



Matcha-Choco

Japanische Grüntee-Trüffel

Grüner Tee Ganache

600 g Sahne

150 g Butter

1100 g Weiße Schokolade 33 %

SCHOK WEISS

Art.-Nr. 776

30 g Japanischer Matcha Grüntee (feinpulverisiert)

20 g Alkohol

HERSTELLUNG

Das Grünteepulver mit etwas Sahne zu einer Paste verrühren. Die restliche Sahne mit der Butter kurz aufkochen und über die gehackte Schokolade geben. Die Grüntee-Paste und den Alkohol unter die Ganache rühren. Die Ganache nach Abkühlung in Hohlkörper aus dunkler **Schokoladenkuvertüre** oder **Vollmilch-Schokoladenkuvertüre** einfüllen und nach Belieben fertigstellen.

Wichtig: Der grüne Tee darf auf keinen Fall in der Ganache mit erhitzt werden (Farb- und Geschmacksverlust).

Empfehlung zum Überziehen

Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre

TRAVEMÜNDE

Art.-Nr. 750

Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre

TIMMENDORF

Art.-Nr. 758

Für die Herstellung von Matcha-Tee wird nur allerfeinstes Blattgut der ersten Erntetage verwendet. Andere Grüntee-Sorten eignen sich wegen des einsetzenden Farbverlustes nach der Herstellung für diesen Grüntee-Trüffel nicht. Der Matcha Grüntee hat die zartesten Blätter, den höchsten Wirkstoffgehalt und das frischeste Aroma. Diese Teeblätter werden fein zerrieben und als feines Pulver angeboten, welches bei der japanischen Teezeremonie mit ca. 60 °C heißem Wasser direkt aufgeschlagen wird. Der qualitativ erlesene, hochpreisige Tee wird nicht gefiltert, sondern direkt eingesetzt. Für die Herstellung dieses Wellness-Produktes empfehlen wir japanischen Matcha Grüntee, der dieser Produkt-Innovation die besonders intensive grüne Farbe sowie den kräftigen Geschmack verleiht.



einfach

Rezept-Nr. 01-05

www.lubeca-marzipan.de/rezepte