



# VIAGGIO NEL MONDO - ZEN MATCHA

chef 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

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  
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 ganche 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 Dobla e girotorta.



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

**PASTICCIERE**