

Opera de té verde



Ingredientes

Para el pan matcha

Azúcar invertida: 70 grs.

Leche: 250 Ml.

Huevo: 300 Unidades

Matcha: 20 g

Mantequilla: 250 grs.

Azucar: 350 grs.

Harina: 550 g

Sal: Una pizca

Polvo para hornear: 20 grs.

Para la decoración

Arándanos: A gusto

Crema Batida: Cantidad necesaria

Macarrones verdes: A gusto

Placas de chocolate verde: Cantidad necesaria

Hoja de menta: Cantidad necesaria

Frambuesas: A gusto

Zarzamoras: A gusto

Para la mousse de chocolate blanco

Crema para batir: 150 grs.

Colorante amarillo: 1 Gota

Agua: 50 Ml.

Pasta de maracuyá: 20 g

Chocolate blanco: 300 g

Crema semi batida: 150 g

Grenetina: 10 grs.

Preparación de la Receta

Para el pan matcha

- Fundimos la *mantequilla* y mezclamos con todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Luego, volcamos sobre una charola con papel siliconado.
- Llevamos al horno a 180 °C por 20 minutos.

Para la mousse de chocolate blanco

- Hervimos la *crema* y la volcamos sobre el *chocolate*
- Mezclamos hasta que este homogénea.
- Luego, añadimos la *gernetina* hidratada y fundida.
- Agregamos la *crema* batida de forma envolvente.

Para la mousse de maracuyá

- Tomamos la mitad de la preparación anterior y mezclamos con la pasta de *maracuyá* y pintamos con un poco de colorante amarillo.

Para el montaje

- Sobre un marco cuadrado, colocamos una capa de pan, una de *mousse* de *chocolate* blanco, una capa de pan, el *mousse* de *maracuyá*, una capa de pan y llevamos al congelador.
- Retiramos y cortamos en rectángulos.

Para la decoración

- N
- Colocamos una placa de *chocolate* en un lado y una en la parte superior, pegándolas con un poco de *crema*.
- Terminamos con un macaron, zarzamora a la mitad, una frambuesa, un arándano y una hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/opera-de-te-verde>