

Sponge matcha



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
251550	La crème glacée thé vert matcha du Japon 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	30 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	0.2 Litre
288321	Blanc d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	1 Pièce
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	1 Pièce
	Citron vert	0.5 Pièce
	Fécule de pomme de terre	10 Gramme
	Copeau de chocolat noir	1 Pièce
	Velours chocolat blanc	20 Gramme
	Sirop d'agave	0.05 Litre
	Gros sel	2 Gramme
	Graines de lin, gomme de xanthane	PM
	Thé matcha, huile	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer le biscuit : saupoudrer de gros sel et de graines de lin le biscuit sablé breton. Cuire au four à chaleur sèche sans sel et sans matière grasse jusqu'à légère coloration et joli développement. Réserver et laisser refroidir au sec.
- 2 Préparer le coulis matcha : faire bouillir de la crème liquide en y ajoutant une goutte de sirop d'agave puis ajouter le thé matcha en remuant énergiquement afin d'éviter les grumeaux. Réserver au frais.
- 3 Préparer le sponge cake : faire bouillir la crème liquide puis y ajouter le thé matcha, et la gomme de xanthane, laisser refroidir. Ajouter les blancs d'œufs et la fécule de pomme de terre, puis mixer le plus finement possible avant de passer au chinois étamine. Verser le tout dans un siphon puis gazer celui-ci à l'aide des capsules. Siphonner l'appareil dans les moules préalablement huilés, puis cuisson au micro-ondes quelques instants. Après complet refroidissement du sponge cake, démouler puis réaliser un velours chocolat blanc.

Sponge matcha

4 Dressage cf photo. En finition: copeau de chocolat noir, zestes de citron vert et quenelle de glace matcha

La gomme de xanthane peut être remplacée par de la féculé de pomme de terre, mais le résultat sera moins aéré.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid