



STAY IN BALANCE®

RECETARIO

TÉ VERDE
CAMELLIA SINENSIS

MATCHA PREMIUM

100% JAPONÉS

100% 日本の抹茶

Matcha smoothies

INGREDIENTES:

• Smoothie básico:

- 1/2 taza de yogurt normal o sin azúcar
- Dos cucharadas de miel o azúcar (opcional)
- 1/2 taza de hielo
- 1 cucharadita de Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection®

• Smoothie plátano:

- 1 plátano congelado
- 1/2 taza de leche de almendras (o del tipo que te guste más)
- 1 cucharadita de Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection®
- Una gota de extracto de vainilla o una raja de vainilla natural
- 1/2 taza de hielo

• Smoothie de mango:

- 1 y 1/4 tazas de mango pelado y cortado
- 1/2 taza de leche de almendras (o del tipo que te guste más)
- 1/2 taza de yogurt sin azúcar
- Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection®
- 1/2 taza de hielo
- Miel o azúcar (opcional)

ELABORACIÓN:

Escoge la opción de smoothie que más te guste. Mezcla todo junto en una batidora o jarra honda. Tritura hasta que no queden grumos. Prueba y ajusta a tu gusto, puedes añadir un poco de azúcar o edulcorante si lo deseas.



Matcha pudding

INGREDIENTES:

- 1 cucharadita de Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection®
- 2 huevos
- 250ml de leche
- 5 cucharadas de azúcar

Para decorar:

Crema chantillí (opcional)

Para hacer el caramelo

- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua

Materiales:

4 moldes o vasos resistentes al calor



ELABORACIÓN:

- Primero haremos el caramelo, colocamos el azúcar en una cacerola junto a las cucharadas de agua y cocinamos a fuego medio hasta que tome un color marrón. No parar de remover para evitar que se queme el azúcar. Apaga el fuego y añade 3 cucharadas de agua caliente para licuar el caramelo, ten mucho cuidado de no quemarte.
- Añade un poco de caramelo en el fondo de cada vaso o molde.
- Bate los huevos sin hacer mucha espuma en un tazón grande, coloca la leche y el azúcar en una cacerola y mezcla hasta que se disuelva a fuego lento. Disuelve el té matcha en 3 - 4 cucharadas de agua caliente.
- Añade la leche no demasiado caliente a los huevos y el té matcha, remueve hasta que quede un color homogéneo, tamiza la mezcla ayudándote con un colador o similar, retira la espuma que pueda tener por encima con una cuchara.
- Llena los vasos o moldes con la mezcla ayudándote con una jarra y tápalos con papel de aluminio.
- En un sartén calienta agua a la mitad con un trapo de cocina al fondo, y cocina a baño maría unos 18-20 minutos manteniendo la temperatura justo por debajo del punto de ebullición.
- Apaga el fuego y deja enfriar los flanes a temperatura ambiente. Guarda en el refrigerador hasta que enfrién.
- Desmolda o tómalos en el mismo vaso, si quieres añade un poco de crema chantillí como topping y matcha espolvoreado.



Más recetas y videos en la página de Costco México:

https://www.costco.com.mx/assets/images/cc_cat_bnr/PDF/636053recetas.pdf

www.zoma.mx



zoma_tea_collection



@ZomaTeaCo



Zoma Tea Collection



Matcha Macarons



INGREDIENTES:

- 110g de harina de almendras
- 220g de azúcar glass
- 110g de claras de huevo
- (Tras 8 horas a temperatura ambiente tapadas con papel film - egapack)
- 30g de azúcar
- 8g de Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection®
- Ganache de chocolate blanco para el relleno (o al gusto)

ELABORACIÓN:

- Tamiza bien la harina de almendras con el azúcar glass.
- Bate las claras a punto de nieve (con apariencia de espuma blanca), agrega el azúcar y el té verde Matcha. Ten en cuenta que el tono baja al hornear.
- Ahora mezcla poco a poco y con cuidado de no romper mucho las claras, agrega la mezcla de harina con azúcar.
- Ayudándote con una manga pastelera hacemos los macarons sobre un tapete especializado o procurando que tengan todos el mismo tamaño. Sobre la bandeja de horno dale unos golpes para sacar las burbujas de aire.
- Déjalos reposar hasta que la capa de arriba quede seca y lisa. Entre una y dos horas.
- Precalienta el horno a 150° y hornea durante 13 minutos aproximadamente.
- Mientras se cocinan los macarons aprovecha para hacer la ganache.
- No saques los macarons del tapete hasta que enfrién bien.
- Rellena con el ganache cada macaroon y coloca una tapa presionando ligeramente.

Nota: Para 14-15 macarons. Esta es una receta un poco difícil, en la que es necesario practicar hasta coger el punto exacto para hacer el macaroon perfecto.

Matcha tiramisú



INGREDIENTES:

- 250ml de agua
- 2 cucharadas de Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection®
- 400g de mascarpone
- 4 yemas de huevo
- 100g de azúcar
- 10-12 bizcocho de soletilla o melindros
- Té Verde Matcha de Zoma Tea Collection® para espolvorear

ELABORACIÓN:

- En una olla calentar un poco el agua y tamizar las dos cucharadas de té verde Matcha, removiendo hasta que no queden grumos. Dejar enfriar y reservar.
- En otro recipiente bate las 4 yemas y el azúcar hasta que blanqueen.
- Incorporar el mascarpone poco a poco y batir suavemente hasta que quede una textura cremosa.
- Mojar los melindros en el agua con té verde Matcha hasta que reblandezcan, escurrir el sobrante y colocarlos en una fuente para servir.
- Haz una capa de melindros y seguidamente añade una capa de la crema de mascarpone.
- Haz una nueva capa de melindros remojados y otra más de mascarpone.
- Reserva en el refrigerador un mínimo de 2 horas y espolvorea té verde Matcha en polvo por encima justo antes de servir.

SÍGUENOS,
DESCUBRE
Y ENTERATE DE MÁS.



zoma_tea_collection



@ZomaTeaCo



Zoma Tea Collection

STAY IN BALANCE®