

Truffe de chocolat blanc au thé matcha



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Thé vert matcha	~
0.3	Chocolat blanc de couverture en paquet 1,5 kg CARMA	0244936
0.07	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
0.15	Crème liquide UHT 35% MG	~
0.05	Beurre frais	~

Étapes de préparation

- 1 Chauffer la crème liquide jusqu'à ébullition. Verser la crème sur le chocolat blanc en 6 fois. Lorsque le chocolat est totalement fondu, y ajouter le beurre.
- 2 Bien mélanger et incorporer la poudre d'amande et le thé vert tamisé. Une fois le mélange bien homogène, laissez reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
- 3 Une fois la ganache refroidie, coucher à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, des boules de chocolat sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé.
- 4 Laisser reposer au réfrigérateur une nuit. Rouler les boules dans du thé matcha.
- 5 Déguster avec d'autres gourmandises, chocolatées ou non, ainsi qu'un thé gourmand.