



Escuela
Mexicana
de Té

NEWS LETTER

Mayo 2021

escueladete.com.mx

info@escueladete.mx · +52 (735) 139 1695



#DeTemporada

MELODÍA TROPICAL

Té blanco con esencia de cabernet, bayas de saúco, jamaica y pétalos de rosa...

Adquiérello en exclusiva sólo en **TIANTÉ**

Nuestros pensamientos
están con todos los
ciudadanos, familiares de
las víctimas y amigos
de esta gran nación
productora de té azotada
por la pandemia
por COVID-19.

INDIA



Escuela
Mexicana
de Té



TIAN TÉ
CASA DE TÉ



9 ideas para consentirla en su día...

Mamá merece

Té

Haz que el Día de las Madres sea especial este año con una deliciosa celebración de té en casa. Te damos 9 ideas para comenzar a crear el menú en compañía de los más peques del hogar.

1. Cupcakes de pan de hadas

Los cupcakes son perfectos para decorar cualquier mesa de té, además de que combinan al punto con té blancos, verdes, oolong, negros y hasta puerh. La recomendación es comprar panqués o panecillos neutros, y decorar en casa con chispas de chocolate, crema batida y chochitos de colores.

2. Sándwiches de galleta y chocolate

Es simple... Una de las combinaciones más perfectas en el mundo del té son las galletas de almendra o mantequilla, cubiertas con dulce de leche, cajeta quemada o crema de avellana y chocolate. Recuerda combinarlas con té negros, oolongs de alta oxidación o puerhs ligeros.

3. Tisana helada de rooibos y mango

Sabemos que los más peques del hogar deben beber opciones libres de cafeína, así que conviene preparar tisanas con estas características. La mezcla perfecta es rooibos rojo con trocitos de mango, que además se cuenta entre las frutas de temporada ideales para acompañar todo tipo de bocadillos.

4. Canapés de malvaviscos

Un sabroso giro a los tradicionales canapés salados. Lo primero es tostar rebanadas delgadas de pan de campiña, untar con puré de zarzamoras y decorar con mini malvaviscos. Un golpe de horno rápido ayudará a fundir los malvaviscos y darles un delicioso tono ahumado que enriquecerá el sabor de té negros y oolongs de alta oxidación.

5. Montaditos de pollo y pistache

Porque no todo es dulce... La mesa de té para mamá puede integrarse con nutritivas y saludables preparaciones saladas. La fórmula es sencilla:

pechuga de pollo cocida y deshebrada, mezclada con trocitos de pistache y jocoque fresco. Sirve sobre rebanadas de pan de campiña tostado al compás de té blancos y oolongs.

6. Trufas de chocolate y coco

Mezcla chocolate rallado con un chorrito de crema para batir. Funde en baño maría y deja temperar hasta obtener una consistencia cremosa. Forma bolitas con las manos y refrigera hasta endurecer. Revuelca sobre cocoa mezclada con coco rallado y sirve con té negros y puerh.

7. Mousse de mango y mascarpone

Para aprovechar las frutas de temporada... Bate mascarpone con un chorrito de miel de abeja y crema para batir. Vierte en vasitos pequeños, refrigera por 30 minutos y sirve con pistaches picados y trocitos de mango. ¡Delicioso con té verdes chinos y oolongs de baja oxidación!

8. Peras rellenas de ricotta

Rápidas y deliciosas. Pela peras y quítales el centro con la ayuda de un descorazonador. Cuece en una cacerola con agua, canela, gotitas de limón y azúcar al gusto. Retira, deja enfriar y escurre. Bate ricotta con una cucharadita de miel. Rellena las peras con la mezcla de ricotta y sirve con menta fresca a la par de oolongs y té verdes.

9. Pinchos de piña y canela

Pela y corta una piña madura en cubos grandes. Forma pequeñas brochetas con la ayuda de palillos largos o pinchos de madera. Espolvorea con canela y azúcar y rostiza hasta caramelizar. 🍷

Nuevas regiones de té...

¡Nueva Zelanda!



Pensar en té, es apuntar a regiones con climas templados y grandes altitudes: China, India, Sri Lanka, Taiwán y muchos más territorios en Asia, Sudamérica y África. Nueva Zelanda es probablemente el último lugar en el mundo donde alguien intentaría producir tés de alta gama... ¿O no?

Hace 25 años, cuando Vincent Chen vio florecer camelias en el jardín de su vecino en Waikato, se dio cuenta de que el té de alta gama podría tener un futuro prominente en Nueva Zelanda. Hoy Chen, taiwanés y miembro de una familia dedicada a la producción de oolong, dirige la única plantación de té en este fascinante territorio. "Waikato, con sus días cálidos, noches frescas y un invierno bien definido, es muy adecuado para la producción de tés de alta gama", revela Sen Kong, gerente de Zealong, al Otago Daily Times.

Después de buscar los mejores cultivares de *Camellia Sinensis*, la planta del té, Chen se aventuró a establecer Zealong, la primera y única plantación de té en todo Nueva Zelanda. Hoy, el proyecto incluye un gran edificio que alberga todo un centro de operaciones, oficinas y la propia fábrica, así como una tienda inteligente que ofrece recorridos, ceremonias del té y tés de alta gama a miles de visitantes. La plantación es literalmente un parque de diversiones para los amantes de la infusión, con esculturas de bronce que relatan la historia del té y decoraciones fascinantes en forma de teteras.

"La finca se administra de manera orgánica y todos los tés se pueden rastrear hasta las distintas parcelas, filas y fechas de cosecha", señala Kong. "Procesar en Nueva Zelanda significa que se tiene el más alto nivel de producción de té en el mundo".

Tres veces al año se cosechan los brotes y las dos hojas superiores de cada planta. Estos se secan en un gran invernadero con ambiente controlado, por lo que no hay riesgo de

contaminación por insectos o polvo, algo bastante inusual en el mundo del té.

Después de secarse y marchitarse, las hojas y brotes pueden oxidarse, tostarse o enrullarse dependiendo la tipología de té a producir: verde, oolong, negro. Zealong produce los tres estilos, así como blends de té aromatizados con todo tipo de ingredientes botánicos como especias o flores, tés frescos de cosechas únicas y tés añejados.

La joya de la corona son los tres oolongs producidos por Zealong e inspirados en la manufactura tradicional de la familia de Chen. Su variedad pura de menor oxidación tiene un sabor ligeramente más robusto que el verde, acompañado de notas florales y un toque de frutos secos. El oolong de mediana oxidación atiende a un estilo más tradicional, con aromas que recuerdan a la tierra húmeda y tonos de frutas, torrefactos y nueces, con retrogusto persistente y agradable frescura. El oolong de mayo grado de oxidación es corpulento y fragante, con un toque de humo de leña y ligeramente tostado en boca, con recuerdos de nueces.

"Creo que lo más importante para nosotros, lo que hace que nuestro té se parezca tanto al vino y que sea tan opuesto a la típica caja de bolsitas de té del supermercado, es que entendemos que cada cosecha es diferente y que cada temporada tiene un sabor diferente. Es un producto elaborado de forma totalmente opuesta a un commodity que siempre sabe igual", señala Amy Reason, responsable del área de investigación + desarrollo y control de calidad en Zealong.

"Los neozelandeses han desarrollado discriminación en el vino, el café, el aceite de oliva y otros productos, pero todavía hay un obstáculo en lo que respecta al té. (...) Creo que es porque esos estantes están tan llenos en el supermercado, que es fácil comprarlo allí y no pensar". ☺

LA COLUMNA DEL TÉ

HOJICHA

¡El té verde tostado de Japón!

MÉXICO
FOOD
and
TRAVEL



Entender la gran cultura japonesa del té sin hacer referencia al Hojicha sería imposible... Hoy, este té verde tostado posee un lugar especial en la mesa diaria de millones de consumidores en todo el mundo; hace apenas 100 años, era creado con el propósito de aprovechar los desperdicios en la producción de hebras de primera calidad. Prepárese para probar una nueva y extraordinaria joya líquida: ¡Hojicha!

Catalogado como un té verde puro japonés, la historia del Hojicha comienza mucho antes de que se descubriera el proceso de tostado. Japón abrió sus puertos al comercio global hacia el final del período Edo (1603-1868); este fue el primer paso hacia la modernización de Japón, objetivo primordial del gobierno en el período Meiji (1868-1912). El emperador Meiji adoptó el capitalismo de libre mercado y las nuevas políticas comerciales dieron como resultado un aumento significativo en las exportaciones de té verde. La alta demanda de las exportaciones japonesas financió y alimentó la revolución industrial en el país del sol naciente.

Hasta aquel momento las hojas de té verde eran recolectadas a mano, de forma tradicional, pero con muy bajos rendimientos. Los trabajadores más calificados apenas podían cosechar unos 8 kilos de hojas de té al día, es decir, menos de 2 kilos de té verde procesado y terminado. Como las exportaciones de té de Japón superaban las 10 mil toneladas anuales, fue necesaria la invención de máquinas para cosechar y procesar el té de manera más eficiente. La cosecha mecánica ayudó a satisfacer la creciente demanda, así como a reemplazar la costosa mano de obra.

Pero el corte con máquina tenía una grandísima desventaja... La cantidad de pedacera de hojas, mezclada con trozos de tallos y brotes, era notable. Como una isla con recursos limitados, una parte importante de la cultura local era lograr la reducción de desperdicios.

En la década de 1920, un comerciante de té de Kioto intentó aprovechar al máximo las hojas, tallos y sobrantes asándolos sobre carbón. El Hojicha había nacido. Al poco tiempo, las tiendas de té en Kioto comenzaron a comercializar exitosamente esta nueva variedad de té verde. Además de minimizar el despilfarro, el Hojicha era una gran oportunidad de negocio; el agradable aroma del té verde tostado atraía y encantaba a los consumidores.

Un siglo después, el Hojicha es más popular que nunca en Japón. Hoy, los consumidores pueden elegir entre una amplia variedad de tés verdes tostados elaborados a partir de Banicha, Sencha y Kukicha. Desde 2016, se han introducido en el mercado todo tipo de nuevos productos con sabor a Hojicha, desde bebidas preparadas, hasta postres congelados.

¿Cómo es el té puro en taza? La infusión desarrolla un aspecto único, ambarino con tonos anaranjados, bien brillantes. Su fragancia es fácilmente reconocible: nueces tostadas, ahumados y melosos tonos de azúcares cocidas. En boca es fascinante y es que, el tostado reemplaza los matices vegetales típicos del té verde por torrefactos y dulces, que recuerdan al caramelo rubio. ¡Sí!, en México puede hallarse fácilmente en tiendas y casas de té. 🍵



La Cofradía
del Té

Totalmente en línea

¡Prueba los más famosos té del mundo!
Estrenamos una nueva fecha de La Cofradía del Té...
¡Totalmente en línea!

Una degustación creada exclusivamente para ti,
impartida por nuestros sommeliers fundadores.
Miércoles 26 de mayo, de 19:30 a 21:00 hrs

Inscríbete, recibe tu selección de té y las
instrucciones para acceder a esta
experiencia única en México.

CONTÁCTANOS:

info@escueladete.mx · WhatsApp: 735-139-1695



Si te encanta todo lo relacionado
con el té y las tisanas...

Suscríbete a nuestro
NEWSLETTER

Recíbelo mensualmente y
descubre noticias, eventos, recetas
y deliciosas recomendaciones.
¡Ven a aprender con nosotros!



Sommelier de té
100% EN LÍNEA

Te gusta el té pero... **¿Sabías que puedes hacer de esta milenaria bebida tu actividad profesional?**

Inscríbete a nuestra formación en Sommelier de Té 100% en línea y crea tu propio negocio de té y tisanas. Tenemos un programa único en México, con posibilidad de certificación conjunta por la Tea and Herbal Association of Canada.

**MÓDULO 1 ·
\$2,900 PESOS**

INSCRÍBETE HOY

Iniciamos el **1 de junio**
Info: info@escueladete.mx
WhatsApp: 735-139-1695



Escuela
Mexicana
de Té

**NEWS
LETTER**

Mayo 2021

Año 5 No. 49

escueladete.com.mx

info@escueladete.mx · +52 (735) 139 1695