Bombones de Té Matcha

1ero. Ciclo S. Dirección cocina. IES Villamarín.

Nº PAX	*31*	***Tipo de servicio: Cata***	***DIFICULTAD*** *// fácil*

Cantidad	Unid	INGREDIENTES
322	g	Chocolate blanco
5	g	Té matcha
21	g	Leche entera
84	g	Nata
50	g	Cacao en polvo
31	Unid	Avellanas

FOTOGRAFÍA

UTILES Y HERRAMIENTAS

Cazo
Boles
Varilla
Termómetro de cocina
Bandejas gastronorm

ELABORACIÓN

Elaboración:
1- Calentar la leche y mezclar el té matcha. Mezclar hasta deshacer los grumos.
2- Calentar la nata hasta una temperatura cercana a ebullición.
3- Incorporar la nata en la mezcla de té matcha y leche.
4- Añadir perlas de chocolate blanco y fundir a baño María.
5- Extender en una bandeja y dejar atemperar.
6- Separar la mezcla una vez atemperada en pequeñas bolas.
7- Rellenar el centro de la bola con una avellana y rebozar en cacao en polvo.
8- Enfriar y consevar hasta su consumo.

OBSERVACIONES

La temperatura de la leche al agregar el té matcha no debe ser superior a los 72ºc pues esto quemaría el té dando amargor no deseado.