



VIAGGIO NEL MONDO - ZEN MATCHA

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.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
AVOLETTA

PREPARAZIONE

g 1400 impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burro, infine aggiungere le uova,
g 375 stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
g 225 stendere nell'anello microforato per crostate fondo e bordo, cuocere con all'interno il fruttidor mela
g 300 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

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

NAMELAKA COLATA ALLO YUZU

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 36
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 270
PUREA DI YUZU - RAVIFRUIT	g 185
GLUCOSIO	g 20
PANNA	g 300

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 700
ACQUA	g 100
SCIROPPO DI ZUCCHERO - BAGNA DI THE MATCHA	Q.B.

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200
PANNA - 1	g 40
ACQUA - AROMATIZZATA AL THE MATCHA	g 60
PANNA - 2	
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA - AROMATIZZATA AL THE MATCHA	g 50

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

COLORGLAZE GREEN

PREPARAZIONE

Q.B. sfornare 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 PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE