GENUINE JAPANESE

KEIKO GRÜNTEE

SHADED GREEN TEA

2017 F

MATCHA & POUDRE DE KABUSE

Culture, variétés, préparation et recettes

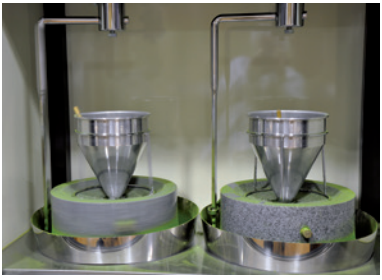
Tout d'abord, un mot sur la poudre de thé issu de culture biologique. Lorsque nous savourons un Matcha traditionnel ainsi qu'une précieuse poudre de thé vert Kabusé, nous souhaitons bénéficier intégralement de l'ensemble des composants de la feuille de thé. Il est donc particulièrement important de s'assurer 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, il 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 la pièce crée spécialement, les moulins en pierre japonais tournent très lentement, afin que les pierres ne s'échauffent pas trop.



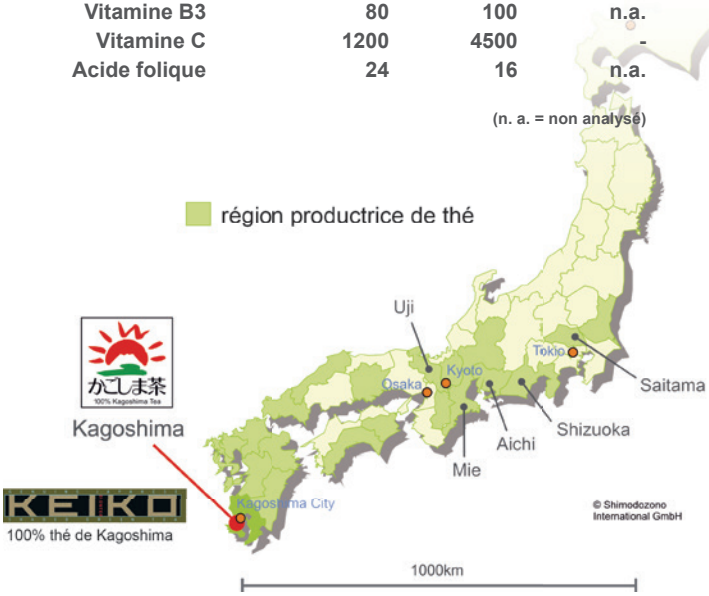
Cette mouture réalisée dans notre entreprise, en Allemagne, garantit une fraîcheur inestimable et une conservation optimale des composants fragiles du thé.
Important: la poudre ainsi obtenue est conditionnée dans un emballage sans air pour protéger ses arômes et présenté dans une boîte métallique. Une 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 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 Boisson avec 2 g thé et/ou 7 g café	Matcha	Thé vert	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)



Origine et variétés

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

Matcha Premium:

Dans une superbe boîte 30g

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 recommandons ce Matcha pour la préparation plus liquide (Usucha).

Matcha Tekiro:

Dans une superbe boîte 30g

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:

Dans une superbe boîte 30g

Ce Matcha d'un vert magnifique fait partie des thés rares! 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 Supreme: NOUVEAUTÉ!

Dans une superbe boîte 30g

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 Supreme un moment de plaisir inoubliable!
Une sensation incroyable, que ce soit pour le connaisseur exigeant que pour le „néophyte Matcha"! Convient particulièrement au Matcha épais (Koicha).

Tencha Niji NOUVEAUTÉ!

En emballage 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 arbres à thé avant la récolte, de grandes quantités de chlorophylle, 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 sous 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 des 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 Kabusecha 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 n° 2

En emballage 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 n° 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

Dans une superbe boîte 30g

Un thé en poudre provenant de la toute 1ère 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 **NOUVEAUTÉ!**

En emballage 50g

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 foins. Une seule forte portion ou deux portions légères par jour sont recommandées. 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 ce vous ne le croyez . Tout d'abord, vous devez tamiser la poudre prélevée (passoire fine ou passoire à matcha de KEIKO (Article 566)). 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 mousseur 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" et ensuite on peut savourer le thé. 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.

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

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 fruit. En fonction des goûts, terminer avec une boule de glace à la vanille, de sirop de noix de coco ou de sirop d'agave.

Lait Matcha ou Lait Matcha Genmai

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 torréfié (Genmai), vous obtenez un Lait Matcha Genmai!

Une alternative: servir comme un café glacé vert avec une boule de glace à la vanille. Décorer avec du sirop de caramel ou des fruits comme par ex. fraises, framboises etc.

Crème glacée Matcha

2 tasses de lait
4 jaunes d'œuf
2/3 tasse de sucre
1 cuillère à soupe de maïzena
1/3 cuillère à thé de sel
4 cuillères à soupe de Matcha ou de poudre de thé vert Kabusé
2/3 tasse d'eau chaude
1 tasse de crème
1 orange moyenne, découpée en quartiers
Cerises fraîches

Faire chauffer le lait à 60°C dans un petit pot et le retirer de la plaque de cuisson. Battre les jaunes d'œuf avec un fouet, et ajouter le sucre, la maïzena et le sel. Incorporer le mélange petit à petit en continuant de remuer au lait réchauffé, et ne pas laisser apparaître de grumeaux. Filtrer le mélange lacté et verser dans un pot. Faire chauffer sur une petite flamme, et continuer de remuer avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le lait épaississe. Retirer du feu et mettre de côté. Mélanger le Matcha avec l'eau chaude pour constituer une pâte lisse. Battre la crème jusqu'à une consistance semi-ferme, incorporer dans la crème lactée et ajouter la pâte de Matcha. Bien mélanger le tout et verser dans un récipient plastique ou métallique. Placer dans le freezer

et après deux heures, mélanger à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette et poursuivre le processus de congélation. Remuer la glace à plusieurs reprises pendant le processus. Avant de servir, décorer avec des quartiers d'orange et des cerises.
Astuce: Vous pouvez aussi tout simplement saupoudrer une glace à la vanille ou du yaourt avec le Matcha ou la poudre de Kabusé, à l'aide d'une passoire fine et laisser légèrement fondre.

Milkshake Matcha-Banane

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.

Sirop de Matcha

Mélanger 1 cuillère à thé de Matcha dans un peu de miel, de sirop d'agave ou d'érable. Pour de superbes nappages sur les glaces à la vanille, les puddings, les crèmes et autres desserts ou comme base pour le vin pétillant de Matcha.

Vin Pétillant au Matcha

Le matcha dans le vin mousseux apporte une note pétillante de bonne humeur pour de nombreuses occasions. Préparez un Matcha fort (Koicha) et ajoutez celui-ci à votre guise, au vin mousseux. Il est aussi possible d'ajouter du sirop de Matcha (voir plus haut).

Cocktails Matcha avec ou sans...

La plupart des cocktails se transforment en boisson énergisante grâce au Matcha. Le Matcha est également idéal comme alternative „spiritueuse" aux ingrédients alcoolisés. Par exemple, pour le Matcha Caipirinha ou la Virgin Pina Colada.

Smoothie Matcha

Mixer ½ tasse de yaourt nature, ½ tasse de pommes et d'autres fruits, 1 à 2 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à thé de Matcha et quelques glaçons. Décorer à sa guise et servir dans un verre.

Le Matcha et la poudre Kabusé de KEIKO proviennent de cultures biologiques, conformément au décret (CE) 834/2007, organisme de contrôle DE-ÖKO-013. Les analyses ont déterminé qu'ils sont sans résidus.

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 le chocolat au thé vert, les pralines au thé vert, les gaufres au thé vert et les bonbons au thé vert.

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 d'une exposition-vente de bols de cérémonie rares pour le Matcha en provenance du Japon et d'autres ustensiles pour le thé, fabriqués pour certains en céramique ancienne, pour d'autres en céramique contemporaine.
Pour toute visite, vous pouvez volontiers nous contacter pour convenir d'un rendez-vous en dehors des heures d'ouverture normales.

Shimodozono International GmbH
Strothestraße 50 · D-49356 Diepholz, Deutschland
+49 (0)54 41 - 99 59 56 - 0 · info@keikotee.de
www.keiko.de