



# 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.



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
 Pasticciere

### PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

1400g

375g

225g

300g

impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burro, infine aggiungere le uova, 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 )

FRUTTIDOR MELA

Whisky - NIKKA

qb

qb

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

### LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

purea di yuzu - RAVIFRUIT

### GLUCOSIO

panna

36g

270g

185g

20g

300g

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

## PAN DI SPAGNA IMBEVUTO AL THE MATCHA

### IRCA GENOISE

uova intere

acqua

sciroppo di zucchero - BAGNA DI THE

MATCHA

1000g

700g

100g

qb

montare i primi 3 ingredienti in planetaria per 10 minuti.

mettere in stampo tortiera e cuocere per 30 minuti a 170 gradi in forno 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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna - 1

acqua - AROMATIZZATA AL THE

MATCHA

panna - 2

### LILLY NEUTRO

acqua - AROMATIZZATA AL THE

MATCHA

200g

40g

60g

50g

50g

fare una ganache scaldando la prima acqua aromatizzata insieme alla panna, e mixare con il cioccolato

semimontare gli altri ingredienti e poi unire delicatamente

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

## GLASSA COLORGLAZE VERDE

### COLORGLAZE GREEN

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.



Extraordinary  
made simple.