

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 burrro, infine

375g aggiungere le uova,

225g stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero

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

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

NAMELAKA COLATA ALLO YUZU

INGREDIENTI

<u>LILLY NEUTRO</u>
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

sciroppo 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

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

2009 fare una ganche scaldando la prima acqua aromatizzata insieme alla panna,

40g e mixare con il cioccolato

60a semimontare gli altri ingredienti e poi unire delicatamente

mettere nello stampo in silicone e chiudere con il pan di spagna imbevuto,

50a abbattere

50g

GLASSA COLORGLAZE VERDE

INGREDIENTI

COLORGLAZE GREEN

PREPARAZIONE

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 Dobla e girotorta.



RICETTA CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE