Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

Aujourd'hui je vous livre une recette du chef Japonais , figure emblématique de la confiserie japonaise Hironobu Tsujiguchi. Ce chef talentueux aux réalisations toutes en finesse et délicatesse nous a présenté lors du salon du chocolat 2019 des sublimes cookies au chocolat et thé matcha que j'ai pu déguster…C'est un pur bonheur gourmand!

Pour cette recette les deux éléments (pâte à cookies et ganache) se préparent la veille.

Cookies chocolat et thé Matcha (Salon du chocolat 2019)

Matériel

- un silpat ou du papier cuisson

Matfer - Acier allié Toile patissière de cuisson 40x30, Rouge

- une poche à douille

Lictin Poche à Douille Jetables, Poche à Douille Patisserie, 120 Pcs

- une douille de votre choix

Twolights Douilles Pâtisserie INOX Poche à Douilles Silicone avec 6 Moules à Muffin 20 Pièces Set Professionnel de Pâtisserie

Ingrédients pour environ une quinzaine de cookies

Pour les cookies

- 185 g de beurre pommade
- 105 g de sucre glace
- 10 g d’oeuf (battez blanc et jaune ensemble et prélevez 10 g)
- 25 g de jaune
- 200 g de farine T45
- 48 g de poudre de cacaoo
- 105 g de chocolat noir à pâtisser

- sucre en poudre (pour rouler le boudin de pâte)

Pour la ganache au matcha

- 75 g de chocolat blanc; j’ai utilisé du Valrhona ivoire
- 40 g de crème fraîche liquide entière chaude et 100 g supplémentaires froids
- 8 g de poudre de thé matcha
- 4 g de miel ou de sucre inverti (trimoline)

Préparation

- On commence par la pâte à cookies: faites fondre le chocolat au bain marie.

Faites fondre le chocolat au bain marie

- Mélangez les 10 g d’œuf et les 25 g de jaunes. Mélangez le beurre pommade et le sucre glace.

Mélangez également le beurre pommade et le sucre glace

- Ajoutez le mélange œuf et jaune d’œuf au beurre pommade et sucre..

Ajoutez le mélange œuf et jaune d’œuf

- Ajoutez la poudre de cacao et la farine.

Ajoutez la poudre de cacao et la farine

- Puis ajoutez le chocolat fondu.

Puis ajoutez le chocolat fondu

- Versez la pâte sur l’extrémité d’une bande de film alimentaire et roulez le tout de façon à former un boudin bien serré d’environ 5 à 6 cm de diamètre. Laissez reposer toute une nuit au frais.

Formez un beau boudin

- Pour la ganache au matcha: faites fondre le chocolat blanc au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Faites chauffer **40 g** de crème et ajoutez la poudre de thé matcha tamisée petit à petit pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez le miel.

Faites chauffer la crème et ajoutez la poudre de thé matcha

- Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat. Mélangez vivement avec une spatule à chaque ajout de crème pour créer une émulsion.

Versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat

- Ajoutez ensuite les **100 g** restants de crème froide et mixez si nécessaire. Filmez au contact et mettre au

frigo pendant 12 heures.

Ajoutez la crème froide

- Le jour même: sortez votre boudin de pâte du frigo et ôtez le film alimentaire. Passez le boudin dans un petit récipient rempli de sucre semoule et enrobez bien le tour du boudin de sucre.

Enrobez bien le tour du boudin de sucre

- Façonnez des rondelles régulières d’environ 5 mm d’épaisseur. Déposez-les sur un silpat ou une surface anti adhésive et cuisez à 155° pendant environ 18 minutes.

Façonnez des rondelles régulières

- A la sortie du four attendez quelques minutes puis déposez les cookies sur une grille.

Déposez les cookies sur une grille

Sortez la ganache du frigo et montez-la comme une chantilly en la fouettant (sortez la crème 30 minutes avant de la monter du frigo pour qu’elle ne soit pas trop dure). Mettez-la dans une poche à douille avec la douille de votre choix.

Mettez la ganache montée dans une poche à douille

Il ne reste plus qu’à pocher la ganache sur les coolies complètement refroidis…Et à croquer bien sûr!

cookies chocolat, ganache thé matcha

Le chef Hironobu Tsujiguchi