

FR 2019

KEIKO

PREMIUM JAPANESE GREEN TEA

MATCHA & POUDRE DE KABUSÉ

Culture, variétés, préparation et recettes



**Nouvelles
recettes**



www.keiko.de



Tout d'abord, un mot sur la poudre de thé issu de culture biologique.

KEIKO
PREMIUM JAPANESE GREEN TEA



Lorsque nous savourons un Matcha traditionnel, ainsi qu'une précieuse poudre de thé vert Kabusé, nous souhaitons bénéficier intégralement de l'ensemble des composants de la feuille de thé. **Il est donc particulièrement important de s'assurer d'un contrôle de la qualité biologique.** Grâce à l'utilisation de toute la substance de la feuille, transformée en poudre, 100 % des composants, qu'ils soient hydrosolubles ou bien liposolubles, sont absorbés lors de leur consommation. Le thé de Shimodozono est issu depuis l'année 1992 de cultures biologiques et fut le premier thé vert japonais, certifié conforme aux directives biologiques de l'U.E.



LE MATCHA TRADITIONNEL

Le Matcha est un thé vert japonais, réduit en fine poudre, qui, avec de l'eau chaude, devient une boisson mousseuse aux magnifiques propriétés énergisantes. Aujourd'hui encore, ce thé est également utilisé lors de la cérémonie japonaise du thé. Le Matcha représente le „moka“ du thé vert. Il stimule et, grâce à sa richesse en théanine, apporte en même temps détente et bien-être.

Le Matcha est fabriqué à partir de thé cultivé à l'ombre: les plants de thé sont recouverts de filets qui ne laissent passer que 10% de la lumière. De cette manière, les plantes produisent beaucoup de chlorophylle, de théanine et de caféine, mais peu de tanin. Après la récolte, les feuilles sont traitées à la vapeur puis séchées et coupées, le tissu des feuilles est séparé des nervures à l'aide d'un flux d'air. Les parties fragiles floconneuses du tissu des feuilles, appelées „Tencha“ sont réduites en poudre sur des moulins en pierre, pour devenir le Matcha.

MATCHA KEIKO, FRAÎCHEMENT MOULU POUR VOUS!

Le Matcha KEIKO, fraîchement moulu sur notre site de Diepholz à partir de Tencha, est emballé aussitôt et livré très rapidement. Dans une pièce spécialement consacrée à cet usage, des moulins japonais en pierre tournent très lentement afin que les pierres ne s'échauffent pas trop. Cette mouture réalisée dans notre entreprise, en Allemagne, garantit une fraîcheur inestimable et une conservation optimale des composants fragiles du thé.

Important: la poudre, ainsi obtenue, est conditionnée sans air pour protéger ses arômes dans un emballage présenté dans une boîte métallique. Une fois ouvert, le sachet doit être refermé avec la pince fournie, en ayant pris soin au préalable d'évacuer un maximum d'air. Conserver celui-ci au frais dans sa boîte.



INGRÉDIENTS

Lors de l'infusion des feuilles de thé, seuls les composants hydrosolubles se retrouvent dans la tasse. Lorsque vous consommez du Matcha, les vitamines et les principes actifs liposolubles sont eux-aussi disponibles à 100%.

Teneur en mg /100 ml	Matcha	Thé vert	Café
Boisson avec 2 g de thé et/ou 7 g de café			
Polyphénols	130	116	n.a.
Fibres	780	N.a	50
Caféine	64	20	80
Théanine	24-44	12-40	-
Calcium	8,4	3	n.a.
Potassium	54	18	n.a.

Vitamine en µg /100 ml

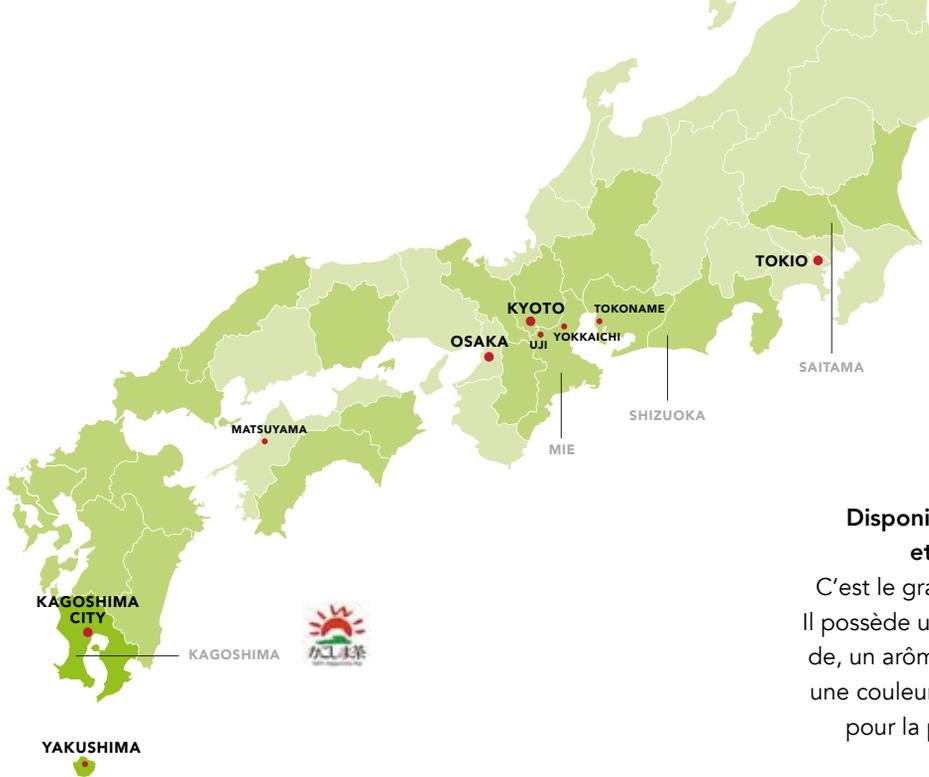
Vitamine A	96	-	-
Vitamine B1	12	-	-
Vitamine B2	27	40	n.a.
Vitamine B3	80	100	n.a.
Vitamine C	1200	4500	-
Acide folique	24	16	n.a.

(n. a. = non analysé)



Test de la finesse de la poudre de Matcha fraîchement moulue à l'aide du doigt.





MATCHA PREMIUM

**Disponibles dans une superbe boîte de 30g
et en sachet refermable de 50g.**

C'est le grand classique des Matcha de Kagoshima. Il possède un bon équilibre entre saveur sucrée et acide, un arôme léger de noisette, un parfum intense et une couleur verte puissante. Nous le recommandons pour la préparation de Matcha léger (Usucha).

MATCHA KEIKO FRAÎCHEMENT MOULU POUR VOUS!

Le Matcha KEIKO provient de la péninsule de Kagoshima, à l'extrême Sud du Japon, qui bénéficie d'un climat favorable, croissant sur des roches volcaniques. Découvrez les Matcha de Kagoshima, uniques et considérés jusqu'à présent comme étant réservés aux initiés, sous la forme des quatre variétés suivantes:



MATCHA TEKIRO

**Disponibles dans une superbe boîte de 30g
et en sachet refermable de 50g.**

Un Matcha de Kagoshima fruité, aromatique et long en bouche. Son parfum frais est une vraie sensation pour le nez, sa mousse couleur émeraude un régal pour les yeux. Très bien pour l'Usucha.



MATCHA MANTOKU

**Disponibles dans une superbe boîte de 30g
et en sachet refermable de 50g.**

Ce Matcha de Kagoshima, d'un vert magnifique, fait partie des thés rares et est extrêmement riche!! Matcha Mantoku est un Matcha de Kagoshima extrêmement riche. Son parfum possède des notes fraîches et en même temps douces. En bouche, il déploie une multitude d'arômes indescriptibles, intenses et pourtant presque sans aucune amertume. Il ne convient pas au Matcha léger (Usucha), mais il se prête de manière superbe au Matcha épais (Koicha)!



MATCHA SUPRÊME

**Disponibles dans une superbe boîte de 30g
et en sachet refermable de 50g.**

Ce magnifique Matcha de Kagoshima séduit tous vos sens: sa couleur verte intense dans le bol, son parfum enivrant d'une grande richesse et sa douceur quasiment crémeuse sur la langue, avec une note finale d'équilibre entre fraîcheur et richesse aromatique étourdissante font du Matcha Suprême un moment de plaisir inoubliable! Une sensation incroyable pour le connaisseur exigeant ainsi que pour le „néophyte Matcha"! Convient particulièrement au Matcha épais (Koicha).



TENCHA NIJI

En sachet refermable de 30g.

Une nouveauté, ce passionnant Tencha „Niji“ (en japonais „arc-en-ciel“) symbolise le large éventail d'arômes tendres offerts par ce Tencha de Kagoshima. Grâce au fort ombrage des théliers avant la récolte, de grandes quantités de chlorophylle, de théanine et de caféine sont créées dans la plante. En revanche, la teneur en tanin amer reste faible. Le Tencha est la phase préliminaire du thé Matcha, utilisé dans le cadre de la cérémonie du thé traditionnelle. Après un bref traitement à la vapeur et un long séchage, le tissu de la feuille est séparé des nervures à l'aide d'un flux d'air.

Ces feuilles de Tencha floconneuses donnent une mouture exquise aux arômes doux et multiples, pouvant également être utilisées comme condiments dans la fine cuisine . Le couronnement idéal de plats nobles et une expérience gustative tout à fait particulière.



POUDRE DE KABUSÉ, GRANDE VARIÉTÉ D'ARÔMES, BON ÉQUILIBRE

A la différence du Matcha traditionnel, la poudre de Kabusé n'est pas obtenue à partir du Tencha, mais à partir de la feuille entière de thé.

Celle-ci provient de plants cultivés dans la semi-pénombre, 50% d'ombre au lieu de 90%. La poudre de Kabusé est bien équilibrée et ne doit pas être comparée à une simple poudre de thé vert, qui provient de feuilles de Sencha non ombragées.

Elle contient un peu plus de tanin que le Matcha, mais beaucoup moins que le thé non ombragé. Elle est riche en théanine, vitamines et minéraux, possède une couleur verte lumineuse et est très aromatique. Le thé vert Kabusé est moulu lentement à l'aide de moulins modernes en céramique.

Vous pouvez choisir parmi les variétés de poudre de thé vert Kabusé:



POUDRE DE KABUSÉ NO. 2

En sachet refermable 50g.

Une poudre de thé vert puissante et amère provenant de la 2ème cueillette de juin. Elle peut être utilisée de multiples façons dans la cuisine grâce à son arôme puissant. Elle convient particulièrement pour les aliments sucrés, comme les mélanges de boissons, les crèmes glacées et d'autres desserts. Elle peut aussi être utilisée pour des applications cosmétiques.



POUDRE DE KABUSÉ NO. 1

Dans une superbe boîte 30g et en emballage 50g.

Une poudre de thé provenant de la 1ère cueillette de mai, très aromatique avec une délicate note d'amertume. Recommandée pour un Matcha léger (Usucha) et idéal pour les mélanges de boissons et les cocktails au thé vert.



POUDRE DE KABUSÉ SOSHUN

**Disponibles dans une superbe boîte de 30g
et en sachet refermable de 50g.**

Un thé en poudre provenant de la toute 1^{ère} cueillette d'avril, qui comble les plus exigeants. Un arôme puissant de noix, riche, harmonieux, un parfum merveilleux avec une longue tenue. Recommandé pour l'Usucha et pour les amateurs de Koicha particulièrement aromatique.



POUDRE BENIFUUKI

En sachet refermable de 30g.

Pour la première fois, nous proposons la variété de thé Benifuuki, non seulement sous forme de feuilles, mais aussi sous forme de poudre d'un vert doré, également moulu sur place pour plus de fraîcheur. Le Benifuuki est une variété de thé qui se caractérise par une teneur particulièrement élevée en catéchines méthylées (EGCG3), très bien assimilées par le corps et qui est bue au Japon, entre autres dans les cas d'allergies comme le rhume des foies. Une forte dose par jour (ou deux légères) est recommandée.

Grâce à son arôme intense, il est très économe à l'utilisation. La moitié de la dose normale produit déjà un thé au parfum délicat et à la mousse de toute beauté.

LA PRÉPARATION DU MATCHA ET DE LA POUDRE DE KABUSÉ

La préparation du Matcha et de la poudre de Kabusé est plus simple que vous ne le croyez.

Tout d'abord, vous devez tamiser la poudre prélevée (passoire fine ou passoire à matcha de KEIKO). La poudre est ensuite dosée à l'aide d'une spatule en bambou (Chashaku), déposée dans un bol de cérémonie (Chawan) et fouettée à l'aide d'un fouet à thé en bambou (Chasen) pour se transformer en mousse. Il est également possible de préparer le Matcha de manière simple en utilisant un mousser à lait électrique.

Il existe deux sortes de Matcha: le Matcha léger (Usucha) et le Matcha épais (Koicha).



Pour préparer un „Usucha“, déposer 1 à 2 spatules ou bien une petite cuillère à thé rase (env. 0,8 à 1,5 grammes) de Matcha dans un bol de cérémonie vide, chauffé préalablement avec de l'eau

chaude. Versez sur la poudre, 70 - 100 ml d'eau préalablement bouillie et refroidie à environ 80°C. Le bol doit être choisi suffisamment grand pour pouvoir être rempli à moins d'un tiers. Tout d'abord, étalez la poudre à l'aide du fouet à thé au fond du bol et ensuite, fouettez le thé avec la main en mouvements rapides, en ligne droite - pas de lignes croisées - pour qu'il se transforme en mousse (env. 20 secondes). Avant de „siroter“ le Matcha à travers la mousse, il convient de déposer une sucrerie sur la langue (comme par ex. „Mapan“ ou „Apripan“). Avec la sucrerie, le Matcha devient une expérience gustative merveilleuse.



Astuce: Pour obtenir plus facilement une mousse fine, vous pouvez tout d'abord mélanger la poudre avec seulement deux cuillères à thé d'eau froide pour obtenir une masse onctueuse, et ensuite terminez de fouetter avec l'eau chaude à 80°C, comme décrit précédemment.

Une particularité réside dans le Matcha concentré „Koicha“. Les variétés traditionnelles de Matcha, d'une très grande qualité et d'une teneur réduite en tanin, et la poudre de Kabusé Soshun se prêtent tout particulièrement à sa réalisation. Vous doublez la quantité de thé tout en réduisant la quantité d'eau, pour obtenir un Matcha très parfumé d'une consistance épaisse avec une mousse dense.

Stockage: La poudre de thé vert est très fragile. Le Matcha et la poudre de Kabusé doivent être conservés au frais - de préférence dans le freezer.



Astuce: Après ouverture, laissez la poudre dans l'emballage fraîcheur et faites sortir l'air avant de refermer avec une pince. A consommer de préférence endéans les 6 semaines.

Visionnez la préparation du Matcha en scannant ce QR-Code.



RECETTES AVEC LE MATCHA OU LA POUDRE DE KABUSÉ

Le Matcha et la poudre de Kabusé sont une découverte pour les innovations en cuisine. Ils servent d'ingrédients vitalisants pour les cocktails, les pâtisseries, les desserts, les crèmes glacées et les gâteaux. A la place du Matcha, vous pouvez toujours utiliser la poudre de Kabusé.

Celle-ci possède une couleur légèrement plus claire et une délicate note d'amertume, qui confère justement un attrait tout particulier aux boissons sucrées ou aux desserts. Voici quelques suggestions de recettes.

Votre propre créativité ne connaît aucune limite!



Astuce: Vous pouvez également ajouter le Matcha et la poudre de thé vert, comme ingrédient supplémentaire, à des feuilles de thé entières dans une théière à filtre fin, laisser infuser et savourer.



BOISSON MATCHA AUX FRUITS

100 ml de jus de fruits
(Mangue, orange, pomme ou ananas)
50 ml d'eau
1 c. à thé de Matcha ou poudre de thé vert
Glaçons

Mettre des glaçons dans un verre jusqu'à la moitié. Remplir avec du jus de mangue, de pomme, d'orange ou d'ananas. Le jus de fruits doit avoir été refroidi pour ne pas se mélanger aussitôt au Matcha. Ensuite faire mousser dans un bol 1 cuillère à thé rase de Matcha ou de poudre de thé vert avec 50 ml d'eau chaude puis le verser sur le jus de fruits. En fonction des goûts, terminer avec une boule de glace à la vanille, de sirop de noix de coco ou de sirop d'agave.

Conseillé:

Poudre de Kabusé N°. 1 ou de Soshun

CRÈME GLACÉE MATCHA

La glace à la vanille, ou autres, se prêtent merveilleusement comme base pour la glace au Matcha. La manière la plus simple pour avoir une glace au matcha est de la mélanger directement avec de la poudre tamisée. Si vous la désirez plus ferme, remplacez-la au frigo.

Conseillé:

Poudre de Kabusé N°. 1 ou de Soshun



LAIT MATCHA OU LAIT MATCHA GENMAI

150 ml de lait
(notre recommandation : du lait de riz et d'amandes)

1 c. à thé de Matcha ou poudre de Kabusé
éventuellement du sirop ou du sucre

Pour un Matcha Genmai Latte:

1 c. à thé de riz grillé

Faire chauffer et mousser 100 ml de lait. Faire mousser 1 cuillère à thé de Matcha avec 60 ml d'eau chaude et sucrer selon votre goût. Saupoudrer éventuellement d'un peu de cannelle, de Tencha ou de Matcha. En rajoutant une cuillère à thé de riz grillé (Genmai), vous obtenez un Lait Matcha Genmai!



Astuce: La préparation est simplifiée par l'utilisation d'un mousser électrique. Le lait et la poudre sont simultanément chauffés et mélangés, ce qui produit une mousse onctueuse!

Conseillé:

Poudre de Kabusé N°. 1 ou de Soshun



MILKSHAKE MATCHA-BANANE

1 banane
1 c. à thé de Matcha ou de poudre de Kabusé
1 c. à thé de cannelle
150 ml de lait (notre recommandation: du „lait“ du riz et d'amandes)

Mixer une banane mûre, 1 tasse de lait, un peu d'eau, quelques glaçons, 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave et 1 cuillère à thé de Matcha. Décorer à volonté et servir dans un verre.

Servir dans un verre et déguster!

Conseillé:

Poudre de Kabusé N°. 1 ou de Soshun



TIRAMISU AU MATCHA

Préparation 30 min. + 2 heures de repos

Pour 4 à 5 portions:

- 200 g Mascarpone
- 3 c. à c. sucre (ou stévia)
- 4 œufs (2 jaunes et 4 blancs)
- 2,5 c. à c. de Matcha
- 100 ml d'eau chaude
- 50 ml Amaretto
- 12 biscuits cuillère
- (1 c. à c. de Genmai)

Mélanger le Mascarpone et le sucre dans un plat jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes d'œufs battus au mélange de Mascarpone. Monter les blancs en neige et incorporer les délicatement au mélange. Émulsionner le matcha avec l'eau chaude, non bouillante, et ajouter l'Amaretto. Imbiber les biscuits au fur et à mesure avec ce mélange et constituer des couches successives de biscuits et de Mascarpone dans un verre. Mettre au frais au moins deux heures avant de le consommer. Décorer avant de servir avec un peu de Matcha, de feuilles de thé vert et/ou de Genmai ou fruits.



Astuce: Penser à l'aspect visuel de votre préparation en scindant bien les couches.

Notre recommandation :

Poudre de Kabusé N°2, N°1 ou Soshun



NOUVEAUTÉ: LES KEIKO MATCHA BLENDS

L'entrée parfaite dans le monde du Matcha moderne : véritable Matcha japonais de haute qualité et des ingrédients naturels raffinés. Dégustez ces Matcha Blends comme des Matcha Latte, particulièrement délicieux dans des laits végétaux, ou comme un Matcha original, préparé traditionnellement avec de l'eau.

Essayez les parfums captivants : Cook et Mix, Magic Mulberry, Roasty Rebel et Charming Chai.

- Un sachet de 50 grammes donne environ 50 doses
- Tous les ingrédients sont issus de culture biologique contrôlée
- Aucun additif inutile, ni lait en poudre ou sucre



Trouver plus de recettes sur
www.loasisdessaveurs.be

ACCESSOIRES

Pour le Matcha et la poudre Kabusé, il existe des accessoires spécifiques. Demandez à votre commerçant le catalogue **KEIKO** ou consultez-le en ligne à l'adresse: **www.keiko.de**. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant le thé vert japonais, les accessoires pour le thé, ainsi que les douceurs au thé vert: chocolat, pralines, gaufrettes et bonbons.

Bols de cérémonie Matcha Exposition-vente

Sur le site de l'entreprise, outre l'assortiment standard du catalogue, nous tenons à votre disposition une collection et une exposition-vente de bols à Matcha rares de cérémonie en provenance du Japon et d'autres ustensiles pour le thé, en céramique ancienne et contemporaine. Pour toute visite, il est possible de nous contacter pour convenir d'un rendez-vous en dehors des heures d'ouverture normales.



Distributeur exclusif pour la Belgique :
L'Oasis des Saveurs sprl
www.loasisdessaveurs.be
+32 (0)81 51 16 47

Ihr **KEIKO**-Händler:

Shimodozono International GmbH

Strothestraße 50 · D-49356 Diepholz, Allemagne

Tel.: +49 (0)5441 - 99 59 56 - 0

Mail: info@keiko.de

Web: www.keiko.de

 /KeikoTeeOfficial

 /Keiko_Tee