

НОВИНКА ☆



Японская матча в итальянском прочтении

Новинка в «Комплекс-Бар»: «Фраппе Матчамису» от ODK



«Комплекс-Бар» представляет новинку итальянского бренда ODK — сухую смесь для приготовления напитков «Фраппе Матчамису».



Смесь сухая для приготовления напитков «Фраппе Матчамису»
1 кг, сталь, D=100, H=190 мм
арт.: 5090493

Японская матча и классический итальянский тирамису — неожиданное сочетание, в котором свежесть зелёного чая встречается с кремовой текстурой маскарпоне, кофейными и ванильными оттенками. Знакомые вкусы раскрываются в новом формате, создавая выразительный десертный профиль с балансом свежести, насыщенности и мягкой сладости.

В основе вкуса — насыщенная матча с характерной травянистостью и лёгкой терпкостью. Её дополняют мягкие сливочные ноты маскарпоне, деликатный кофе и тонкий оттенок ванили. В результате чайная выразительность матчи уравнивает сладость и делает вкус более объёмным.

Матча давно вышла за пределы чайной традиции: сегодня её используют в мороженом, выпечке и других десертах, сочетая с молочными и сладкими вкусами. В ODK эту гастрономическую идею переосмыслили в формате фраппе, соединив выразительный вкус матчи с классическими мотивами итальянского тирамису.

«Фраппе Матчамису» удобно готовить в профессиональной кухне или за барной стойкой: для напитка достаточно трёх ингредиентов.



ODK «Фраппе Матчамису» — знакомая классика в новом гастрономическом прочтении, теперь в формате фраппе. Новинка уже доступна для заказа в «Комплекс-Бар».



Фраппе Матчамису

Ингредиенты

Сухая смесь ODK «Матчамису»	20 г
Сироп ODK «Пандан»	15 мл
Кокосовое молоко	200 мл
Лёд	200 г

Метод приготовления:

Все ингредиенты взбить в блендере до однородной текстуры. Перелить в бокал формата олд фэшн. Посыпать щепоткой зелёной матчи на пенку в качестве украшения.

Подача:

олд фэшн «Хэпберн» Nude, арт. 1020883.



Схема приготовления напитков на сухих смесях.



160 г льда



160 мл молока



1 ложка сухой смеси (40 г)



смешивать 20-30 секунд