

Financier chai ya matcha na raspberry

Ingrédients

- 85g ya inspiration-framboise ya Valrhona
- 85g ya krimu ya maji
- 150g ya siagi
- 150g ya nyeupe za mayai
- 170g ya sukari ya unga
- 100g ya unga wa mlozi
- 50g ya unga
- 6g ya unga wa chai ya matcha (rekebisha kulingana na ladha yako)

Préparation

1. Kurejea kwa financiers, safari hii na toleo la majira ya kuchipua la chai ya matcha iliyojaa ganache laini ya raspberry.
2. Bado haraka kutengeneza, ni ladha nzuri, na bila shaka unaweza kubadilisha matcha (na pistachio au tunda kavu lingine kwa mfano) ikiwa hupendi hiyo.
3. Kama huna inspiration, unaweza kuibadilisha na chokoleti nyeupe, na kubadilisha krimu na puree ya raspberry, utakuwa na ganache ya raspberry vilevile.
4. Yeyusha inspiration.
5. Letesha krimu hadi ifikie kiwango cha kuchemka, kisha mimina kwenye raspberry iliyoyeyuka mara tatu huku ukiipiga vizuri kwa kila nyongeza na whisk au spatula.
6. Unapaswa kupata ganache laini na yenye mwangaza.
7. lache ipoe kwa joto la kawaida wakati unapotayarisha financiers.
8. Yeyusha siagi hadi itakapokuwa "hazelnut" (itoa kwenye moto wakati inapokoma kupiga kelele na ina rangi ya dhahabu).
9. lache ipoe.
10. Changanya nyeupe za mayai na sukari ya unga na unga wa mlozi, kisha ongeza chumvi, chai ya matcha, na unga.
11. Kisha ongeza siagi iliyopoa.
12. Jaza molds za mini savarins au kouglofs kwa ~~3/4~~ kisha weka kwenye oveni iliyotanguliziwa moto kwa 180°C kwa dakika 15.
13. Wakati financiers zimeiva na kuondwa kidogo, zieleone kwenye molds na ziaache zipoe kabisa kabla ya kujaza na ganache ya raspberry.
14. Acha ganache ichukue muda kidogo kwa joto la kawaida ndani ya masaa machache, au zieleone kwenye friji ikiwa una haraka!