



MATCHA

RECETTES POUR LATTES ET BOISSONS FROIDES

Essayez-les avec le matcha de Semper Tea.



SEMPER TEA

www.sempertea.eu

#001

Matcha Latte



Boisson énergisante au thé matcha

INGRÉDIENTS (IP):

- 1 cuillère à café de matcha en poudre
- 1 banane mûre (congelée ou fraîche)
- 150 ml de lait végétal
- 1 cuillère à soupe de miel ou votre édulcorant préféré
- 1 cuillère à soupe de yaourt nature ou végétal (facultatif pour un smoothie matcha crémeux)
- 1 poignée de feuilles d'épinards frais (facultatif pour ajouter des légumes et des nutriments supplémentaires)
- 1 tasse de glaçons

Commencez par le matcha

Mélangez 1 cuillère à café de matcha avec un peu d'eau chaude (non bouillante, à environ 80 °C) jusqu'à obtenir un mélange lisse et sans grumeaux.

Ajoutez le tout dans le mixeur

Ajoutez une banane, votre lait végétal préféré, le matcha battu, un peu de yaourt, un édulcorant si vous le souhaitez, quelques feuilles d'épinards pour donner une touche verte et une poignée de glaçons.

Mélangez jusqu'à obtenir une texture

crémeuse et onctueuse, idéale à boire ou à verser dans un bol.

Servez à votre convenance

Versez dans un verre ou un bol et ajoutez ce que vous aimez : graines de chia, avoine, rondelles de banane...

Buvez et savourez

Rafraîchissant, énergisant et parfait à tout moment. Un filet de vanille ou une pincée de cannelle lui donnent une touche réconfortante.

Essayez-les avec le matcha de Semper Tea



#002

Matcha Latte



Smoothie au matcha
et à la mangue
(exotique et rafraîchissant)

Préparation :

Rafraîchissant • Riche en antioxydants • Une touche tropicale

INGRÉDIENTS (IP):

- 1 cuillère à café de matcha dissous
- 1/2 mangue mûre
- 100 ml de jus d'orange naturel
- 50 ml de lait de coco ou de lait d'amande
- 1 cuillère à café de miel
- 1 tasse de glaçons

Dans un mixeur, mélangez 1 mangue mûre (pelée et coupée en dés), 1 cuillère à café de matcha biologique (préalablement mélangé avec un peu d'eau chaude), 200 ml de lait végétal (comme du lait de coco ou d'amande), une poignée de glaçons et un filet de sirop d'agave ou de miel, si vous le souhaitez. Mixez jusqu'à obtenir une texture crémeuse et homogène.

Servez immédiatement dans un grand verre et décorez avec quelques cubes de mangue ou une pincée de matcha en poudre pour apporter une touche de vivacité.

Essayez-les avec le matcha de Semper Tea



#003

Matcha Latte



Smoothie au matcha
et à la banane
(classique énergisant)

Préparation :

Dans un mixeur, mélangez 1 banane mûre, 1 cuillère à café de matcha (préalablement mélangé avec un peu d'eau chaude), 150 ml de votre lait végétal préféré, 1 cuillère à soupe de miel ou d'agave et 1 tasse de glace pilée. Pour obtenir une texture plus crémeuse, ajoutez 1 cuillère à soupe de yaourt végétal.

Mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène et versez dans un grand verre. Décorez avec des rondelles de banane ou un peu de matcha en poudre pour donner un aspect appétissant et vibrant.

INGRÉDIENTS (IP):

- 1 cuillère à café de matcha dissous dans de l'eau chaude
- 1 banane mûre
- 150 ml de lait végétal (amande, soja ou avoine)
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave
- 1 tasse de glace pilée
- Facultatif : 1 cuillère à soupe de yaourt végétal pour un smoothie matcha crémeux

Essayez-les avec le matcha de Semper Tea



#004

Matcha Latte



Smoothie au matcha
et à la fraise
(antioxydant ultime)

Préparation :

Riche en antioxydants • Coloré •
Rafraîchissant

INGRÉDIENTS (IP):

- 1 cuillère à café de matcha dissous
- 1/2 tasse de baies congelées (fraises, framboises, myrtilles)
- 150 ml de lait végétal (amande, avoine, soja)
- 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave
- 1 tasse de glaçons

Dans un mixeur, mélangez ½ tasse de baies congelées (fraises, framboises et myrtilles, par exemple), 1 cuillère à café de matcha (préalablement mélangé avec un peu d'eau chaude), 150 ml de lait végétal, 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave et 1 tasse de glaçons.

Mixez jusqu'à obtenir une texture crémeuse et onctueuse. Servez dans un grand verre et décorez avec quelques baies entières ou un peu de matcha en poudre pour apporter une touche finale originale.

Essayez-les avec le matcha de Semper Tea



www.sempertea.eu

#005

Matcha Latte



Smoothie au matcha
et à la vanille
(sucré et crémeux)

Préparation :

Sucré • Crémeux • Délicieusement sain

Dans un mixeur, mélangez 1 cuillère à café de matcha (préalablement délayé dans un peu d'eau chaude), 150 ml de lait d'amande, 1 cuillère à soupe de sirop de vanille, 1 cuillère à soupe de yaourt végétal et 1 tasse de glaçons.

Mixez jusqu'à obtenir une texture onctueuse et crémeuse. Servez dans un verre froid et décorez d'une gousse de vanille, d'une feuille de menthe ou d'un peu de matcha pour apporter une touche finale élégante.

INGRÉDIENTS (IP):

- 1 cuillère à café de matcha dissous
- 150 ml de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de sirop de vanille naturel
- 1 cuillère à soupe de yaourt végétal
- 1 tasse de glaçons

Essayez-les avec le matcha de Semper Tea



Semper Tea 2 qualités de matcha

Matcha Premium: parfait pour être dégusté seul, lors de cérémonies du thé ou comme boisson saine. Sa texture fine et son goût délicat en font un produit idéal pour une expérience sensorielle de grande qualité.

Matcha Culinaire: conçu pour être utilisé en cuisine et en pâtisserie. Il apporte saveur, couleur et bienfaits pour la santé, tout en conservant toutes ses propriétés naturelles.

Plusieurs formats

Les deux qualités sont disponibles en plusieurs formats.

Une solution polyvalente et pratique, idéale pour les restaurants, les cafés, les magasins gastronomiques ou pour une consommation quotidienne à la maison.

- Boîte de 30 g
- Sachet de 75 g
- Sachet de 250 g
- Sachet de 1 kg



Si vous souhaitez obtenir plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Nous serons ravis de vous aider à proposer une option de thé durable pour votre entreprise.

Semper Company Tea & More SL
P La Red Norte C 6 Parc 54 N 20
41500 Alcalá de Guadaira - Sevilla - Spain
T +34 854 73 90 66
M +34 635 46 97 70
info@semper-tea.com

