LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

DEPUIS 1994

MATCHA
MODE D'EMPLOI

6, RUE DE L'ÉCLUSE
FR-67820 WITTISHEIM
www.jardinsdegaia.com

Matcha, mode d'emploi

Le matcha est un précieux thé vert fabriqué à partir d'un thé d'ombre appelé Tencha. On ne garde que la partie tendre de la feuille pour la réduire en poudre à l'aide d'une meule de pierre.

Comme les feuilles ont été protégées du soleil, cette poudre de thé se distingue par sa couleur d'un beau vert intense et sa haute teneur en acides aminés qui lui donne des arômes très doux et savoureux.Traditionnellement préparée dans la cérémonie du thé *(Chanoyu)*, **la liqueur onctueuse de ce thé vert est un véritable concentré de bienfaits pour le corps et l'esprit.**

Le matcha particulièrement **tonique et vivifiant** peut aussi devenir un ingrédient **très original pour réaliser de délicieux cocktails**, plats salés et autres pâtisseries aux saveurs inattendues…

Pour en garder toute la saveur, il est conseillé de le conserver au réfrigérateur après la première utilisation.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	FORMAT
CRJA560	**CHA-SHAKU** Cuillère doseuse en bambou	*182 x 10 x 22 mm*
CRJA561	**CHASEN** Fouet à matcha en bambou	*114 x 60 x 60 mm*
TJ2202	**MATCHA POUR LA CUISINE**	*Doypack 50 ou 100 g*
TJ9051	**MATCHA TRADITION**	*Boîte 30 g*
TJ0766	**SILVER MATCHA**	*Boîte 20 g*
PAQMATCHA	**MON COFFRET MATCHA :** 1 matcha Tradition (30 g) + 1 chasen + 1 cha-shaku	*195 x 200 x 70 mm*

POUR LA PRÉPARATION DU MATCHA

- **Humidifier le *chasen*** afin de l'assouplir. Verser de l'eau chaude dans un bol à matcha et la jeter.
- **À l'aide du *cha-shaku*,** mettre deux doses de matcha (environ 2 g) ou l'équivalent d'1 cuillère à café.
- **Verser de l'eau à 80 °C** et commencer à battre lentement en décollant bien la poudre du fond. Puis battre énergiquement en décrivant des "M" sans toucher le fond afin de faire mousser l'infusion.
- **Lorsque la mousse est bien dense,** finir en la battant doucement afin de la rendre la plus fine et onctueuse possible. On veillera à garder le coude et le poignet très souple : c'est de l'épaule que doit venir le mouvement.

PLV066