

Bicchierini al tè matcha con cioccolato e crumble di nocciole



🍴 Per 4 bicchierini da 130 ml

Ingredienti

Bavarese al tè matcha

125 gr di panna montata (bollente) | 50 gr di tuorlo d'uovo | 50 gr di zucchero | 2 cucchiaini di tè matcha | 6 gr di agar agar | 190 gr di panna semimontata

Ganache al cioccolato

50 gr di cioccolato fondente | 40 gr di panna | 40 gr di latte | 18 gr di zucchero | 7 gr di burro

Crumble di nocciole

25 gr di farina "00" | 25 gr di zucchero | 25 gr di nocciole tritate | 25 gr di burro | 1 pizzico di lievito per dolci | 1 pizzico di sale

Procedimento

Per prima cosa preparare il crumble alla nocciola: in una terrina, mettere la farina, lo zucchero, le nocciole tritate, il sale e il lievito e in ultimo il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Mescolare con la mano in modo da ottenere un composto granuloso, riporre in frigorifero per 20-30 minuti. Riprendere il composto e compattarlo un pò con le mani, foderare una teglia con la carta da forno, staccare dall'ipmasto con dei pizzicotti dei piccoli pezzi e metterli sulla teglia un pò distanziati tra loro, ma senza farci troppo caso. Una volta finita l'operazione cuocere a in forno statico a 180°C per 10 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare. Preparare la bavarese: portare ad ebollizione 125 gr di panna con 2 cucchiaini di tè matcha setacciato, nel frattempo frullare lo zucchero e il tuorlo d'uovo, aggiungere la panna bollente e continuare a frullare. Mettere il composto sul fuoco basso e cuocere fino a raggiungere la temperatura di 80°C (ovvero un pò prima che bolla). Spegnerne, aggiungere l'agar agar e mescolare bene, versare in una terrina e coprire a contatto con la pellicola e riporre in congelatore per 20 minuti circa (in modo che raggiunga la temperatura di 30°C). Preparare la ganache al cioccolato facendo fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro, in un altro pentolino portare a bollore la panna e lo zucchero e unirla al cioccolato una volta completamente sciolto, mescolare fino ad ottenere una crema liscia e lucida, lasciare raffreddare. Montare la panna lasciandola semiliquida, prendere il composto al tè matcha dal congelatore e unire alla panna semimontata. Riporre per circa 15-20 minuti in frigorifero. Passare adesso alla composizione dei bicchierini. Mettere la bavarese al tè matcha in un sac à poche con il beccuccio liscio e fare un primo strato nei bicchierini, riporre per 5 minuti i bicchierini in frigorifero, riprenderli e aggiungere uno strato di crumble alla nocciola e uno strato di bavarese, riporre di nuovo in frigorifero per 5 minuti. Infine chiudere con un velo di ganache al cioccolato, riporre i bicchierini in frigorifero fino all'occorrenza. Servire con una manciata di crumble di nocciola.