



ПУДРА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ «МАТЧА»



ПУДРА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ «МАТЧА»

- ❖ Пудра зеленого чаю матча – один з найпопулярніших продуктів не тільки в Японії та Китаї, а й в усьому світі. Вона використовується як в якості напою, так і для приготування різноманітних страв.
- ❖ Пудра чаю матча підсилює смак як солодких так і несолодких страв своїм багатим ароматом, а матча лате залишається одним з найтрендовіших напоїв в Європі.
- ❖ Є ідеальним інгредієнтом для додавання в різноманітні кондитерські вироби: торти, бісквіти, печиво, тістечка, пудинги та навіть морозиво.

***Страви з матча в меню нададуть
вашому закладу сучасності та
дозволять бути на крок попереду!***



Код	Продукт	Країна виробник	Вага, кг	Термін придатності, м
3133	Пудра зеленого чаю «Matcha»	Китай	0,5	18
2900	Пудра зеленого чая Matcha	Японія	1	6
2901	Пудра зеленого чая Matcha	Японія	0,4	6
2902	Пудра зеленого чая Matcha 7000	Японія	1	6

ЛАТТЕ З МАТЧА

Інгредієнти:

- ¼ чашки води
- 3-5 г порошкового чаю Матча
- ¾ чашки молока (коров'яче, кокосове, мигдальне)
- мед, цукор або інший підсолоджувач

Спосіб приготування:

1. В глибоку чашу насипати порошок чаю Матча.
2. Закип'ятити воду, остудити до 80°C та вилити в чашу.
3. Використовуючи вінчик, ложку або виделку, взбити суміш порошку та води до густої маси.
4. Додати мед, цукор або інший підсолоджувач.
5. Закип'ятити молоко та остудити до 80°C, додати до суміші.

НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ СМАЧНИМ ТА КОРИСНИМ МАТЧА-ЛАТТЕ ГАРЯЧИМ АБО ХОЛОДНИМ



КЕКС З МАТЧА

Інгредієнти:

- 2 яйця
- 125г цукру
- 125г борошна
- 1 ч. л. чаю «матча»
- 100 мл вершків 35%

Спосіб приготування:

1. Яйця та вершки збити до пишної білої маси.
2. Муку та «матча» просіяти та додати до отриманої маси.
3. Додати вершки та ретельно перемішати.
4. Суміш перелити у форми для запікання та випікати 30-40 хв при температурі 180°C.



ЧИЗКЕЙК З МАТЧА

Інгредієнти:

- 1 ч. л. чаю «матча»
- 2 яйця
- 200г вершкового сиру
- 30г борошна
- 200г вершків
- 70г цукру

Спосіб приготування:

1. Ретельно перемішати вершки та цукор.
2. Додати яйця та перемішати.
3. Перемішати борошно з «матча» та додати сир.
4. Все ретельно перемішати до однорідної маси.
5. Випікати при температурі 180°C 30-40 хв.



«МАТЧА» КРЕМ ФРАПЕ

Інгредієнти:

- 1 ст. л. чаю «матча»
- 200мл молока
- 3-4 кубика льоду
- цукор
- 50 г ванільного морозива
- збиті вершки

Спосіб приготування:

1. Перемішати «матча» та цукор.
2. Додати молоко.
3. Вкинути 3-4 кубики льоду.
4. Збити все міксером.
5. Зверху викласти морозиво та вершки.



ГАРНО ОСВІЖАЄ ТА БАДЬОРИТЬ



ІНШІ СТРАВИ З «МАТЧА»



НАШ ДОСВІД – ВАШ УСПІХ!



Сайт: md.ua

E-mail: info@md.ua

Тел/факс: +380 44 495-12-63

03151, Україна, Київ, Повітрофлотський пр-т, 66

Експериментуй щодня
MD