

Matcha Chiffon Cake

Qualche giorno fa pensavo al matcha chiffon cake de “**il libro del cavolo**” per una serie di ricorrenze che non avevo ancora avuto modo di festeggiare con la mia famiglia, poi leggo della [“Festa del cavolo”](#) e allora mi sono quasi sentita chiamata a partecipare :-)

Mi sono divertita molto a preparare questo dolce che per diversi motivi mi aveva incuriosito fin dall’inizio:

1° mi incuriosiva la ricetta per la presnza dell’acqua nell’impasto;

2° mi piacciono i dolci con il tè matcha e trovo che il gelato sia sublime;

3° ero curiosissima di assaggiare questo cake che Sigrid definisce “il dolce più leggero del mondo” perchè ultimamente mi affascina non poco la cucina giapponese e quindi non potevo non provare anche questo;

4° ero curiosissima di vedere la faccia dei parenti di fronte ad una torta tutta verde :D

Beh, devo dire che, una volta assaggiato e viste le facce di tutti, ha soddisfatto appieno le mie aspettative: è veramente leggerissimo e aggiungo buonissimo, poi è piaciuto alla famigliola non sempre aperta alle nuove esperienze culinarie!!

Va beh, basta con le lodi, passo alla ricetta che ho seguito passo passo per i motivi di cui sopra e che non ho voluto quindi stravolgere, anzi! Solo 2 cosine mi sono sentita di modificare più che altro per esigenze logistiche, ma credo che nella sostanza non sia cambiato nulla! Ho messo 5 albumi e 5 tuorli (e non 5 e 4 come riportato nel libro), non sapevo proprio cosa fare con il tuorlo che sarebbe avanzato, non avendo tempo di improntare un’altra ricetta e non volendo assolutamente buttarlo via. Idem per la panna, ne ho messa 250 ml e non 200 come da ricetta originale perchè la confezione era da 250 ml appunto e con i rimanenti 50 non avrei saputo cosa fare. Di conseguenza nella panna ho messo un pò più di zucchero a velo :-)

Spero con questa ricetta di essermi meritata almeno uno dei regali messi in palio per la partecipazione a questa festa organizzata in occasione del primo anno di uscita de “**il libro del cavolo**” del [cavoletto di bruxelles](#)!!!!

Bene, ho detto tutto quello che volevo dire e posso quindi congedarmi felice!

At the next time-

Ricetta tratta dal libro di Sigrid Verbert - Il libro del cavolo - Edizioni Cibeles

MATCHA CHIFFON CAKE



Per uno stampo con il buco da 22 cm di diametro e 9 cm di altezza

135 g di farina “00”

130 g di zucchero

5 uova

100 ml di acqua

60 ml di olio vegetale

5 g di tè macha in polvere

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di sale

Finitura

250 ml di panna fresca

1/2 cucchiaino di tè matcha in polvere

2 cucchiaini di zucchero a velo

Setacciare in una terrina la farina, il tè e il lievito, aggiungere lo zucchero, il sale e mescolare. Sbattere i tuorli con l'acqua e l'olio dopodiché unire il composto di farina e tè. In un'altra terrina montare a neve gli albumi quindi aggiungere il composto con i tuorli e la farina e con una spatola mescolare delicatamente dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo imburrato e infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 60 minuti dopodiché sfornare e capovolgere il cake su una griglia senza togliere lo stampo fino a che non sia completamente raffreddato, quindi sformare. Montare la panna, aggiungere lo zucchero e il tè setacciati, mescolare per amalgamare il tutto quindi rivestire il cake con la panna al matcha. Spolverare la superficie con zucchero a velo e/o tè matcha e riporre in frigorifero almeno 30 minuti prima di servire.

Matcha Chiffon Cake



☛ For a mold with hole, 22 cm in diameter and 9 cm high.

135 g of flour
130 g of sugar
5 eggs
100 ml water
60 ml vegetable oil
5 g tea matcha powder
1/2 teaspoon baking powder
1/2 teaspoon of salt

To garnish

250 ml fresh cream
1/2 teaspoon of matcha powder
2 tablespoons of icing sugar

Sift the flour into a bowl with the tea and yeast, add sugar, salt and mix. Beat the egg

yolks with water and oil then add the flour mixture. In another bowl, whip the egg whites then add the mixture with the egg yolks and flour and mix gently with a spatula from the bottom up. Pour the mixture into a buttered mold and bake. Cook in preheated oven at 150° C for 60 minutes then take the cake from the oven and invert on a grill without removing the mold until it has completely cooled, then remove the mold. Whip fresh cream, add the sifted sugar and tea, stir to mix well then cover the cake with the matcha cream. Sprinkle the surface with icing sugar and/or matcha tea and refrigerate at least 30 minutes before serving.