

Asia Rama

Matcha – Jasmin – Sechuanpfeffer
eine Kreation von Claudius Herbst



Zubereitung

500 g weiße Kuvertüre	Kuvertüre und Butter, zusammen temperieren.
50 ml Sesamöl (für die Hohlkugeln)	Rama Cremefine mit den restlichen Zutaten aufschlagen, 20 Minuten kalt stellen.
350 g weiße Kuvertüre	Beide Massen unterheben, mit Hilfe eines Spritzbeutels in die vorbereiteten, offenen Pralinenformen füllen.
250 g Rama Cremefine	Mit kandierten Jasminblüten garnieren.
50g Puderzucker	
120 g Butter	
26 g Matchapulver	
Sechuanpfeffer	
Meersalz	
Jasminblüten (kandiert)	