

#### LE BISCUIT JOCONDE MATCHA

- ❖ Battez l'œuf, la poudre d'amandes et le sucre glace au mixeur. Dans un autre mixeur, battez les blancs d'œufs et le sucre cristallisé. Versez la poudre de thé vert préalablement mélangée à la farine dans le mixeur n° 1, puis mélangez-le tout doucement au mixeur n° 2.
- ❖ Ajoutez le beurre clarifié puis versez et étalez la préparation sur un tapis siliconé ou Silpat. Enfourez pour 8 à 10 min à 220 °C. Après cuisson, découpez 4 biscuits Joconde en carrés de 18 x 18 cm.

#### LA CRÈME AU BEURRE MATCHA

- ❖ Portez à ébullition le lait et la vanille. Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'œufs et 42 g de sucre cristallisé, puis versez-y le lait chaud. Mélangez bien. Faites à nouveau chauffer le mélange obtenu jusqu'à 85 °C, versez dans un mixeur et battez jusqu'à refroidissement.
- ❖ Ajoutez le beurre et mélangez bien la préparation.
- ❖ Faites chauffer les 50 g de sucre cristallisé avec l'eau jusqu'à 118 °C et versez dans le blanc d'œuf battu (meringue italienne). Mélangez cette meringue à la préparation. Enfin, faites fondre la poudre de thé vert dans un peu de sirop et incorporez-la.

#### POUR LA GANACHE

- ❖ Portez à ébullition la crème et le glucose puis versez dans le chocolat préalablement concassé. Mélangez bien, jusqu'à émulsion. Ajoutez le beurre à 40 °C.

#### LE SIROP MATCHA

- ❖ Portez le sucre et l'eau à ébullition. Retirez du feu puis ajoutez le kirsch, la poudre de thé vert et mélangez bien le tout.

#### LE SPRAY BLANC

- ❖ Faites fondre séparément chaque ingrédient à 40 °C, puis mélangez bien.

#### LE GLAÇAGE MATCHA

- ❖ Portez la crème et le glaçage naturel à ébullition. Versez dans le chocolat blanc concassé. Mélangez pour émulsifier puis ajoutez la poudre de thé vert.

#### LE MONTAGE

- ❖ Étalez la ganache sur le premier biscuit Joconde. ① Saupoudrez la surface de sucre cristallisé puis laissez refroidir au réfrigérateur. Placez le biscuit Joconde dans un cadre métallique (18 x 18 cm) côté chocolaté vers le fond. Versez environ 100 cl de sirop matcha sur la surface, puis couvrez la totalité du biscuit avec la moitié de la ganache.
- ❖ Recouvrez ensuite du second biscuit Joconde et versez 100 cl de sirop matcha sur la surface.
- ❖ Étalez la crème au beurre matcha puis recouvrez du troisième biscuit Joconde. Versez 100 cl de sirop matcha sur la surface ainsi que le reste de la ganache.
- ❖ Recouvrez du quatrième biscuit Joconde, étalez le sirop matcha et la crème au beurre matcha. Placez au congélateur.
- ❖ Retirez le cadre métallique, vaporisez le spray blanc puis étalez finement le glaçage matcha. Saupoudrez de sucre glace et de poudre de thé vert.



## CAKE AU CHOCOLAT AUX ÉCORCES D'ORANGE

par Sadaharu Aoki

POUR : 6/8 PARTS  
PRÉPARATION : 20 MIN  
CUISSON : 40 MIN