## PC14 PRALINE AL LIMONE E AL THE VERDE MATCHA

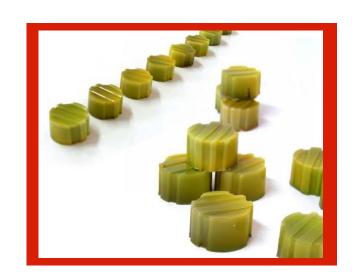


## Ingredienti crema di limone:

150 gr succo di limone 150 gr zucchero 150 gr tuorlo 80 gr uova intere 140 gr burro 1 aroma limone

## Ingredienti ganache al the verde Matcha

220 gr panna fresca35 gr glucosio12 gr the verde Matcha450 gr cioccolato bianco



## **Procedimento:**

Per la crema al limone, cuocere al forno in una bacinella d'acqua il succo di limone, uova, tuorli, zucchero e aroma.

Ultimata la cottura, raffreddare a 45°C, aggiungere il burro, amalgamare il tutto e far raffreddare.

Per la ganace Matcha, scaldare la crema, il glucosio e il thè Matcha a 80°C. Versarvi sopra il cioccolato. Passare in mixer senza incorporare aria. Una volta che la ganache è a 35°C, mescolare nuovamente per ultimare l'emulsione.

Spruzzare lo stampo PC14 con spray dolce velluto DV3 giallo e verde DV8. Creare la camicia con cioccolato bianco temperato e cristallizzare.

Riempire di 1/3 lo stampo con la crema al limone. Versare la ganache al the Matcha a 28°C e far cristallizzare per 24 ore. Chiudere con la copertura al cioccolato bianco.