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 ºC 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 *grenetina* hidratada y fundida.
- Agregamos la *crema* batida de forma envolvente.

Para la mousse de maracuy&aacute

- 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 decoraci&oacute

- 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