e la farina di mandorle, poi aggiungete il sale, il tè matcha e la farina.
11. Incorporate poi il burro raffreddato.
12. Riempite gli stampini per mini savarin o kouglof ai ~~3/4~~ poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
13. Quando i financiers sono cotti e un po' raffreddati, sformateli e lasciateli raffreddare completamente prima di guarnirli con la ganache al lampone.
14. Lasciate rapprendere la ganache a temperatura ambiente per qualche ora, oppure mettetela in frigorifero se avete fretta!