



**Rezepturen-Guide für FMCG + Gastro:
Matcha in Lebensmitteln
und Getränken richtig
verwenden**

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie diesen Matcha-Guide heruntergeladen haben.

Ich habe ihn erstellt, damit er Ihnen ab sofort ein treuer Begleiter bei der Entwicklung Ihrer Matcha-Applikation ist und Ihnen beim Durchverkauf Ihres Matcha-Produktes hilft.

Nehmen Sie sich die folgenden Punkte immer zur Hand, wenn sie relevant für Sie sind.

Matcha-Produkte schmecken und verkaufen sich gut – wenn man einige wichtige Punkte beachtet.

Ihr Matcha-Produkt schmeckt noch nicht wie gewünscht? Oder performt es vielleicht noch nicht so wie erwartet? Sind Sie sich noch unsicher, welche Dosierung richtig ist für Matcha Eis oder wie Sie hochwertigen Matcha überhaupt erst erkennen?

Ihre Matcha-Produkte werden nicht nur gut schmecken, sondern sich auch gut verkaufen, wenn Sie die Angaben unserer R&D-Sheets beachten.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und Erfolg beim Anwenden!

Ihr Thomas Grömer



Thomas Grömer

CEO Aiya Europe | Teepapst

Professioneller Tea Taster, studierter Tee-ologe und erfolgreicher Matcha-Unternehmer. Dieser Leitfaden enthält wertvolle Erkenntnisse aus Thomas' langjähriger Erfahrung.

Eiscreme-Formulierungen mit Matcha

Die 7 Levels

Je **mehr Matcha** verwendet wird, desto **grüner die Farbe** und desto **stärker der Matcha-Geschmack**. Unten sehen Sie einen visuellen Vergleich von Matcha-Eis mit einer Verwendung von 1,2 % bis 29,1 % (Matcha in Kochqualität).

Rezept: 150 g Schlagsahne, 85 g Vollmilch, 48 g Kristallzucker, Matcha in Kochqualität

Matcha-Dosierung:

1



1,2 % Matcha (3,4 Gramm)

Leichter Matcha-Geschmack.

2



1,9 % Matcha (5,4 Gramm)

Gute Balance zwischen Matcha und Milchgeschmack.

3



3,1 % Matcha (9,1 Gramm)

Ausgewogen: weder zu bitter, noch zu süß.

4



5,1 % Matcha (15,3 Gramm)

Starker Matcha-Geschmack. Bitter im Auftakt, süß im Abgang.

5



8,2 % Matcha (25,3 Gramm)

Intensiver Matcha-Geschmack. Bitter und erdig.

6



13,3 % Matcha (43,5 Gramm)

Man kann fast nur Matcha schmecken. Gefriert sehr fest und ist schwer zu portionieren.

7



29,1 % Matcha (116 Gramm)

Pastenartige Textur. Zu dickflüssig zum Umrühren. Gefriert sehr fest, schwer zu portionieren.

***Empfehlung:** Die Formeln mit 1,9 % (5,4 g) und 3,1 % (9,1 g) Matcha wurden von Aiya-Mitarbeitern bevorzugt. Matcha-Gehalte über 8,2 % können die Stabilität des Eises beeinträchtigen.

Matcha-Muffins

Vergleich der Backtemperatur

Mit zunehmender Backtemperatur behält der Matcha seine Farbe im Inneren, während die äußere Kruste dunkler wird. Hier ein Vergleich von Matcha-Muffins, gebacken bei Temperaturen von 149°C bis 204°C:



Ofentemperatur 149°C

Keine Bräunung. Gummige äußere Kruste. Ungebacken, klebrig und eingesunken.



Ofentemperatur 163°C

Leicht gebräunt. Kuchen ist fest. Leicht goldbraun mit fester Krumenstruktur.



Ofentemperatur 177°C

Mittlere Bräunung. Goldbraun mit offener Krumenstruktur.



Ofentemperatur 191°C

Mittlere dunkle Bräunung. Geringfügig zu dunkel mit ungleichmäßigem Anstieg.



Ofentemperatur 204°C

Dunkle Bräunung. Rissige Oberfläche. Teilweise verbrannt mit trockenem Inneren.

Matcha-Verfärbung

Vergleich der pH-Werte

Matcha verfärbt sich in einer Umgebung mit **niedrigem pH-Wert und hohem Säuregehalt**. Matcha ist **leicht alkalisch**, mit einem pH-Wert zwischen 7,0 und 9,0. Seine leuchtend grüne Farbe kommt von einer hohen Chlorophyllkonzentration, die sich in Phäophytin umwandelt, wenn Säure vorhanden ist. Dies führt zu einer Farbveränderung von grün zu braun.



pH-Wert 7.0



pH-Wert 5.0



pH-Wert 4.5



pH-Wert 4.0



pH-Wert 3.5

***Empfehlung:** Halten Sie den pH-Wert über 5,0, damit Matcha seine charakteristische grüne Farbe beibehält.

Bonus:

Wie Sie Fake Matcha erkennen

Matcha ist kein geschützter Begriff und es gibt keine offizielle Definition, die Kriterien für "echten" Matcha festlegt. Viele Anbieter auf dem Markt nutzen die Gelegenheit, um minderwertige, industriell vermahlene Tees als "Matcha" zu vermarkten. Diese Produkte nennen wir "Fake Matcha". **So erkennen Sie echten Matcha:**

1

Farbe

Echten Matcha erkennt man bereits an seiner Farbe. Hochwertiges Matcha-Pulver ist **leuchtend smaragdgrün**. Wirkt die Farbe gelblich oder bräunlich, dann ist das Produkt nicht von guter Qualität. Häufig wurden als Basis keine reinen, überschatteten Tencha-Blätter verwendet.

2

Streichtest

Der Matcha Streichtest zeigt, dass nur aus dem Original-Matcha mit dem Daumen eine **gerade, samtige Linie** gezogen werden kann. Geringere Qualitäten, welche industriell verarbeitet werden, ergeben beim Streichtest eine sandige, unterbrochene Linie.

3

Herkunft und Anbau

Der grüne Tee für Original-Matcha wird in **Japan** angebaut. Vor der Ernte wird er bis zu 4 Wochen lang mit dunklen Netzen überschattet. Dadurch bildet sich mehr Chlorophyll und der Tee erhält mehr wertvolle Aminosäuren, Antioxidantien und seinen milden, süßlichen Geschmack. Plus: wer Matcha trinkt, konsumiert das ganze Teeblatt. Deshalb ist qualitativ hochwertiger Matcha stets 100 % Bio.





Fragen oder Feedback?

Vereinbaren Sie gerne einen Termin zum persönlichen Gespräch.

Ihr Thomas Grömer

Vereinbaren Sie Ihren Termin zum Gespräch über diesen Link:

👉 [Zur Terminbuchung \[Link\]](#)

