

Matcha Latte

Sadece 3 malzeme ile 10 dakikada evde kremesi, köpüklü Matcha Latte yapmayı öğrenin. İpuçları ve çeşitlemeleriyle otantik Japon yeşil çay tozu tarifi.

2 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

7 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 çay kaşığı matcha tozu
- 1 bardak su
- 1 bardak süt
- 1 çay kaşığı bal

Yapılışı

- Matcha tabanını hazırlayın**

2 çay kaşığı matcha tozunu küçük bir kaseye koyun. 2-3 yemek kaşığı sıcak su (175-185°F/80-85°C) ekleyin ve karışım pürüzsüz ve köpüklü hale gelip hiç topak kalmayana kadar bambu çırpıcı veya küçük tel çırpıcı ile zigzag hareketiyle 30-45 saniye şiddetle çırpın.
- Sütü ısıtın ve köpürtün**

1 su bardağı sütü küçük bir tencereye dökün ve buhar çıkana ve kenarlarında küçük kabarcıklar oluşana kadar orta ateşte 2-3 dakika ısıtın (kaynatmayın). Ateşten alın ve köpüklü olana kadar 30 saniye şiddetle çırpın, veya üretici talimatlarına göre süt köpürtücü kullanın.
- Karıştırın ve tatlandırın**

Çırpılmış matcha karışımını servis fincanınıza dökün. Köpüğü korumak için yavaşça dökerek sıcak köpüklü sütü ekleyin. 1 çay kaşığı balı çözününceye kadar karıştırın.
- Sıcakken hemen servis edin, sunum için kalan köpüğü üste kaşıkla yerleştirin.

İpuçları

Topaklanmayı önlemek ve latte'nizde pürüzsüz doku sağlamak için matcha tozunu kullanmadan önce mutlaka elekten geçirin.

175-185°F (80-85°C) sıcaklıkta su kullanın - kaynar su matcha'yı acı yapar ve narin lezzet bileşenlerini bozar.

En iyi köpüğü oluşturmak ve topaklanmayı önlemek için matcha'yı dairesel değil zigzag veya 'W' şeklinde çirpin.

Açılmış matcha tozunu hava geçirmez kapta buzdolabında saklayın ve optimal lezzet ve renk için 2-3 ay içinde tüketin.

Lezzete yeniyseniz daha az matcha tozu (1 çay kaşığı) ile başlayın, sonra tercihinize göre kademeli olarak artırın.

En iyi köpük için tam yağlı süt veya barista tarzı bitki sütü kullanın, bunlar daha iyi köpürme için yüksek protein içeriğine sahiptir.

Önce az miktarda sıcak su ile pürüzsüz bir macun oluşturun, sonra topaklanmayı önlemek için kademeli olarak daha fazla sıvı ekleyin.

Bambu çırpıcınız yoksa, elektrikli süt köpürtücü veya küçük çırpıcı da kendine özgü köpüklü doku oluşturmak için iyi çalışır.