

Matcha çayı ve frambuazlı finansçı

Ingrédients

- 85g Valrhona frambuaz ilhamı
- 85g sıvı krema
- 150g tereyaı
- 150g yumurta akı
- 170g pudra ekeri
- 100g badem unu
- 50g un
- 6g matcha çayı tozu (damak zevkinize göre ayarlayın)

Préparation

1. Bu kez, yo un frambuaz ganajıyla doldurulmu 3/4 matcha çayı içeren bahar versiyonuyla finansçılara geri dönü .
2. Hazırlaması her zamanki gibi hızlı ve lezzetli, e er matcha sevmiyorsanız (örne in antep fıstı ı veya ba ka bir kuruyemi le) de i tirebilirsiniz.
3. E er ilhamınız yoksa, yerine beyaz çikolata kullanabilir ve kremayı frambuaz püresi ile de i tirebilirsiniz, böylece yine bir frambuaz ganajına sahip olursunuz.
4. lhamı eritin.
5. Kremayı kaynatın, sonra erimi 3/4 frambuazın üzerine üç a amada dökün ve her eklemede bir çırpıcı veya spatula ile iyice emülsiyon yapın.
6. yi bir ekilde pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmelisiniz.
7. Finansçıları hazırlarken oda sıcaklı ında so umaya bırakın.
8. Tereya ını "fındık" rengine gelene kadar eritin (çi neme sesi durdu unda ve altın rengine dönü tü ünde ocaktan alın).
9. So umaya bırakın.
10. Yumurta aklarını pudra ekeri ve badem tozu ile karı tırın, ardından tuz, matcha çayı ve unu ekleyin.
11. So umu 3/4 tereya ını karı ıma ekleyin.
12. Mini savarin veya kouglof kalıplarını 3/4 arnında doldurun, ardından önceden 180°C ısıtılmı 3/4 arında 15 dakika pi irin.
13. Finansçılar pi ip biraz so udu unda, kalıptan çıkarın ve tamamen so umadan frambuaz ganajıyla doldurmayın.
14. Ganaj birkaç saat oda sıcaklı ında sertle sin, veya acele ediyorsanız tigréleri buzdolabına koyun!