



VIAGGIO NEL MONDO - ZEN MATCHA

👤 Livello avanzato

Un viaggio nel mondo attraverso i delicati sapori giapponesi: torta al tè verde con un cuore di yuzu fresco e liquore giapponese.

Colorglaze: brilla come se il mondo ti stesse guardando.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

PREPARAZIONE

- 1400g impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burro, infine
- 375g aggiungere le uova,
- 225g stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
- 300g stendere nell'anello microforato per crostate fondo e bordo, cuocere con all'interno il fruttidor mela dopo averlo aromatizzato, stendendo un leggero strato, a 170 gradi per 18 minuti circa, staccare e raffreddare

FARCITURA MELE E NIKKA (whisky giapponese)

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

Whisky - NIKKA

PREPARAZIONE

- qb far saltare in padella il fruttidor con il whisky fino a ridurlo leggeremnte,
- qb raffreddare e farcire lo stampo di frolla crudo

NAMELAKA COLATA ALLO YUZU

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

purea di yuzu - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

panna

PREPARAZIONE

36g Scaldare il succo con il glucosio, mixare con lilly neutro e cioccolato, versare
270g la panna e le zest. Colare nello stampo sopra la crostata con le mele
185g raffreddata, ed arrivare a bordo, abbattere di temperatura
20g
300g

PAN DI SPAGNA IMBEVUTO AL THE MATCHA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

acqua

scioppo di zucchero - BAGNA DI THE MATCHA

PREPARAZIONE

1000g montare i primi 3 ingredienti in planetaria per 10 minuti.
700g mettere in stampo tortiera e cuocere per 30 minuti a 170 gradi in forno
100g ventilato, circa, sfornare e una volta raffreddato tagliare dei dischi del
qb diametro corretto per il topper in silicone PAVONI.
bagnare con una bagna di acqua e the matcha in polvere, leggermente ed
appoggiare sulla mousse prima di abbattere di temperatura

MOUSSE AL THE MATCHA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna - 1

acqua - AROMATIZZATA AL THE MATCHA

panna - 2

LILLY NEUTRO

acqua - AROMATIZZATA AL THE MATCHA

PREPARAZIONE

200g fare una ganache scaldando la prima acqua aromatizzata insieme alla panna,
40g e mixare con il cioccolato
60g semimontare gli altri ingredienti e poi unire delicatamente
mettere nello stampo in silicone e chiudere con il pan di spagna imbevuto,
50g abbattere
50g

GLASSA COLORGLAZE VERDE

INGREDIENTI

COLORGLAZE GREEN

PREPARAZIONE

qb sformare la torta,
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta

Composizione finale

Glassare la torta, disporre il topper sopra la crostata, e decorare con decori Dobra e girotorta.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE