TITKOS MATCHA RECEPTEK

Egyenesen Japánból!

ÍNYCSIKLANDÓ MATCHA
ÉDESSÉGEK ÉS DESSZERTEK!

TITKOS MATCHA RECEPTEK

Egyenesen Japánból!

SOLTESZ

© soltesz-japan Minden jog fenntartva. A tartalom vagy annak részletei semmilyen formában nem felhasználhatók a soltesz-japan írásbeli felhatalmazása nélkül.

Kiotóból a konyhádba

Matcha. Matcha édességek. Vajon neked mi jut eszedbe amikor ezeket a szavakat meghallod? Talán kóstoltad már őket, talán jártál Japánban is, talán csak a kíváncsiság vezetett, amikor úgy döntöttél, hogy otthonodban is ki szeretnéd őket próbálni.

Bármilyen okból is választottad a japán matcha sütiket, fagylaltokat, desszerteket, egy valamit biztosan ígérhetünk számodra: amennyiben a megfelelő minőségű matcha teaport használod, követed a receptek lépéseit és betartod a helyes arányokat, akkor egy elképesztően különleges, semmi máshoz nem hasonlítható ízvilágot fogsz kapni. A helyesen elkészített, autentikus matcha édességek ugyanis vitathatatlanul finomak, kellemesen édesek, könnyűek és gyönyörűen lehet őket tálalni. Nemcsak téged, de a családodat vagy a vendégeidet is garantáltan leveszik a lábukról.

Egy csöppnyi luxus érkezik hát most az otthonodba.

A konyhádba.

Egyenesen Kiotóból.

Kívánunk neked örömteli perceket mind a matcha édességek elkészítéséhez, mind pedig az elfogyasztásukhoz!

Üdvözlettel,

Japán Matcha Teák Webáruháza

A minőség elengedhetetlen

Amennyiben ezt a receptfüzetet olvasod az azt jelenti, hogy olyan minőségű és típusú matcha teaporral rendelkezel, amely tökéletes a japán matcha édességek elkészítéséhez. Magyarországon sajnos a legtöbb esetben sárgás színű matcha teapor utánzatokat kínálnak az emberek számára, amelyek köszönőviszonyban sincsenek az eredeti japán matchák ízvilágával és minőségével.

Megjegyzés: A recepteket el lehet készíteni nem sütésre készült matcha teaporokkal is (pl. Aoarashi, Yugen, Wako). Fontos viszont tudnod, hogy így nagyon hamar el fog fogyni a teaivásra szánt matcha porod, illetve az édességekhez szükséges hozzávalók (pl. tejszín, cukor, liszt stb.) elnyomják a tea esetében érzékelhető kifinomult ízvilágot.

Minden recept, amit ebben a füzetben találsz magyar cukrászok által lett elkészítve és letesztelve!

Az édességek a japán receptekre alapozva, hozzávalók és ízvilág tekintetében kifejezetten a magyar emberek szájízéhez lettek igazítva.

HÁROM TITOK

A tökéletes matcha édességek elkészítéséhez!

1. Kezdj mindig szitálással!

A matcha rendkívül érzékeny a páratartalomra és a nedvességre, azonnal becsomósodik tőle. Úgy tartják, hogy ilyenkor az ízének több, mint ötven százalékát veszíti el. A legfinomabb ízvilág eléréséhez azt javasoljuk, hogy feltétlenül szitáld át közvetlenül használat előtt a matcha tea port. Amikor cukrot vagy lisztet kell keverni a matchához, szitáld át őket együtt is még egyszer, így lesz tökéletes az egyveleg!

2. A pontos mérés fontossága

A matcha tea por egy nagyon gazdag ízű, luxus hozzávaló. Már egy kevéske is jellegzetes ízt ad az ételeknek és néhány gramm különbség is jelentősen befolyásolja a végeredményt. A japán receptek szerinti előírások hosszú évek tapasztalatát és tudását foglalják magukba, ezért a legmegfelelőbb mértékben tartalmazzák az arányokat is. Ha betartod a leírásokat, akkor ugyanolyan finomságokat fogsz tudni elkészíteni otthonodban, mint amiket a japán teaházakban, cukrászdákban is kóstolnál.

3. Kiismerni a matcha jellegzetességeit

A matcha tejszínnel keverve sűrű, kemény állagú lesz. A sütemények sütésekor továbbá óvatosnak kell lenni, mert a matcha miatt könnyebben oda tudnak égni. A receptek minden esetben figyelembe veszik a matcha nem szokványos karakterét, ezért ha követed az előírásokat, akkor te is hamar kiismered majd ezeket a jellegzetes tulajdonságokat.

Tartalom

Kiotóból a konyhádba 2

A minőség elengedhetetlen 3

Három titok 4

Tartalom 6

Matcha tejlekvár 7

Matcha fagylalt 9

Matcha palacsinta 11

Matchás nyers csokoládé 13

Matchás amerikai palacsinta 16

Matchás piskóta 19

Matchás tekercs 22

Matchás kétszersült 25

Matcha és csokoládé fondü 27

Matcha keksz 29

Matcha financier (francia teasütemény) 32

Matcha ganache trüffel csokoládé golyó 35

Matcha latte 38

抹茶のミルクジャム

MATCHA TEJLEKVÁR

Finom matcha ízű tejlekvár, amelyet tej és friss tejszín lassú forralásával készíthetünk. Frissen még egész folyékony, de kihűlve karamellszerűvé válik. Pirítósra kenve, de forró tejben feloldva is fogyasztható.

HOZZÁVALÓK

(egy kb. 180ml-es üveghez)

- ✓ Tej 50ml + 150ml
- ✓ Matcha 10g
- ✓ Tejszín 100ml
- ✓ Kristálycukor 80g

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát.

ELKÉSZÍTÉS

① Egy kis edényben addig melegítsük az 50ml tejet, amíg langyos nem lesz (ne forraljuk).

② Tegyük egy tálba a megszitált matchát és a langyos tejet, majd habverővel keverjük csomótlanra.

③ Egy másik edényben a 150ml tejet, a tejszínt és a kristálycukrot alacsony lángon, fakanállal kevergetve addig főzzük, amíg sűrűsödni nem kezd (kb. 10-15 perc).

④ Amikor olyan sűrű lett, hogy a fakanállal kevergetve látszik az edény alja, adjuk hozzá a csomótlanra kevert matchás tejet, még egyszer alaposan keverjük össze, majd vegyük le a tűzről. Hagyjuk egy kicsit hűlni és kész.

⑤ Töltsük a még meleg tejlekvárt egy tiszta üvegbe.
*Hűtőben tárolva hosszabb ideig is eláll, de a matcha lassan elveszítheti a színét, ezért érdemes minél gyorsabban elfogyasztani. Javasolt kisebb mennyiségben készíteni.

抹茶アイスクリーム

MATCHA FAGYLALT

A mindössze 3 lépésből álló recept bőségesen használja a matchát, ami rendkívül gazdag ízvilágot kölcsönöz ennek a különleges desszertnek.

HOZZÁVALÓK

(egy kb. 21x15x4cm-es edényhez)

- ✓ Tojás sárgája 3db
- ✓ Kristálycukor 80g
- ✓ Tejszín 250ml
- ✓ Matcha 20g

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát.
2. A tojássárgáját előre készítsük ki, hogy szobahőmérsékletű legyen.

Megjegyzés: ha zománcból vagy rozsdamentes acélból készült edényt használunk, a fagylalt gyorsabban keményedik meg.

ELKÉSZÍTÉS

① Tegyük egy tálba a tojássárgát és a kristálycukrot, majd robotgéppel keverjük addig, amíg sűrű, fehér hab lesz belőle (ne legyen folyós).

② Öntsük egy másik tálba a tejszínt és a megszitált matchát, és habverővel ezt is keverjük addig amíg kemény habkrém lesz.
*Fagylalt készítésekor általában jól fel kell verni a habkrémet, de ebben a receptben a matcha hozzáadásával gyorsan besűrűsödik, ezért elég, ha csak enyhén keverjük meg (levegőt keverünk bele)

③ Adjuk a cukorral habosra kevert tojást a matchás habkrémhez, habverővel alaposan keverjük össze, majd öntsük az edényébe. Hűtőbe rakva a fagylalt 4-5 óra alatt megkeményedik.

抹茶クレープ

MATCHA PALACSINTA

Enyhén édeskés, gazdag matcha ízű palacsinta. Meghinthetjük porcukorral, tehetünk bele vanília krémet, lekvárt vagy kakaó port.

HOZZÁVALÓK

(kb. 8 palacsintához)

- ✓ Tojás 2db
- ✓ Kristálycukor 35g
- ✓ Tej 250ml
- ✓ Matcha 10g
- ✓ Liszt 70g
- ✓ Vaj (sótlan) 30g
  + a sütéshez

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát, majd keverjük össze a liszttel és szitáljuk át még egyszer.
2. A tejet előre készítsük ki, hogy szobahőmérsékletű legyen.
3. Olvasszuk meg a 30g vajat.

ELKÉSZÍTÉS

① Tegyük egy tálba a tojássárgát és a kristálycukrot, majd habverővel óvatosan keverjük össze (ne legyen habos).

② Öntsük hozzá a tejet és keverjük jól el.

③ Öntsük egy tálba a matchával összekevert, megszitált lisztet. A liszt közepén csináljunk egy kis mélyedést és apránként öntsük bele a tejes keveréket, majd a mélyedés körüli lisztet lassan hozzáadagolva keverjük csomótlanra.

④ Apránként adjuk hozzá a 30g olvasztott vajat, és habverővel alaposan keverjük el.

⑤ Az így elkészült palacsintatésztát nyomjuk át egy szűrőn egy másik tálba, majd tegyük a hűtőbe és pihentessük 1 órát.

⑥ Kivajazott serpenyőben süssük meg, majd még frissen, tetszés szerinti töltelékkel tálaljuk.

抹茶生チョコ

MATCHÁS NYERS CSOKOLÁDÉ

Karakteres ízvilágú, de nem túl édes desszert. A fehér csokoládé kiemeli a matcha friss aromáját és enyhe keserűségét.

HOZZÁVALÓK

(egy 11.5x14.5x2cm-es sütőformához)

- ✓ Fehér csokoládé 120g
- ✓ Tejszín 60ml
- ✓ Matcha 4g
  + a befejezéshez ízlés szerint
- ✓ Vaj 20g

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát.
2. A vajat előre készítsük ki, hogy szobahőmérsékletű legyen.
3. Vágjunk ki / hajtogassunk a sütőformának megfelelő méretű sütő papírt.
4. Daraboljuk fel apróra a csokoládét.

ELKÉSZÍTÉS

① Öntsük a tejszínt egy nagyobb hőálló tálba, adjuk hozzá a szitált matchát és óvatosan keverjük össze.

② Adjuk hozzá a csokoládét, majd lefedés nélkül melegítsük mikrohullámú sütőben 20-40 másodpercig, ügyelve arra, hogy ne forrjon fel. Miután felmelegítettük, hagyjuk 5 percig a sütőben állni.
*Ha melegítés közben bugyborékolni kezd, állítsuk le sütőt, amíg kissé le nem nyugszik. A tejszín kicsapódhat és darabossá válhat, ha túl melegítjük.

③ Amikor a csokoládé megpuhult, adjuk hozzá a vajat (4-5 egyenlő részre vágva gyorsabban eldolgozható), majd gumi spatulával lassan keverjük el, ügyelve, hogy ne váljanak szét.

④ Öntsük át a sütőformába, takarjuk le fóliával és tegyük a hűtőszekrénybe egy órára, hogy megkeményedjen.

⑤ A megkeményedett csokoládét sütőpapírostul, egészben vegyük ki egy vágódeszkára. Vágjuk tetszés szerinti méretre vagy alakra, majd befejezésül szórjunk matchát a tetejére.
*Ha előre kibéleljük a sütő formát frissen tartó fóliával úgy, hogy túllógjon peremeken, könnyebben ki tudjuk majd emelni az egészet csokoládét miután megdermedt. Az is segít, ha a formát egy pillanatra meleg vízbe tesszük és utána emeljük ki a csokoládét.

抹茶のホットケーキ

MATCHÁS AMERIKAI PALACSINTA

A népszerű amerikai stílusú palacsinta matchával ízesítve. Sütéskor figyeljünk arra, hogy kicsivel hamarabb fordítsuk meg, mint a közönséges palacsinta tésztát, mert a matchás, zöld tészta egy kicsit könnyebben odakap.

HOZZÁVALÓK

(4db palacsintához)

- ✓ Liszt 90g
- ✓ Sütőpor 2g
- ✓ Matcha 2g
- ✓ Só 1 csipet
- ✓ Tojás 1db
- ✓ Tej 65ml
- ✓ Kristálycukor 30g
- ✓ Olaj 1 evőkanál

Matcha vaj

- ✓ Matcha 2g
- ✓ Vaj (sózott) 50g

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Keverjük össze a lisztet, sütőport és a matchát, majd szitáljuk meg.
2. Készítsünk matcha vajat: rakjuk a szobahőmérsékletű vajat egy darab fóliára és szórjuk meg matchával. A fólián keresztül összehajtogatva nyomkodjuk addig, amíg a matcha el nem keveredik benne.
3. Sütés előtt pár perccel kis lángon melegítsük elő a serpenyőt.

ELKÉSZÍTÉS

① Törjük a tojást egy tálba és verjük fel. Adjuk hozzá a tejet, a cukrot és az olajat, majd habverővel alaposan keverjük össze őket.

② Adjuk hozzá az előre összekészített matchás lisztet és keverjük addig, amíg a por teljesen feloldódik.

③ Az így kapott tészta 1/4-ét öntsük az előmelegített serpenyőbe, és süssük addig, amíg a tészta tetején keletkező apró buborékok elkezdenek kipukkadni. Ekkor fordítsuk meg és lefedve pároljuk kb. fél percig. A maradék tésztát ugyanígy süssük ki.

④ Tálaláskor tányéronként 2 palacsintát halmozzunk egymás tetejére, majd rakjuk rá a matcha vajat. Tetszés szerint önthetünk rá mézet, csokoládé öntetet stb.

抹茶のパウンドケーキ

MATCHÁS PISKÓTA

Ez az élénk zöld, tömény matchás sütemény önmagában is mennyei, de áfonya vagy aranymazsola hozzáadásával még jobban feldobhatjuk a szín- és ízvilágát. Tetszés szerint tejszínhabbal is tálalhatjuk.

HOZZÁVALÓK

(egy 16x6.5x5.5cm-es sütőformához)

- ✓ Liszt 60g
- ✓ Matcha 9g
- ✓ Sütőpor 2g
- ✓ Vaj (sótlan) 60g
- ✓ Tojás 1db
- ✓ Porcukor 50g

Ízlés szerint

- ✓ Áfonya vagy aranymazsola 20g

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Keverjük össze a lisztet, sütőport és a matchát, majd szitáljuk meg.
2. A vajat előre vegyük ki, hogy szobahőmérsékletű legyen.
3. Verjük fel a tojást.
4. Béleljük ki sütőpapírral a sütőformát.
5. Melegítsük elő a sütőt 170℃-ra.

ELKÉSZÍTÉS

① Mossuk meg az áfonyát, vagy mazsolát.

② Tegyük a vajat egy edénybe, habverővel keverjük krémesre, majd adjuk hozzá a porcukrot és alaposan keverjük össze.

③ Apránként adjuk hozzá a felvert tojást.

④ Adjuk hozzá az előre összekészített matchás liszt felét és gumi spatulával keverjük úgy, mintha „vágnánk”. Amikor a por teljesen elkeveredett, adjuk hozzá a liszt maradékát és ugyanúgy keverjük tovább.

⑤ Adjuk hozzá az áfonyát vagy mazsolát, keverjük egyenletesre, majd öntsük a sütőformába.

⑥ A tészta közepét egy kanál hátuljával nyomkodjuk egy kicsit be (sütéskor igencsak megduzzad és könnyen megrepedhet), majd 170℃-os sütőben összesen kb. 40 percig sütjük.
*Az első 20 perc után vegyük ki egyszer a sütőből, és vágjuk be középen egy konyhakéssel.

⑦ Ha megsült, vegyük ki a formából, és hagyjuk kihűlni.

抹茶のロールケーキ

MATCHÁS TEKERCS

A matcha piskótatekercs az egyik legnépszerűbb matcha édesség Japánban. Az enyhén keserédes, puha zöld piskóta, valamint a fehér krém kontrasztja nem csak, hogy gyönyörű, de rendkívül finom is!

HOZZÁVALÓK

(egy 30x22cm-es sütőformához)

Piskóta

- ✓ Liszt 40g
- ✓ Matcha 9g
- ✓ Tojás 2db
- ✓ Kristálycukor 40g
- ✓ Víz 1 evőkanál
- ✓ Olaj 1 evőkanál

Töltelék

- ✓ Tejszín 150ml

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Keverjük össze a lisztet és a matchát, majd szitáljuk meg.
2. Béleljük ki sütőpapírral a sütőformát.
3. Melegítsük elő a sütőt 200℃-ra.

ELKÉSZÍTÉS

① Törjük a tojást egy tálba és verjük fel. Adjuk hozzá a kristálycukrot és kb. 60℃-os gőz felett keverőgéppel keverjük habosra.
*Akkor jó, ha kivesszük a habverőt és a hab nem kemény, de nem is folyik.

② Vegyük le a gőzről, és keverőgéppel keverjük addig, amíg a hab egy kicsit lazább nem lesz.

③ Keverjük hozzá a vizet, majd adjuk hozzá az előre összekészített matchás lisztet és gumi spatulával alulról fölfelé forgatva keverjük. Miután már teljesen elkeveredett benne a por, keverjük még 1 percig, majd adjuk hozzá az olajat és alulról fölfelé forgatva keverjük el benne.

④ Öntsük a sütőformába és egyenletesen simítsuk el, majd 200℃-os sütőben süssük addig, amíg a teteje meg nem pirul (kb. 8-10 perc). Ha megsült, vegyük ki és hagyjuk kihűlni.

⑤ Öntsük a tejszínt egy tálba, és jég felett keverjük habosra (ne legyen túl kemény).

⑥ A kisült tészta aljáról hántsuk le a sütőpapírt, majd terítsük ki a tésztát úgy, hogy a hosszabbik oldala legyen felénk. Vágjuk le a széleit, majd a tészta 1/3-áig 1 centiméterenként csináljunk rajta kb. 5-6 függőleges bevágást. *Ne vágjuk át a tésztát, csak ahhoz kell, hogy könnyebben tudjuk feltekerni.

⑦ Fordítsuk a tésztát úgy, hogy a bevágott oldala legyen előttünk, majd kenjük rá a tejszínhabot úgy, hogy a tészta távolabbi végén kb. 2 centit szabadon hagyunk.

⑧ Magunk felől elfele haladva lazán tekerjük fel a tésztát, ügyelve, hogy ne nyomjuk szét benne a tejszínhabot. Úgy tekerjük, hogy a tészta vége alulra kerüljön. Miután elkészült, hűtőszekrénybe téve legalább egy óráig hűtsük.

抹茶チョコラスク

MATCHÁS KÉTSZERSÜLT

Könnyen elkészíthető ropogós édesség, különböző formákra vágható és a zöld és fehér csokoládéval tetszés szerint díszíthető.

HOZZÁVALÓK

(2 főre)

- ✓ Kenyér 2 szelet (1 cm vastag)
- ✓ Vaj (sózott) 10g
- ✓ Fehér csokoládé 40g
- ✓ Matcha 2g

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Tegyünk sütőpapírt a sütőlapra.
2. Melegítsük elő a sütőt 150℃-ra.
3. Daraboljuk fel apróra a fehér csokoládét.
4. Olvasszuk meg a vajat.

ELKÉSZÍTÉS

① Vágjuk a kenyeret tetszés szerinti formára, majd 150℃ -os sütőben kb. 20-30 süssük (szárítsuk).

② Sütőpapírostul vegyük ki a sütőből, kenjük meg a megolvasztott vajjal, és hagyjuk kihűlni.

③ Gőz felett olvasszuk meg a fehér csokoládét. Az egyik felét töltsük egy habzsákba, a másik feléhez pedig adjuk hozzá a matchát, keverjük csomótlanra, majd töltsük egy másik habzsákba.

④ Tetszés szerinti mintában díszítsük a kétszersültet a két féle csokoládéval. *Ha meleg van és a csokoládé nehezen keményedik, rakjuk egy időre hűtőszekrénybe.

抹茶＆チョコフォンデュ

MATCHA ÉS CSOKOLÁDÉ FONDÜ

Kétféle csokoládé használatával készült szép, márványos kinézetű matcha fondü. Márthatunk bele különböző édességeket, mint például piskótát vagy kekszet, de gyümölccsel is nagyon finom.

HOZZÁVALÓK

- ✓ Fehér csokoládé 50g
- ✓ Matcha 4g
- ✓ Étcsokoládé 100g
- ✓ Tej 100ml
- ✓ Vízben feloldott keményítő 1/3 kiskanál

Ízlés szerint

- ✓ Rum vagy brandy

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát.
2. Daraboljuk fel apróra a kétféle csokoládét (külön-külön).

Megjegyzés: A vízben feloldott keményítő ahhoz kell, hogy a matchás csokoládé ne oldódjon fel teljesen az étcsokoládéban, és szép márványos mártogatónk legyen.

ELKÉSZÍTÉS

① Öntsük a tejet egy edénybe, és közepes lángon melegítsük fel (ne forraljuk).

② A tej felét öntsük a fehér csokoládét tartalmazó edénybe. Gumi spatulával lassan keverjük addig, amíg a csokoládé teljesen felolvad, majd apránként adjuk hozzá a matchát és keverjük csomótlanra.
A maradék tejhez adjuk hozzá az étcsokoládét és gumi spatulával keverjük addig, amíg a csokoládé teljesen felolvad. Alacsony lángon melegítsük, aztán amikor forrni kezd, adjuk hozzá a vízben feloldott keményítőt és a rumot vagy brandy-t.

③ Öntsük egy tálba, és lassan kevergetve adjuk hozzá a fehér csokoládét, míg márványszerű lesz. Kész.

抹茶のほろ苦サブレ

MATCHA KEKSZ

Ez a könnyen elkészíthető aprósütemény, ropogós, enyhén édes, és ellenállhatatlanul matcha illatú.

HOZZÁVALÓK

(kb. 11 db kekszhez)

- ✓ Vaj (sótlan) 50g
- ✓ Porcukor 30g
- ✓ Tojás (felvert) 2 kiskanálnyi
- ✓ Matcha 3g
- ✓ Liszt 65g
- ✓ Mandulapor 25g
- ✓ Só 1 csipet

Ízlés szerint

- ✓ Kristálycukor (a befejezéshez)

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát, majd adjuk hozzá a lisztet, mandulaport és a sót. A keveréket szitáljuk át még egyszer.
2. A vajat előre vegyük ki, hogy szobahőmérsékletű legyen.
3. Béleljünk ki sütőpapírral egy tepsit.

ELKÉSZÍTÉS

① Tegyük a vajat és a porcukrot egy edénybe, és habverővel keverjük addig, amíg majonéz állagú nem lesz. Adjuk hozzá a felvert tojást és dolgozzuk össze az egészet.

② Adjuk hozzá az előre összekevert matchát, lisztet, mandula port és sót, majd gumi lapáttal vágó mozdulatokkal keverjük össze.

③ Amikor a tészta összeállt és már nem omlik, kézzel vegyük ki a tálból és csináljunk belőle egy kb. 4cm széles rudat. Tekerjük fóliába és tegyük a hűtőszekrénybe 3 órára pihenni.

④ Melegítsük elő a sütőt 170℃-ra. Miközben melegszik, vegyük ki a tésztát a hűtőből (ízlés szerint görgessük egyszer kristálycukorba) és vágjuk fel 1cm vastag szeletekre.

⑤ Tegyük a sütőpapírral kibélelt tepsibe, és 170℃-on süssük kb. 13-15 percig. Mikor már kicsit megpirult, vegyük ki a sütőből, hagyjuk kihűlni és kész.

香ばしい抹茶フィナンシェ

MATCHA FINANCIER (FRANCIA TEASÜTEMÉNY)

Kívül ropogós, belül finom puha matchás sütemény. A vaj és a mandulapor kiemeli a matcha gazdag ízét.

HOZZÁVALÓK

(15db, 8.5x4cm formához)

- ✓ Tojásfehérje 110g (kb. 3-4 tojás)
- ✓ Kristálycukor 100g
- ✓ Só 1g
- ✓ Matcha 10g
- ✓ Liszt 35g
- ✓ Mandulapor 55g
- ✓ Vaj (sótlan) 110g
  +a formák kivajazásához szükség szerint

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát, majd adjuk hozzá a lisztet és a mandulaport. A keveréket szitáljuk át még egyszer.
2. A tojásfehérjét előre mérjük ki, hogy szobahőmérsékletű legyen.
3. Vajazzuk ki a formákat és tegyük őket a hűtőszekrénybe.

ELKÉSZÍTÉS

① Tegyük egy tálba a tojásfehérjét, kristálycukrot és a sót, majd óvatosan keverjük össze (ne habosodjon fel). Mikor már kicsit besűrűsödött, adjuk hozzá az előre összekészített matchát, lisztet és mandula port, és továbbra is óvatosan, lassan keverjük csomótlanra.

② Tegyük a vajat egy kisebb edénybe és erős lángon, az edényt mozgatva olvasszuk meg. Miután már egészen finom habja lett, kapassuk meg egy kicsit. Ha már enyhén barnás, vegyük le a tűzről és még forrón egy szitán átnyomkodva adjuk hozzá a matchás tojásfehérjéhez (apránként, kevergetés közben).

③ Mikor már jól elkeveredett, takarjuk le fóliával, és pihentessük hűtőszekrényben 1-2 óráig.

④ Melegítsük elő a sütőt 210℃-ra. Amíg melegszik, vegyük ki a már kivajazott formákat a hűtőből és egy kanállal körülbelül háromnegyedig töltsük meg őket a tésztával (sütéskor megdagad).

⑤ Tegyük a formákat egy tepsire és 210℃-on 12-15 percig süssük. Akkor vegyük ki a sütőből, amikor a tészta fogpiszkálóval megszúrva már nem ragad, és a pereme is barnulni kezd. Még melegen vegyük ki a süteményeket a formákból, majd hagyjuk őket kihűlni és kész.

抹茶ガナッシュのトリュフ

MATCHA GANACHE TRÜFFEL CSOKOLÁDÉ GOLYÓ

A matcha ganache gazdag ízvilága egy kicsit a sűrű matcha teára (koicha) emlékeztet. A csokoládé hőmérséklet-szabályozása nem mindig könnyű, de az elkészült csokoládét megízlelve megéri a munkát.

HOZZÁVALÓK

(kb. 40db, 3cm-es golyóhoz)

- ✓ Tejszín 100ml
- ✓ Fehér csokoládé 200g
  +200g (a bevonathoz)
- ✓ Matcha 12g
  +6g (a befejezéshez)
- ✓ Porcukor 4g (a befejezéshez)

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a 12g matchát.
2. Szitáljuk meg a 6g matchát, majd adjuk hozzá a porcukrot és szitáljuk át még egyszer.
3. Daraboljuk fel apróra a fehér csokoládét és mérjük ki két edénybe.
4. Béleljünk ki sütőpapírral 2 tepsit, és tegyük őket a hűtőszekrénybe.
5. Készítsünk egy tálba 50-60℃-os meleg vizet.
6. Készítsünk elő egy pár fólia kesztyűt.

ELKÉSZÍTÉS

① Készítsünk matcha ganache-t. Öntsük a tejszínt egy edénybe és alacsony lángon melegítsük fel. Amikor a peremén apró buborékok keletkeznek, vegyük le a tűzről.

② Adjuk hozzá a 200g feldarabolt fehér csokoládét és gumi lapáttal keverjük addig, amíg a csokoládé teljesen felolvad.

③ Adjuk hozzá a 12g matchát és keverjük tovább. Miután egyenletesen összekeveredett, öntsük át egy másik tálba.

④ Egy nagyobb tálba öntsünk (hideg, de nem jeges) vizet, erre rakjuk rá matcha ganache keveréket és gumi lapáttal alulról felfelé kevergetve hűtsük le.

⑤ Amikor a csokoládé sűrű szirup állagú lett, fedjük le fóliával és rakjuk a hűtőszekrénybe 15-30 percre. Akkor jó, ha a gumi lapáttal megbökdösve elég kemény ahhoz, hogy megálljon.

⑥ Vegyük ki a hűtőszekrényből az egyik előre behűtött tepsit. Töltsük a matcha ganache-t egy 1cm-es kerek csövű habzsákba, és nyomjunk belőle kb. 3cm-es kis halmokat a sütőpapírral bélelt tepsire. Ezután rakjuk vissza a hűtőbe 30 percre.

⑦ Amikor a matcha ganache már kézzel is formálható keménységűre hűlt, vegyük ki a hűtőszekrényből. Fólia kesztyűt húzva egyenként görgessünk belőle kis golyókat (ha formázás közben olvadni kezd, hűtsük le a kezeinket hideg vízzel). A kész golyókat tegyük vissza a tepsire és a hűtőbe.

⑧ Készítsük el a fehér csokis bevonatot. Tegyük egy edénybe a 200g feldarabolt fehér csokoládét, és 50-60℃-os meleg víz fölött gumi lapáttal kevergetve olvasszuk meg. Amikor teljesen felolvadt, tegyük át egy hideg vizes edény fölé és kevergetve hűtsük addig, míg majonéz sűrűségű lesz.

⑨ Vegyük ki a hűtőszekrényből a második behűtött tepsit és a már megkeményedett matcha ganache golyókat.

⑩ Tegyük a matcha ganache golyókat a fehér csokoládéba, és villával görgessük benne addig, amíg a fehér csokoládé teljesen bevonja őket. Az edény szélén töröljük le a felesleges csokoládét, majd tegyük a golyókat a második tepsire és hűtsük őket kb. 15 percig.

⑪ Befejezésül forgassuk meg a golyókat az előre összekevert cukros matchában, és kész.

大人の抹茶ラテ

MATCHA LATTE

A nagy klasszikus, a matcha latte. Az egyik legnépszerűbb matchás ital, ami nemcsak Japán, de a világ nagy nevű kávézóit is szupersebességel hódította meg.

HOZZÁVALÓK

Hideg Latte

- ✓ Tej 100ml
- ✓ Kristálycukor 8g
- ✓ Matcha 3g
- ✓ Jég ízlés szerint (a befejezéshez)

Meleg Latte

- ✓ Tej 100ml
  +ízlés szerint (a befejezéshez)
- ✓ Kristálycukor 5g
- ✓ Matcha 3g
- ✓ Víz 20ml

ELŐKÉSZÜLETEK

1. Szitáljuk meg a matchát.
2. Hideg: hűtsük le a poharat.

   Meleg: forró vízzel melegítsük elő a bögrét.

ELKÉSZÍTÉS

Hideg

① Tegyük az összetevőket egy kis edénybe. Alacsony lángon melegítve keverjük össze habverővel, amíg a kristálycukor teljesen felolvad. Addig melegítsük, amíg apró buborékok nem képződnek a szélén, majd vegyük le a tűzről és hagyjuk egy kicsit hűlni.

② Befejezésként tegyünk jeget az előre lehűtött pohárba, és öntsük rá az elkészült matcha lattét.

Meleg

① Tegyük egy kis edénybe a 100ml tejet, kristálycukrot, matchát és a vizet. Alacsony lángon melegítve habverővel keverjük össze, amíg a kristálycukor teljesen felolvad. Addig melegítsük, amíg apró buborékok képződnek az edény szélén, majd vegyük le a tűzről és öntsük a lattét az előmelegített csészébe.

② Ízlés szerint öntsünk meleg, felhabosított tejet a tetejére.

Köszönjük, hogy letöltötted a receptfüzetünket!

Hogy ízlettek a matcha édességek? Kérjük írj nekünk!

Amennyiben bármilyen kérdésed vagy észrevételed van a receptekkel kapcsolatban, nagyon szívesen fogadjuk a leveledet!

Nagyon örülnénk továbbá, ha küldenél nekünk egy képet is a legjobban sikerült matcha desszertről! Nagy becsben tartjuk a vásárlóinktól kapott fotókat, megerősítenek minket az erőfeszítéseinkben!

matcha@soltesz-japan.com

Elfogyott a matcha teaporod?

Szeretettel várunk vissza matcha webáruházunkban bármikor!

https://matcha.soltesz-japan.com/