

# Matcha-Praliné

## Sachbezeichnung

Praliné mit weisser Matcha-Ganache



### Ausbeute

64 Stück zu 20 g, 3,5x3,5 cm



### Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten  
 Kristallisationszeit: 24 Stunden



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 2'368 kJ/566 kcal;  
 Fett: 45 g, davon ges. Fettsäuren 27 g;  
 Kohlenhydrate: 36 g, davon Zucker 34 g;  
 Eiweiss: 4.9 g; Salz 0.2 g

## Zutaten

### Matcha-Ganache (1'003 g)

210 g	Vollrahm UHT
25 g	Sorbit, flüssig
25 g	Glucosesirup
535 g	Couverture Rondo Edelweiss 36%
130 g	Kakaobutter
65 g	Butter
13 g	Matcha-Grüntee-Pulver

### Weitere Zutaten (320 g)

320 g	Couverture Rondo Edelweiss 36% (zum Überziehen)
-------	--

### Dekorsirup (17 g)

10 g	Zucker
6 g	Wasser
1 g	Matcha-Grüntee-Pulver

## Herstellung

1

### Matcha-Ganache

Die Couverture zusammen mit der Kakaobutter schmelzen. Das Matcha-Pulver einmischen (nicht mit dem Schneebesen verrühren – Gefahr von Klümpchen). Anschliessend die Masse für mehrere Stunden in den Wärmeschrank stellen.

Hinweis: Durch das Ruhen im Wärmeschrank kann sich das Aroma des Matcha-Tees optimal entfalten.

Den Rahm gemeinsam mit Glucosesirup und Sorbit auf ca. 80°C erwärmen. Die heisse Rahmmischung zur geschmolzenen Couverture geben und gründlich mixen. Abschliessend die Butter einarbeiten.

Die fertige Ganache in einen Quadratrahmen (30.5×30.5 cm, Höhe: 1 cm) giessen. Über Nacht kristallisieren lassen.

2

### Ganache schneiden

Die Oberfläche der Ganacheplatte mit ca. 25 g der temperierten Couverture Rondo Edelweiss dünn überziehen.

Mit der Pralinenharfe auf eine Breite von 3,5 cm schneiden (Quadrate).

3

### Dekorsirup

Wasser und Zucker aufkochen. Matcha-Pulver beigegeben, kurz mitkochen lassen. Den dickflüssigen Sirup abkühlen lassen.

4

### Fertigstellen

Die Pralinenstücke mit temperierter Couverture überziehen. Mit einem Gabelzug verzieren.

Den abgekühlten Matcha-Sirup in ein Cornet füllen und Tropfen auf die Pralinen setzen. Den Sirup vollständig fest werden lassen.