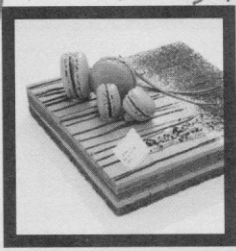


Partir sur 60%
de la recette
3 plaques
de moule
pour
étales
le gâteau
sur
20 cm
de ht



BAMBOO

par Sadaharu Aoki

POUR: 10 PARTS
PRÉPARATION: 2 H
CUISSON: 10 MIN

Moule
carré
18 cm

**Pour le biscuit
Joconde matcha**

- 187 g d'œuf
- 167 g de poudre d'amandes
- 167 g de sucre glace
- 140 g de blancs d'œufs
- 53 g de sucre cristallisé
- 7 g de poudre de thé vert (matcha)
- 38 g de farine
- 33 g de beurre clarifié

1/2	60%
84	113
84	101
84	101
70	84
26	31
3,5	4

**Pour le crème au beurre
matcha**

- 36 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 22 g de jaunes d'œufs
- 42 g + 50 g de sucre cristallisé
- 25 g de blancs d'œufs
- 150 g de beurre
- 17 cl d'eau
- 13 g de poudre de thé vert (matcha)

finalement
fait une
mousse légère
au thé
matcha
sans
doute
+ léger.

Pour la ganache

- 200 g de crème fraîche à 35%
- 33 g de glucose
- 167 g de couverture Équatoriale noire (55%)
- 17 g de beurre

Partir sur
CP 1/4 l
avec 20 g
de sucre
& faire
une
meringue
italienne

Pour le sirop matcha

- 167 g de sucre cristallisé
- 250 cl d'eau
- 83 cl de kirsch
- 8 g de poudre de thé vert (matcha)

faire
1/5 l
de la
recette

Pour le spray blanc

- 233 g de couverture blanche
- 100 g de beurre de cacao

Pour le glaçage matcha

- 133 g de crème fraîche
- 133 g de glaçage naturel
- 233 g de couverture blanche
- 13 g de poudre de thé vert (matcha)

→ 50 g thé matcha