

# Quelle différence entre Thé Vert Hojicha et Thé Matcha ?

Hojicha et matcha sont tous deux des [thés verts japonais](#), et pourtant il existe de nombreuses différences entre les deux.

Voici une comparaison de leurs caractéristiques les plus notables.

## Couleur du Thé



*Thé Vert Hojicha et Matcha*

Le [matcha](#) est de couleur vert vif, surtout lorsqu'il est de grade cérémoniel.

Plus le grade est bas, moins la couleur de la poudre de matcha devient vibrante.

Contrairement aux thés verts japonais traditionnels, **le hojicha** a une couleur brun rougeâtre.

La teinte du hojicha varie légèrement selon la date de récolte, le niveau de torréfaction et selon qu'il est fabriqué à partir de

- Sencha (thé vert non ombré)
- Bancha (thé vert commun)
- ou Kukicha (thé à rameaux)

## Apparences

Les [feuilles de thé vert](#) utilisées pour les deux thés sont d'abord cuites à la vapeur, puis séchées.

Le Matcha est obtenu en broyant à la pierre des feuilles de thé séchées à plat (Tencha) pour en faire une fine poudre verte.

Le Hojicha est obtenu par la torréfaction lente de feuilles de thé séchées, de tiges, de rameaux ou de rameaux étroitement enroulés, ce qui donne une feuille de thé en vrac.

Comme le matcha, le hojicha peut également être moulu en une fine poudre de thé.

## Arôme

Le matcha frais a un arôme végétal, comme on peut s'y attendre de par sa couleur verte éclatante.

Comme le thé vert torréfié, le hojicha a un arôme de terre et de fumée apaisant, presque thérapeutique.

Les propriétaires de magasins de thé infusent souvent le hojicha pour attirer les clients dans leurs magasins.

## Goût

Alors que le matcha de qualité inférieure a un goût amer, le matcha de qualité supérieure a une saveur umami.

Notre Hojicha Gold Roast a également une saveur umami satisfaisante, qui est complétée par des notes fumées.

Le Hojicha Dark Roast a un goût plus prononcé et une saveur riche, fumée et naturellement sucrée.

La poudre Hojicha, polyvalente, a une saveur douce et fumée.

Toute l'amertume est éliminée de l'hojicha lorsque les feuilles de thé vert sont torréfiées.

## Teneur en caféine

Le matcha contient environ 3,2 g de [caféine](#) pour 100 g, ce qui le rend parfait pour les petits matins.

Le hojicha ne contient que 0,13 g de caféine pour 100 g et peut être consommé plus tard dans la journée.

La faible teneur en caféine est obtenue en utilisant des parties du théier qui sont naturellement pauvres en caféine et grâce à la chaleur élevée utilisée pendant le processus de torréfaction.

## Préparation du thé



*Préparation Thé Matcha*

Le matcha est préparé dans un chawan (bol à thé) avec de l'eau chaude, [une passoire](#) et un fouet en bambou.

L'eau chaude à plus de 80 °C brûle le matcha et lui donne un goût amer.

On verse d'abord de l'eau dans le bol pour le chauffer, puis on le jette.

Ensuite, le matcha est tamisé dans le bol à l'aide d'une passoire pour éviter toute grumeau.

Enfin, le matcha est entièrement dissous en le fouettant vigoureusement jusqu'à ce qu'une couche de mousse apparaisse.



*Thé Vert Hojicha*

Le hojicha à feuilles en vrac est obtenu en faisant tremper les feuilles de thé pendant seulement 30 secondes dans de l'eau à 90°C.

Le goût prononcé de l'hojicha s'accroît dans l'eau chaude, mais peut devenir amer si on le laisse trop longtemps infuser.

Les feuilles de thé vert torréfiées peuvent être placées directement dans une théière ou dans un infuseur.

Le hojicha peut être infusé jusqu'à trois fois pour extraire toute la saveur des [feuilles de thé](#).

L'hojicha a meilleur goût lorsqu'il refroidit et remplit les pièces de son arôme apaisant.

La poudre de hojicha peut être préparée dans un bol à thé en suivant les mêmes instructions que pour la préparation de la poudre de matcha.

Pour Plus d'information sur les Thés trouvez ici [l'histoire du Thé \(et les légendes secrètes\)](#)