

CROISSANTS DE TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

- ✓ 500grs Harina
- ✓ 40grs Azúcar
- ✓ 8grs de Té Verde Matcha Orgánico Zoma
- ✓ 10grs Sal
- ✓ 250ml de Agua
- ✓ 25grs de Levadura Fresca
- ✓ 280grs de Mantequilla
- ✓ 1 Huevo Batido
- ✓ 1 Pizca de Sal

ELABORACIÓN:

1. Mezclamos la sal, el azúcar, el té verde Matcha y el agua con la harina.
2. Amasamos bien, pueden poner un poquito de harina sobre la mesa de trabajo si se pega la masa.
3. Tapamos la masa con un paño y la dejamos reposar 10 minutos.
4. Incorporamos la levadura fresca con un chorrito pequeño de agua para ayudar a deshacerla. Seguimos amasando.
5. La tapamos de nuevo y la dejamos reposar 15 minutos más.
6. Ponemos un poquito de harina en la mesa de trabajo y estiramos la masa con un rodillo.
7. Dejamos reposar la masa de nuevo, esta vez en el refrigerador durante una hora.
8. De mientras tomamos la mantequilla, lo envolvemos en papel film (egapack) y lo aplanamos con un rodillo aproximadamente del tamaño de la mitad de la masa.
9. Colocamos la pastilla de mantequilla en medio de la masa y con las otras dos mitades de la masa la cerramos como si la estuviéramos abrigando, cerrándola bien.
10. Aplanamos la masa con un rodillo con mucho cuidado de que no se nos enganche por debajo, nos podemos ayudar con un poco de harina. Primero en horizontal y luego en vertical.

11. Doblamos la masa en dos pliegues, uno sobre otro. Dejamos reposar en el refrigerador por 10 minutos.
12. Sacamos la masa del refrigerador y aplanamos de nuevo con el mismo sistema. Doblamos y de vuelta al refrigerador por 10 minutos más.
13. Repetimos el mismo proceso por una tercera vez.
14. Sacamos la masa del refrigerador y volvemos a aplanar la masa, esta vez más fina, aproximadamente medio centímetro.
15. Cortamos la masa en triángulos. Los dejamos en el refrigerador 10min para que se enfríen.
16. Hacemos un pequeño corte en la base de cada triángulo, separamos las dos partes y enrollamos con cuidado hasta formar el croissant. La punta debe quedar hacia dentro del croissant.
17. Los vamos colocando sobre una bandeja de horno cubierta con papel encerado, dándoles forma de cuerno. Dejar bastante separación entre ellos ya tienden a inflarse casi el doble.
18. Los dejamos reposar 2 horas.
19. Pintamos cada croissant con huevo batido y una pizca de sal.
20. Pre calentamos el horno a 180° y horneamos los croissants 15-17 minutos.

Nota: Receta para 15 croissants aprox.

MATCHA PUDDING - FLAN DE TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

- ✓ 1 Cucharadita de Té Verde Matcha Orgánico Zoma
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 250ml Leche
- ✓ 5 Cucharadas de azúcar

MATERIALES:

- ✓ 4 Moldes o Vasos Resistentes al calor

ELABORACIÓN:

1. 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.
2. Añade un poco de caramelo en el fondo de cada vaso o molde.
3. Bate los huevos sin hacer mucha espuma en un bowl 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.
4. Añade la leche no demasiado caliente a los huevos y el té matcha, remueve hasta que quede un color homogéneo, tamiza la mezcla

PARA HACER EL CARAMELO:

- ✓ 4 cucharadas de azúcar
- ✓ 2 cucharadas de agua

PARA DECORAR:

- ✓ Crema Chantillí (Opcional)

ayudándote con un colador o similar, retira la espuma que pueda tener por encima con una cuchara.

5. Llena los vasos o moldes con la mezcla ayudándote con una jarra y tápalos con papel de aluminio.

6. En un sartén calienta agua a la mitad con un trapo de cocina al fondo, y cocina al baño maría unos 18-20 minutos manteniendo la temperatura justo por debajo del punto de ebullición.

7. Apaga el fuego y deja enfriar los flanes a temperatura ambiente. Guarda en el refrigerador hasta que enfríen.

8. Desmolda o tómalos en el mismo vaso, si quieres añade un poco de crema chantillí como topping y matcha espolvoreado.

MATCHA RARE CHEESECAKE - PASTEL DE QUESO CON TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

- ✓ 1 Cucharada de Gelatina en Polvo diluida en 1/4 de Taza de Agua
- ✓ 180grs de Queso Crema
- ✓ 1/3 de Taza de Yogurt
- ✓ 1/4 de Taza de Azúcar
- ✓ 1/4 de Taza de Leche Espesa
- ✓ 1 Cucharada de Té Verde Matcha Zoma

diluido en 3 Cucharadas de Agua Caliente

PARA LA CORTEZA:

- ✓ 1 Paquete de Galletas en Migajas
- ✓ 3 Cucharadas de Mantequilla
- ✓ 1 Cucharada de Azúcar

ELABORACIÓN:

1. Mezcla el polvo de gelatina con el agua en una pequeña taza y déjalo de lado.
2. Mezcla ahora las migas de galleta con la mantequilla derretida y el azúcar en un tazón. Extiende las migas en el fondo de un molde para tartas redondas de unos 20 cm. Aplánalo bien, apretando con una cuchara. Déjalo enfriar en el refrigerador.
3. Ablanda y remueve el queso cremoso y el

azúcar en un tazón grande. Añade el yogurt, la leche espesa y mézclalo todo hasta que quede liso. Añade la mezcla de té verde matcha en el relleno. Derrite la gelatina en el microondas hasta que quede líquida y añádelo al relleno. Remueve todo bien.

4. Vierte el relleno sobre la corteza de galleta del molde para tartas y extiende uniformemente. Pon la tarta en el refrigerador al menos durante 3 horas.

Nota: Les recomiendo el queso mascarpone para esta receta.

Video demostrativo en inglés

<http://video.about.com/japanesefood/Japanese-Rare-Cheesecake.htm>

CUPCAKES DE TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

CUPCAKE:

- ✓ 55grs de Mantequilla
- ✓ 110grs de Azúcar
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 135grs de Harina
- ✓ 60ml de Leche
- ✓ 1/2 Cucharadita de Levadura Química

ELABORACIÓN:

1. Para hacer los cupcakes, mezcla en un bowl la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar, agrega el té verde Matcha y bate bien hasta hacer una crema.
2. Añade el huevo y la leche a temperatura ambiente a la mezcla y vuelve a batir.
3. Agrega la harina y la levadura tamizadas, mezcla hasta que quede una pasta homogénea.
4. Prepara un molde de cupcake con una cápsula en cada hueco. Añade 2/3 de masa a cada cápsula como máximo.
5. Precalienta el horno a 170° sin ventilador. Hornea los cupcakes alrededor de 20min. Pícalos con un

- ✓ 6grs de Té Verde Matcha de Zoma

FROSTING:

- ✓ 85grs de Mantequilla
- ✓ 85grs Azúcar Glass
- ✓ 50grs Chocolate Blanco

palillo, si sale limpio están listos.

6. Antes de manipular los cupcakes, deja reposar el molde fuera del horno 5 minutos. Después reservalos en una rejilla para que enfríen.
7. Para el frosting. Derrite el chocolate blanco en un microondas o al baño maría y déjalo templar.
8. Mezcla la mantequilla con el azúcar glass, cuando quede como una crema añade el chocolate blanco templado, bátelo todo al menos durante 8 minutos.
9. Decora los cupcakes con una manga pastelera y colócale el topping que más te guste.

MATCHA MACAROONS CON TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

- ✓ 110grs de Harina de Almendras
- ✓ 220grs de Azúcar Glass
- ✓ 110grs de Claras de Huevo
(Tras 8 horas a temperatura ambiente tapadas con Papel Film - Egapack)
- ✓ 30grs de Azúcar
- ✓ 8grs de Té Verde Matcha Zoma
- ✓ Ganache de Chocolate Blanco para el Relleno (o al gusto)

ELABORACIÓN:

1. Tamiza bien la harina de almendras con el azúcar glass.
2. 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.
3. Ahora mezcla poco a poco y con cuidado de no romper mucho las claras, agrega la mezcla de harina con azúcar.
4. 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.
5. Déjalos reposar hasta que la capa de arriba quede seca y lisa. Entre una y dos horas.
6. Precalienta el horno a 150°.y hornea durante 13 minutos aproximadamente.
7. Mientras se cocinan los macarons aprovecha para hacer la ganache.
8. No saques los macarons del tapete hasta que enfríen bien.
9. 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.

Video demostrativo de cómo hacer Matcha Macarons de Zoma Tea Collection

<https://youtu.be/00p4SKgXKqQ>

TIRAMISÚ DE TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

- ✓ 250ml de Agua
- ✓ 2 Cucharadas de Té Verde Matcha de Zoma
- ✓ 400grs de Mascarpone
- ✓ 4 Yemas de Huevo
- ✓ 100grs de Azúcar
- ✓ 10-12 Bizcocho de Soletilla o Melindros
- ✓ Té Verde Matcha de Zoma para Espolvorear

ELABORACIÓN:

1. 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.
2. En otro recipiente bate las 4 yemas y el azúcar hasta que blanqueen.
3. Incorporar el mascarpone poco a poco y batir suavemente hasta que quede una textura cremosa.
4. Mojar los melindros en el agua con té verde

- Matcha hasta que reblandezcan, escurrir el sobrante y colocarlos en una fuente para servir.
5. Haz una capa de melindros y seguidamente añade una capa de la crema de mascarpone.
 6. Haz una nueva capa de melindros remojados y otra más de mascarpone.
 7. Reserva en el refrigerador un mínimo de 2 horas.
 8. Espolvorea té verde Matcha en polvo por encima justo antes de servir.

Video receta de cómo hacer Matcha Tiramisú:

<https://youtu.be/386Kj13lwoM?list=PLgBh3EguD9kycws7mXhJZVgll3t4o2bOX>

MATCHA SMOOTHIES - LICUADOS DE FRUTAS CON TÉ VERDE MATCHA DE ZOMA TEA COLLECTION



INGREDIENTES:

SMOOTHIE BÁSICO:

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

SMOOTHIE PLÁTANO:

1 plátano congelado
1/2 taza de leche almendras (o del tipo que te guste más)
1 cucharadita Té Verde Matcha de Zoma
Una gota de extracto de vainilla o un pelín 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
1/2 taza de hielo
Miel o azúcar (opcional)

ELABORACIÓN:

1. 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.