



GIAPPONESE AL TÈ MATCHA E FRAGOLE

| | | |
|---------------|----------|--------|
| | | |
| 12 persone | 120 min. | estate |

INGREDIENTI

per il biscotto giapponese al tè Matcha:

albume g 205
zucchero g 205
pasta pistacchio g 25
farina di pistacchio g 40
tè verde Matcha g 8
farina di mandorle g 180
zucchero a velo g 125
fecola di patate g 40

crema mouseline al tè verde:

infusione di tè verde Matcha g 200
zucchero semolato g 50
tuorlo g 60
amido di riso g 15
limone (scorza) 1
burro morbido g 100

per la finitura:

fragole g 250
fragoline g 100

COMPOSIZIONE

Biscotto giapponese al tè verde
Crema mouseline al tè Matcha
Fragole e fragoline

PROCEDIMENTO

Per il biscotto giapponese al tè verde. Montare a meringa albume e zucchero. Unire delicatamente tutti gli altri ingredienti setacciati assieme. Con un sac à poche con una bocchetta liscia, riempire un ring di con diametro di cm 16 e cuocere a 160°C per 35 minuti.

Per la crema mouseline al tè Matcha. Realizzando una crema pasticcera scaldando l'infusione di tè e la scorza del limone, aggiungendo tuorli, zucchero e amido. Cuocere per 5 minuti. Raffreddare in planetaria e, raggiunti i 20°C, incorporare il burro morbido.

FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Farcire il biscotto giapponese con la crema mouseline al tè Matcha. Decorare con biscotto al tè verde sbriciolato, fragole e fragoline.

