Terrina de té verde y guindas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de té verde-matcha

Leche: 160 cc
Agua: 50 cc
Crema de leche: 160 cc
Té verde matcha en polvo: 10 g
Yemas de huevo: 80 grs.
Crema de leche: 250 cc
Chocolate blanco picado: 80 g
Gelatina sin sabor: 10 grs.

Ganache de chocolate

Chocolate cobertura: 300 g
Crema de leche: 200 grs.

Gelee de guindas

Puré de guindas: 250 g
Almibar: 125 g
Agua: 50 cc
Gelatina sin sabor: 10 grs.

Masa

Manteca: 200 g
Azucar: 200 grs.
Chocolate semi amargo: 200 g
Huevos: 200 grs.
Harina: 200 grs.

Preparación de la Receta

Crema de té verde-matcha

- En una *cacerola* coloque 140cc de leche junto con 160 gramos de *crema* de leche, cocine a fuego medio.
- Pique el *chocolate* blanco.
- En un bowl coloque las yemas junto con el resto de leche reservada y bata
- Hidrate la *gelatina* en 50cc de agua.
- Bata los 250 gramos restantes de *crema* de leche a punto.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor incorpore las yemas en forma de hilo mientras mezcla continuamente, cuando comience a espesar retire del fuego y agregue el *chocolate* blanco picado, deje reposar unos minutos y luego procese con un mixer, incorpore el té verde, procese nuevamente, luego tamice sobre la *gelatina* hidratada y mezcle con una cuchara de madera hasta fundir la *gelatina* por completo, deje enfriar sobre un baño María invertido
- Una vez fría la preparación incorpore la *crema* de leche batida, mezcle con una espátula con movimientos envolventes hasta integrar

Gelee de guindas

- Hidrate la *gelatina* en agua.
- Realice un *almíbar* en una proporción del 50 %, o sea, utilice la misma cantidad de azúcar y de agua.
- Incorpore al *almíbar* caliente la *gelatina* hidratada, mezcle hasta fundirla y luego agregue una parte del puré de guindas, puede utilizar puré de cerezas, vuelque la preparación en un bowl y añada el resto de puré de guindas, mezcle bien.
- En un molde de terrina vuelque la preparación y reserve en la heladera hasta que este firme.

Masa

- Funda el *chocolate*.
- En un bowl coloque la *manteca* pomada junto con el azúcar, mezcle y agregue las yemas, mezcle nuevamente, luego incorpore la *harina* tamizada, mezcle y por ultimo añada el *chocolate*, mezcle hasta lograr una masa homogénea.
- Sobre una placa rectangular enmantecada con papel *manteca* vuelque la masa, distribuya de forma pareja con una espátula, no debe superar 1 ½ de espesor y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.

Ganache de chocolate

- Pique el *chocolate* y reserve dentro de un bowl.
- En una *cacerola* coloque la *crema* de leche y lleve a fuego medio, una vez que rompa hervor vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo.

Armado

- Extienda sobre la masa una fina capa de la ganache de *chocolate*, luego corte la masa de la medida de la base del molde de terrina y otra parte de la masa con la medida de la superficie

del molde.
- Acomode dentro del molde la base de masa, cubra con la *crema* de té verde, encima coloque el gelee de guindas, nuevamente *crema* de té verde y luego cubra con la masa que cortó para la superficie, reserve en el freezer durante 8 horas.
- Pasado el tiempo de reposo retire del freezer y desmolde, cubra la terrina por completo con la ganache de *chocolate*, por ultimo córtela en porciones.

Presentación

- Sirva las porciones de terrina en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/terrina-de-te-verde-y-guindas