



Fingers matcha, framboise et chocolat blanc

**Pour 8 fingers matcha, vous aurez besoin
d'un cadre de 12×24 cm et 4,5 cm de hauteur.**

Ingrédients

Le biscuit au matcha :

- 140g de beurre bio fondu
- 2 oeufs bios entiers (100g)
- 40g de sucre en poudre bio
- 30g de sucre glace bio
- 150g de poudre d'amande bio
- Une pincée de sel bio
- 20g de matcha de cuisine bio
- 50g de farine T55 bio
- 4g de levure chimique bio
- 170g de blancs d'oeufs bio
- 20g de sucre en poudre bio

Le sirop d'imbibage citron :

- 30g de jus de citron jaune bio
- 10g de sucre bio

Le confit de framboise :

- 150g de purée de framboise sans sucre ajouté bio
- 15g de glucose
- 20g de jus de citron jaune bio
- 30g de Vitpris (ou 2g de pectine NH)
- 15g de sucre en poudre bio

La ganache montée chocolat blanc :

- 2g de gélatine bio
- 50g de chocolat blanc bio
- 220g de crème liquide entière bio

Le glaçage rocher blanc :

- 500g de chocolat blanc bio
- 60g d'huile de pépins de raisin bio
- 100g de pralin bio



Le biscuit matcha :

Fondre le beurre et le laisser tiédir à température ambiante.
Fouetter les deux œufs entiers avec le sucre en poudre et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, le sel, le matcha de cuisine bio puis le beurre fondu refroidi et enfin la farine et la levure. On obtient un appareil très dense, c'est normal.
Monter les blancs d'œufs en neige en les serrant avec le sucre en poudre lorsqu'ils commencent à mousser.
Détendre le premier mélange avec 1/3 des blancs d'œufs puis ajouter délicatement le reste à la maryse.
Couler l'appareil sur une plaque de 30×40 cm recouverte d'un papier cuisson, lisser uniformément à l'aide d'une spatule et enfourner 16 minutes à 170°C.
Oter le biscuit de la plaque dès la sortie du four et le retourner délicatement sur un papier cuisson propre une fois ce dernier tiède.

Le confit de framboise :

Chauffer la purée de framboise avec le jus de citron et le glucose, aux premiers bouillons ajouter le Vitpris mélangé au sucre en poudre.
Cuire à ébullition pendant une minute sans cesser de mélanger.
Réserver le confit à même la casserole et passer immédiatement au montage des fingers matcha, framboise, chocolat blanc.

Montage des fingers matcha :

Réaliser le sirop d'imbibage en chauffant au micro-ondes 30g de jus de citron avec 10g de sucre.
Détailler un premier rectangle de biscuit matcha de la taille de votre cadre, soit 12×24 cm, et l'imbibé au pinceau du sirop citron.
Couler par-dessus la moitié du confit de framboise, placer un deuxième biscuit imbibé puis le reste du confit.
Bloquer le cadre au congélateur pendant une à deux heures, juste assez pour que l'entremets soit pris.
Le décadrer, couper des parts de 2,5 cm de large et les replacer au congélateur toute une nuit.

La ganache montée chocolat blanc :

A préparer la veille ou minimum 4 heures avant de la monter au batteur.
Réhydrater la gélatine.
Fondre le chocolat blanc et porter à ébullition la moitié de la crème.
Ajouter la gélatine essorée à la crème bouillante hors du feu et verser progressivement, en trois fois, sur le chocolat blanc fondu afin d'obtenir une ganache bien lisse.
Incorporer ensuite le reste de la crème liquide froide et mixer si besoin. Filmer la ganache au contact et la réserver au frigo minimum 4 heures.

Le glaçage rocher blanc :

Fondre le chocolat blanc, ajouter l'huile de pépins de raisin ainsi que le pralin et laisser refroidir à 42-43°C.
Sortir les fingers matcha, framboise, chocolat blanc du congélateur et les tremper dans le glaçage rocher en les piquants de cure-dents pour s'aider.
Racler le dessous sur une feuille de papier cuisson afin d'enlever l'excédent de glaçage et laisser cristalliser un peu avant de les déplacer sur des cartons/un plat de présentation.
Sortir la ganache chocolat blanc du frigo et la foisonner au batteur durant 5 petites minutes.
Elle doit avoir une texture lisse.
La mettre en poche munie d'une douille PF15 et la dresser sur la surface des entremets.
Saupoudrer les fingers matcha, framboise chocolat blanc d'un peu de matcha premium bio et décorer de morceaux de biscuit matcha.
Enfin, les laisser décongeler tranquillement au frigo durant minimum 6 heures avant la dégustation.

Bonne réalisation !

KUMIKOMATCHA.FR