

Financier chá matcha & framboesa

Ingrédients

- 85g de inspiração framboesa da Valrhona
- 85g de creme de leite líquido
- 150g de manteiga
- 150g de claras de ovo
- 170g de açúcar de confeiteiro
- 100g de amêndoas moídas
- 50g de farinha
- 6g de chá matcha em pó (ajustar conforme o gosto)

Préparation

1. O retorno dos financiers, desta vez com uma versão primaveril com chá matcha coberta com uma ganache cremosa de framboesa.
2. Ainda tão rápidos de preparar, eles são deliciosos, e você pode, é claro, substituir o matcha (por pistache ou outra fruta seca, por exemplo) se não gostar.
3. Se você não tem inspiração, pode substituí-la por chocolate branco e o creme de leite por purê de framboesa, assim terá uma ganache de framboesa também.
4. Derreta a inspiração.
5. Leve o creme ao ponto de ebulição, depois despeje-o em três partes sobre a framboesa derretida, emulsificando bem a cada adição com um batedor ou uma espátula.
6. Você deve obter uma ganache bem lisa e brilhante.
7. Deixe esfriar à temperatura ambiente durante o preparo dos financiers.
8. Derreta a manteiga até que fique "noisette" (retire do fogo quando parar de chiar e estiver com uma cor dourada).
9. Deixe esfriar.
10. Misture as claras de ovo com o açúcar de confeiteiro e as amêndoas moídas, depois adicione o sal, o chá matcha e a farinha.
11. Incorpore em seguida a manteiga resfriada.
12. Encha as formas de mini savarins ou kouglofs até ~~3/4~~ ^{3/4} e coloque para assar no forno pré-aquecido a 180°C durante 15 minutos.
13. Quando os financiers estiverem assados e um pouco resfriados, desenforme-os e deixe esfriar completamente antes de recheá-los com a ganache de framboesa.
14. Deixe a ganache endurecer à temperatura ambiente por algumas horas, ou coloque os tigres na geladeira se estiver com pressa!