

VOLUME 3 · 500 PAGES

GRANDE ENCYCLOPÉDIE MONDIALE DES INFUSIONS ET BOISSONS CHAUDES

**Cafés, cacao, maté, céréales et boissons chaudes
des continents**

Recettes · préparations · traditions · techniques · variantes · service · précautions

Note d'édition

Ce volume appartient à une encyclopédie de quatre tomes, chacun composé de 500 pages. Il réunit les cafés du monde, les chocolats, le maté et ses cousins, les boissons de céréales et racines, les laits et fruits chauds, puis les boissons de fête avec ou sans alcool. L'objectif est culinaire, culturel et pratique : comprendre les matières premières, réussir les gestes et respecter les usages sans transformer une boisson en promesse médicale.

Tradition et création

Les préparations attestées sont signalées comme traditionnelles. Les associations nouvelles portent la mention « création contemporaine » ou « inspiration régionale ». Cette distinction évite de présenter une invention comme un patrimoine local.

Mesures

Une cuillère à café rase correspond ici à environ 2 à 3 g pour une feuille ou une fleur sèche, davantage pour une poudre dense. Les recettes indiquent aussi les grammes quand la précision est importante.

Échelle

Sauf indication contraire, une tasse correspond à 250 ml. Les boissons très concentrées, comme l'espresso ou certains cafés à la cezve, utilisent leurs volumes propres.

Sécurité, limites et bon sens

Les plantes alimentaires peuvent provoquer des allergies, interagir avec des médicaments ou être déconseillées pendant la grossesse, l'allaitement, l'enfance ou certaines maladies. Une consommation occasionnelle et culinaire n'est pas équivalente à un extrait concentré. En cas de traitement, de maladie chronique ou de doute sur l'identification d'une plante, demander un avis professionnel.

Température de service

Laisser refroidir une boisson brûlante. Le livre recommande généralement un service agréable plutôt qu'une consommation au-dessus de 65 °C.

Eau et hygiène

Employer de l'eau potable, du matériel propre, des matières premières correctement séchées et des contenants non réactifs.

Caféine

La teneur varie énormément selon l'espèce, la dose, la mouture, la durée et le volume. Les repères généraux sont rassemblés dans le volume 4.

Miel

Ne jamais donner de miel à un enfant de moins de 12 mois.

Comment lire une fiche

Chaque fiche suit la même logique afin que l'on puisse comparer rapidement deux boissons : identité, origine ou inspiration, paramètres, ingrédients, méthode, profil sensoriel, variantes, service et prudence.

Température

Elle décrit la température de l'eau au moment de l'infusion, non celle à laquelle il faut avaler la boisson.

Durée

Une durée courte privilégie souvent la finesse; une durée longue extrait davantage d'amertume, de tanins ou de matières épaississantes.

Dosage

Commencer au bas de la fourchette, goûter, puis ajuster. Une plante plus vieille, plus fine ou plus poudreuse peut extraire plus vite.

Variantes

Elles restent cohérentes avec le profil de la recette. Les substitutions très éloignées sont évitées pour préserver l'équilibre.

Légende des mentions

Les cartouches colorés placés en haut des pages permettent de distinguer la nature du contenu.

TRADITION

Boisson, méthode ou usage culturel documenté, présenté avec une formulation prudente lorsque plusieurs versions coexistent.

CRÉATION

Recette originale construite à partir d'ingrédients culinaires connus.

TECHNIQUE

Geste, paramètre, matériel ou principe applicable à de nombreuses boissons.

PRUDENCE

Page consacrée aux limites d'usage, aux confusions botaniques, aux interactions possibles ou à la sécurité du service.

Sommaire du volume 3 — 1/5

CAFÉS DU MONDE	11
Cafés du monde	
Espresso	
Ristretto	
Lungo	
Doppio	
Caffè macchiato	
Cappuccino	
Caffè latte	
Marocchino	
Bicerin	
Flat white	
Cortado	
Café con leche	
Café bombón	
Barraquito	
Galão	
Meia de leite	
Café au lait	
CACAOS ET CHOCOLATS CHAUDS	92
Cacaos et chocolats chauds	
Chocolate de agua	
Chocolate de leche	
Champurrado	
Atole de chocolate	
Chocolat d'Oaxaca	
Tsokolate	

Sommaire du volume 3 — 2/5

Chocolate a la taza	
Chocolat chaud français	
Chocolat chaud belge	
Chocolat chaud suisse	
Ciocolata calda	
Chocolat viennois	
Submarino	
Chocolate con queso	
Chocolat équatorien épicé	
Chocolate caliente péruvien	
Chocolate quente brésilien	
MATÉ, GUAYUSA, YAUPON ET CASCARA	173
Maté, guayusa, yaupon et cascara	
Maté en calebasse	
Maté amargo	
Maté dulce	
Chimarrão	
Mate cocido	
Cocido quemado	
Mate de leche	
Maté au citron	
Maté aux herbes	
Maté grillé	
Maté latte	
Guayusa simple	
Guayusa citronnée	
Guayusa au gingembre	

Sommaire du volume 3 — 3/5

Yaupon simple	
Yaupon torréfié	
Cascara simple	
CÉRÉALES, RACINES, GRAINES ET SUBSTITUTS DE CAFÉ	244
Céréales, racines, graines et substituts de café	
Mugicha	
Boricha	
Oksusu-cha	
Soba-cha	
Hyeonmi-cha	
Eau de riz grillé	
Caffè d'orzo	
Café de chicorée	
Café de pissenlit	
Café de céréales	
Muckefuck	
Kawa zbożowa	
Café de glands	
Boisson de caroube	
Café de noyaux de dattes	
Café de figues	
Café de pois chiches	
LAITS CHAUDS, FRUITS, ÉPICES ET BOISSONS RÉCONFORTANTES	335
Laits chauds, fruits, épices et boissons réconfortantes	
Salep turc	
Sahlab levantin	
Salepi grec	

Sommaire du volume 3 — 4/5

Haldi doodh	
Badam milk	
Kesar milk	
Masala milk	
Lait chaud au gingembre	
Doujiang chaud	
Lait de soja au sésame noir	
Anijsmelk	
Lait vanillé chaud	
Lait au miel	
Lait à la cannelle	
Aguapanela chaude	
Aguapanela con limón	
Ponche navideño	
BOISSONS DE FÊTE, HOSPITALITÉ ET PRÉPARATIONS POUR ADULTES	
.....	426
Boissons de fête, hospitalité et préparations pour adultes	
Glogi finlandais sans alcool	
Punch de pomme à l'érable	
Cranberry punch chaud	
Punch chaud de goyave	
Punch d'ananas épicé	
Punch de grenade	
Poire chaude au romarin	
Coing chaud au safran	
Tamarin chaud au gingembre	
Baobab chaud à la vanille	
Punch de dattes et orange	

Sommaire du volume 3 — 5/5

Punch de figues et anis	
Jus de raisin chaud épicé	
Pomme chaude au rooibos	
Hibiscus chaud de fête	
Chocolat chaud de réception	
Café décaféiné aux épices	
SÉCURITÉ ET SERVICE DES BOISSONS CHAUDES	470
Sécurité et service des boissons chaudes	
Caféine cumulée	
Théobromine du cacao	
Boissons très chaudes	
Alcool et chaleur	
Lait et chaîne du froid	
Œufs crus ou peu cuits	
Allergènes	
Sucre caché	
Gluten	
Pamplemousse et traitements	
Eau potable	
Service en volume	
Matériel chaud et pression	
Enfants et stimulants	
INDEX ALPHABÉTIQUE DU VOLUME 3	485
Index alphabétique du volume 3	

OUVERTURE DE PARTIE

Cafés du monde

Soixante traditions ou méthodes et vingt dossiers techniques couvrent espresso, filtre, immersion, cezve, moka, cafés épicés, lactés, cérémoniels et décaféinés.



CAFÉ

Espresso

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	espresso	élevée à variable	chaud

Repères

Espresso est associé à Italie. Extraction courte sous pression, dense et concentrée. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 16 à 20 g de café finement moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Chauffer la machine et la tasse.
2. Moudre finement, répartir et tasser régulièrement.
3. Extraire jusqu'au rendement prévu, en observant le temps et le goût.
4. Servir immédiatement ou assembler avec les ajouts prévus.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Ristretto

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	espresso	élevée à variable	chaud

Repères

Ristretto est associé à Italie. Espresso plus court, avec moins d'eau et une texture concentrée. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 16 à 20 g de café finement moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Chauffer la machine et la tasse.
2. Moudre finement, répartir et tasser régulièrement.
3. Extraire jusqu'au rendement prévu, en observant le temps et le goût.
4. Servir immédiatement ou assembler avec les ajouts prévus.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Lungo

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	espresso	élevée à variable	chaud

Repères

Lungo est associé à Italie. Extraction plus longue; elle demande une mouture et un réglage adaptés pour éviter l'amertume. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 16 à 20 g de café finement moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Chauffer la machine et la tasse.
2. Moudre finement, répartir et tasser régulièrement.
3. Extraire jusqu'au rendement prévu, en observant le temps et le goût.
4. Servir immédiatement ou assembler avec les ajouts prévus.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Doppio

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	espresso	élevée à variable	chaud

Repères

Doppio est associé à Italie. Double espresso servi en une seule boisson. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 16 à 20 g de double dose de café
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Chauffer la machine et la tasse.
2. Moudre finement, répartir et tasser régulièrement.
3. Extraire jusqu'au rendement prévu, en observant le temps et le goût.
4. Servir immédiatement ou assembler avec les ajouts prévus.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Caffè macchiato

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	milk	élevée à variable	chaud
Repères Caffè macchiato est associé à Italie. Espresso marqué d'une petite quantité de mousse ou de lait. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail. Ingrédients • 12 à 18 g de espresso et petite touche de lait • Eau potable adaptée à la méthode • Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit Préparation 1. Préparer un café fort adapté au volume final. 2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte. 3. Assembler ou verser en couches selon la boisson. 4. Goûter avant de sucrer davantage. Repères pratiques • Moudre juste avant la préparation si possible. • Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café. • Ne pas réchauffer longtemps un café filtré. Profil sensoriel La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive. Variantes maîtrisées • Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café. • Employer une version décaféinée en gardant la même méthode. • Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base. Service et accords Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume. Prudence Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait. À retenir • Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps. • Nettoyer huiles et résidus du matériel. • Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.			

CAFÉ

Cappuccino

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	milk	élevée à variable	chaud

Repères

Cappuccino est associé à Italie. Équilibre entre café, lait chaud et mousse fine. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso, lait et mousse
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Caffè latte

Italie et diffusion mondiale — tradition ou méthode

RÉGION

Italie et diffusion mond...

MÉTHODE

milk

CAFÉINE

élevée à variable

SERVICE

chaud

Repères

Caffè latte est associé à Italie et diffusion mondiale. Boisson plus lactée que le cappuccino, servie dans un volume plus grand. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Marocchino

Italie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Italie	milk	élevée à variable	chaud

Repères

Marocchino est associé à Italie. Petite boisson mêlant espresso, cacao et mousse de lait. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso, cacao et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Bicerin

Turin, Italie — tradition ou méthode

RÉGION
Turin, Italie

MÉTHODE
layered

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Bicerin est associé à Turin, Italie. Boisson historique en couches ou assemblée, riche et chocolatée. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café, chocolat et crème
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Flat white

Australie et Nouvelle-Zélande — tradition ou méthode

RÉGION
Australie et Nouvelle-Zé...

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Flat white est associé à Australie et Nouvelle-Zélande. Café au lait concentré, à mousse très fine et peu épaisse. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et micro-mousse
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cortado

Espagne — tradition ou méthode

RÉGION
Espagne

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Cortado est associé à Espagne. Espresso adouci par une quantité proche de lait chaud. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et lait chaud
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café con leche

Espagne et monde hispanophone — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Espagne et monde hispano...	milk	élevée à variable	chaud

Repères

Café con leche est associé à Espagne et monde hispanophone. Café fort et lait chaud en proportions variables. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café bombón

Espagne — tradition ou méthode

RÉGION
Espagne

MÉTHODE
layered

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café bombón est associé à Espagne. Boisson sucrée souvent présentée en couches. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et lait concentré sucré
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Barraquito

Îles Canaries — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Îles Canaries	layered	élevée à variable	chaud

Repères

Barraquito est associé à Îles Canaries. Boisson en couches, parfois alcoolisée; cette fiche présente la version sans alcool. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café, lait, lait concentré et agrumes
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Galão

Portugal — tradition ou méthode

RÉGION
PortugalMÉTHODE
milkCAFÉINE
élevée à variableSERVICE
chaud

Repères

Galão est associé à Portugal. Boisson lactée servie dans un grand verre. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Meia de leite

Portugal — tradition ou méthode

RÉGION
Portugal

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Meia de leite est associé à Portugal. Café au lait proche d'une demi-tasse de chaque. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café au lait

France — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
France	milk	élevée à variable	chaud
Repères Café au lait est associé à France. Service matinal, souvent en bol ou grande tasse. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail. Ingrédients • 12 à 18 g de café filtre ou espresso allongé et lait • Eau potable adaptée à la méthode • Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit Préparation 1. Préparer un café fort adapté au volume final. 2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte. 3. Assembler ou verser en couches selon la boisson. 4. Goûter avant de sucrer davantage. Repères pratiques • Moudre juste avant la préparation si possible. • Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café. • Ne pas réchauffer longtemps un café filtré. Profil sensoriel La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive. Variantes maîtrisées • Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café. • Employer une version décaféinée en gardant la même méthode. • Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base. Service et accords Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume. Prudence Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait. À retenir • Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps. • Nettoyer huiles et résidus du matériel. • Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.			

CAFÉ

Café crème

France et Suisse romande — tradition ou méthode

RÉGION
France et Suisse romande

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café crème est associé à France et Suisse romande. Café adouci, dont le sens varie selon les établissements. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso allongé et crème ou lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Noisette

France — tradition ou méthode

RÉGION
France

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Noisette est associé à France. Espresso teinté d'une petite quantité de lait. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et pointe de lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café viennois

Europe centrale et France — tradition ou méthode

RÉGION
Europe centrale et France

MÉTHODE
cream

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café viennois est associé à Europe centrale et France. Café chaud surmonté de crème fouettée. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et crème fouettée
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Wiener Melange

Vienne, Autriche — tradition ou méthode

RÉGION
Vienne, Autriche

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Wiener Melange est associé à Vienne, Autriche. Boisson viennoise proche d'un café au lait mousseux. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et lait mousseux
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Einspänner

Vienne, Autriche — tradition ou méthode

RÉGION
Vienne, Autriche

MÉTHODE
cream

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Einspänner est associé à Vienne, Autriche. Servi traditionnellement dans un verre, avec une couche de crème. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café noir et crème fouettée
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café turc

Türkiye — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Türkiye	cezve	élevée à variable	chaud

Repères

Café turc est associé à Türkiye. Café préparé dans une cezve, avec la mouture laissée dans la tasse. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café très fin, eau, sucre facultatif
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger eau, café très fin et sucre éventuel dans la cezve.
2. Chauffer lentement sans remuer après le début de la mousse.
3. Retirer avant débordement et répartir délicatement.
4. Laisser le marc se déposer avant de boire.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café grec

Grèce — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Grèce	cezve	élevée à variable	chaud

Repères

Café grec est associé à Grèce. Préparation apparentée au café à la cezve, adaptée aux usages grecs. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café très fin, eau, sucre facultatif
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger eau, café très fin et sucre éventuel dans la cezve.
2. Chauffer lentement sans remuer après le début de la mousse.
3. Retirer avant débordement et répartir délicatement.
4. Laisser le marc se déposer avant de boire.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café bosnien

Bosnie-Herzégovine — tradition ou méthode

RÉGION
Bosnie-Herzégovine

MÉTHODE
cezve

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café bosnien est associé à Bosnie-Herzégovine. Service distinct avec džezva, tasse, sucre et parfois une douceur. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café fin et eau
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger eau, café très fin et sucre éventuel dans la cezve.
2. Chauffer lentement sans remuer après le début de la mousse.
3. Retirer avant débordement et répartir délicatement.
4. Laisser le marc se déposer avant de boire.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café arménien

*Arménie et diaspora — tradition ou méthode***RÉGION**
Arménie et diaspora**MÉTHODE**
cezve**CAFÉINE**
élevée à variable**SERVICE**
chaud

Repères

Café arménien est associé à Arménie et diaspora. Café préparé en petit récipient, sans filtration finale. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café très fin
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger eau, café très fin et sucre éventuel dans la cezve.
2. Chauffer lentement sans remuer après le début de la mousse.
3. Retirer avant débordement et répartir délicatement.
4. Laisser le marc se déposer avant de boire.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Qahwa arabe

Péninsule Arabique — tradition ou méthode

RÉGION
Péninsule Arabique

MÉTHODE
spiced-boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Qahwa arabe est associé à Péninsule Arabique. Café clair, épicé, lié à l'hospitalité et servi en petites tasses. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café légèrement torréfié et cardamome
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café saoudien

Arabie saoudite — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Arabie saoudite	spiced-boiled	élevée à variable	chaud

Repères

Café saoudien est associé à Arabie saoudite. Variante de qahwa servie avec dattes et gestes d'hospitalité. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café clair, cardamome, safran facultatif
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café émirati

Émirats arabes unis — tradition ou méthode

RÉGION
Émirats arabes unis

MÉTHODE
spiced-boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café émirati est associé à Émirats arabes unis. Café d'accueil, souvent cardamomé. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et épices
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Buna à la jebena

Éthiopie — tradition ou méthode

RÉGION
Éthiopie

MÉTHODE
ceremony

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Buna à la jebena est associé à Éthiopie. Préparation à la jebena dans le contexte d'une cérémonie de café. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café torréfié et moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café érythréen

Érythrée — tradition ou méthode

RÉGION
Érythrée

MÉTHODE
ceremony

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café érythréen est associé à Érythrée. Service cérémoniel proche de pratiques de la Corne de l'Afrique, avec ses variantes locales. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et épices facultatives
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Jebena soudanaise

Soudan et Corne de l'Afrique — tradition ou méthode

RÉGION
Soudan et Corne de l'Afr...

MÉTHODE
spiced-boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Jebena soudanaise est associé à Soudan et Corne de l'Afrique. Café préparé dans une jebena, parfois très épicé. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café, gingembre ou épices
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café Touba

Sénégal — tradition ou méthode

RÉGION
Sénégal

MÉTHODE
spiced-filter

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café Touba est associé à Sénégal. Café épicé associé à Touba, aujourd'hui très répandu. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingédients

- 12 à 18 g de café et poivre de Guinée ou épices
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café somalien à la cardamome

Somalie et diaspora — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Somalie et diaspora	spiced-boiled	élevée à variable	chaud

Repères

Café somalien à la cardamome est associé à Somalie et diaspora. Café parfumé, parfois servi avec sucre ou lait. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et cardamome
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café marocain épicé

Maroc — tradition ou méthode

RÉGION
Maroc

MÉTHODE
spiced-filter

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café marocain épicé est associé à Maroc. Adaptation domestique où les épices restent en soutien. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café, cannelle et épices
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cà phê sữa nóng

Vietnam — tradition ou méthode

RÉGION
Vietnam

MÉTHODE
filter-milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Cà phê sữa nóng est associé à Vietnam. Café lentement filtré sur lait concentré sucré. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café filtre phin et lait concentré
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cà phê trứng

Vietnam — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Vietnam	egg	élevée à variable	chaud
Repères Cà phê trứng est associé à Vietnam. Café surmonté d'une crème d'œuf fouettée; hygiène stricte indispensable. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail. Ingrédients • 12 à 18 g de café, jaune d'œuf, sucre • Eau potable adaptée à la méthode • Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit Préparation 1. Employer un œuf très frais et du matériel propre. 2. Préparer la composante d'œuf selon le style, puis cuire ou incorporer au café chaud comme prévu. 3. Servir immédiatement. 4. Ne pas conserver les restes. Repères pratiques • Moudre juste avant la préparation si possible. • Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café. • Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.			
Profil sensoriel La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive. Variantes maîtrisées • Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café. • Employer une version décaféinée en gardant la même méthode. • Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base. Service et accords Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume. Prudence Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait. À retenir • Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps. • Nettoyer huiles et résidus du matériel. • Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.			

CAFÉ

Bạc xỉu chaud

Vietnam — tradition ou méthode

RÉGION
VietnamMÉTHODE
milkCAFÉINE
élevée à variableSERVICE
chaud

Repères

Bạc xỉu chaud est associé à Vietnam. Boisson très lactée avec une petite quantité de café. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café léger et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kopi tubruk

Indonésie — tradition ou méthode

RÉGION
Indonésie

MÉTHODE
boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Kopi tubruk est associé à Indonésie. Café versé directement et laissé à déposer. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café moulu et eau
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kopi jahe

Indonésie — tradition ou méthode

RÉGION
Indonésie

MÉTHODE
spiced-boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Kopi jahe est associé à Indonésie. Café chaud relevé de gingembre. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et gingembre
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kopi talua

Sumatra, Indonésie — tradition ou méthode

RÉGION
Sumatra, Indonésie

MÉTHODE
egg

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Kopi talua est associé à Sumatra, Indonésie. Boisson riche où l'œuf est battu avec le sucre. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café, œuf et sucre
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Employer un œuf très frais et du matériel propre.
2. Préparer la composante d'œuf selon le style, puis cuire ou incorporer au café chaud comme prévu.
3. Servir immédiatement.
4. Ne pas conserver les restes.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kopi O

Malaisie et Singapour — tradition ou méthode

RÉGION
Malaisie et Singapour

MÉTHODE
filter

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Kopi O est associé à Malaisie et Singapour. Café noir sucré sans lait. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café noir torréfié selon le style local
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kopi C

*Singapour et Malaisie — tradition ou méthode***RÉGION**
Singapour et Malaisie**MÉTHODE**
milk**CAFÉINE**
élevée à variable**SERVICE**
chaud**Repères**

Kopi C est associé à Singapour et Malaisie. Café avec lait évaporé, souvent sucré. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et lait évaporé
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kopi au lait concentré

Asie du Sud-Est — tradition ou méthode

RÉGION
Asie du Sud-Est

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Kopi au lait concentré est associé à Asie du Sud-Est. Famille de cafés sucrés et lactés préparés selon les échoppes. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et lait concentré
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café de olla

Mexique — tradition ou méthode

RÉGION
Mexique

MÉTHODE
spiced-boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café de olla est associé à Mexique. Café épicé et sucré préparé en pot. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café, piloncillo, cannelle
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cafezinho

Brésil — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Brésil	filter	élevée à variable	chaud

Repères

Cafezinho est associé à Brésil. Petite tasse de café d'accueil, souvent sucrée. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café filtre court et sucré
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Tinto colombien

Colombie — tradition ou méthode

RÉGION
Colombie

MÉTHODE
filter

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Tinto colombien est associé à Colombie. Petite tasse de café noir, très présente dans le quotidien. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café noir léger
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café chorreador

Costa Rica — tradition ou méthode

RÉGION
Costa Rica

MÉTHODE
filter

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café chorreador est associé à Costa Rica. Méthode utilisant un filtre en tissu suspendu. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café filtre sur tissu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café cubano

Cuba et diaspora — tradition ou méthode

RÉGION
Cuba et diaspora

MÉTHODE
espresso-sugar

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café cubano est associé à Cuba et diaspora. Café très concentré dont le sucre est fouetté avec les premières gouttes. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 16 à 20 g de espresso sucré
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Chauffer la machine et la tasse.
2. Moudre finement, répartir et tasser régulièrement.
3. Extraire jusqu'au rendement prévu, en observant le temps et le goût.
4. Servir immédiatement ou assembler avec les ajouts prévus.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cortadito cubain

Cuba et diaspora — tradition ou méthode

RÉGION
Cuba et diaspora

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Cortadito cubain est associé à Cuba et diaspora. Café concentré adouci de lait. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café cubain et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Colada cubaine

Cuba et diaspora — tradition ou méthode

RÉGION
Cuba et diaspora

MÉTHODE
espresso-sugar

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Colada cubaine est associé à Cuba et diaspora. Portion plus grande destinée à être partagée en petites tasses. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 16 à 20 g de café cubain partagé
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Chauffer la machine et la tasse.
2. Moudre finement, répartir et tasser régulièrement.
3. Extraire jusqu'au rendement prévu, en observant le temps et le goût.
4. Servir immédiatement ou assembler avec les ajouts prévus.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café dominicain

République dominicaine — tradition ou méthode

RÉGION
République dominicaine

MÉTHODE
moka-filter

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café dominicain est associé à République dominicaine. Café fort servi en petites portions, souvent sucré. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café noir
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort avec la méthode disponible.
2. Ajouter les éléments de la recette dans l'ordre prévu.
3. Mélanger ou conserver les couches selon le style.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café portoricain au lait

Porto Rico — tradition ou méthode

RÉGION
Porto Rico

MÉTHODE
milk

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Café portoricain au lait est associé à Porto Rico. Café au lait adapté au style local d'espresso. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de espresso et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café au lait de La Nouvelle-Orléans

Louisiane, États-Unis — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Louisiane, États-Unis	milk	élevée à variable	chaud

Repères

Café au lait de La Nouvelle-Orléans est associé à Louisiane, États-Unis. Café filtre à la chicorée servi avec lait chaud. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café à la chicorée et lait
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Préparer un café fort adapté au volume final.
2. Chauffer le lait ou la crème sans ébullition forte.
3. Assembler ou verser en couches selon la boisson.
4. Goûter avant de sucrer davantage.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cowboy coffee

Amérique du Nord — tradition ou méthode

RÉGION
Amérique du Nord

MÉTHODE
boiled

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Cowboy coffee est associé à Amérique du Nord. Méthode rustique par ébullition ou infusion en casserole, puis décantation. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café moulu et eau
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Kokkaffe scandinave

Scandinavie — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Scandinavie	boiled	élevée à variable	chaud

Repères

Kokkaffe scandinave est associé à Scandinavie. Café bouilli ou infusé en bouilloire, souvent en contexte extérieur. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café grossièrement moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Mélanger café, eau et épices adaptées dans un récipient non réactif.
2. Chauffer doucement selon la méthode locale.
3. Filtrer ou laisser déposer selon la tradition.
4. Servir en petites portions, chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Swedish egg coffee

États-Unis d'héritage scandinave — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
États-Unis d'héritage sc...	egg-clarified	élevée à variable	chaud

Repères

Swedish egg coffee est associé à États-Unis d'héritage scandinave. L'œuf aide à clarifier le café; la préparation exige cuisson complète et hygiène. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café et œuf
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Employer un œuf très frais et du matériel propre.
2. Préparer la composante d'œuf selon le style, puis cuire ou incorporer au café chaud comme prévu.
3. Servir immédiatement.
4. Ne pas conserver les restes.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Moka italienne

Italie et monde entier — tradition ou méthode

RÉGION
Italie et monde entier

MÉTHODE
moka

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Moka italienne est associé à Italie et monde entier. Extraction sur plaque dans une cafetière moka. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Remplir la base d'eau sans dépasser la soupape.
2. Déposer le café sans tasser fortement.
3. Chauffer à feu modéré et retirer dès que le flux pâlit.
4. Mélanger la chambre supérieure avant service.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Cafetière à piston

France et monde entier — tradition ou méthode

RÉGION
France et monde entier

MÉTHODE
immersion

CAFÉINE
élevée à variable

SERVICE
chaud

Repères

Cafetière à piston est associé à France et monde entier. Infusion complète puis séparation par piston. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingrédients

- 12 à 18 g de café grossièrement moulu
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Verser l'eau sur une mouture grossière.
2. Remuer doucement et laisser infuser environ quatre minutes.
3. Abaisser le piston lentement.
4. Verser immédiatement pour stopper le contact.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

CAFÉ

Café filtre manuel

Monde entier — tradition ou méthode

RÉGION	MÉTHODE	CAFÉINE	SERVICE
Monde entier	filter	élevée à variable	chaud

Repères

Café filtre manuel est associé à Monde entier. Extraction par percolation contrôlée. Les proportions changent selon les maisons et le matériel; la recette sert de base de travail.

Ingédients

- 12 à 18 g de café moulu moyen
- Eau potable adaptée à la méthode
- Sucre, lait ou épices uniquement si la tradition le prévoit

Préparation

1. Rincer le filtre et préchauffer le récipient.
2. Déposer le café moulu et effectuer une courte pré-infusion.
3. Verser l'eau en plusieurs passages réguliers.
4. Servir nature ou assembler avec lait, sucre et épices.

Repères pratiques

- Moudre juste avant la préparation si possible.
- Pour 1 litre de filtre, commencer autour de 55 à 65 g de café.
- Ne pas réchauffer longtemps un café filtré.

Profil sensoriel

La tasse doit équilibrer amertume, acidité, douceur, corps et arômes de torréfaction. Une amertume brûlée indique souvent une sur-extraction, une mouture inadéquate ou une chaleur excessive.

Variantes maîtrisées

- Réduire le sucre progressivement pour mieux lire le café.
- Employer une version décaféinée en gardant la même méthode.
- Ajuster le lait au café plutôt que masquer complètement la base.

Service et accords

Servir dans une tasse préchauffée et annoncer clairement les ajouts. Les cafés très concentrés se dégustent en petit volume.

Prudence

Contient de la caféine, sauf décaféiné. Adapter la consommation à la sensibilité individuelle; respecter l'hygiène des recettes à l'œuf ou au lait.

À retenir

- Une eau trop chaude n'est pas le seul cause d'amertume: vérifier la mouture et le temps.
- Nettoyer huiles et résidus du matériel.
- Laisser tiédir pour percevoir davantage les arômes.

TECHNIQUE CAFÉ

Arabica, robusta et autres espèces

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Les espèces et variétés influencent amertume, arômes, corps, caféine et adaptation au terroir.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Origine et terroir

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Altitude, climat, sol, variété et traitement modifient la tasse; un pays n'a jamais un profil unique.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Traitement lavé, nature et honey

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Le traitement du fruit après récolte change la netteté, le fruité et le corps.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Torréfaction claire, moyenne et foncée

Comprendre l'extraction et le service

Principe

La torréfaction développe les arômes; une torréfaction foncée ne rend pas automatiquement le café plus caféiné.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Fraîcheur et dégazage

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Un café fraîchement torréfié libère du dioxyde de carbone; quelques jours de repos peuvent améliorer certaines extractions.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Mouture

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Plus la mouture est fine, plus l'extraction est rapide; la méthode doit guider le réglage.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Rapport café-eau

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Un point de départ fréquent en filtre est proche de 60 g par litre, à ajuster au café et au goût.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Eau pour le café

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Une eau propre et modérément minéralisée aide à extraire sans dureté excessive.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Température d'extraction

Comprendre l'extraction et le service

Principe

La température agit avec la mouture, le temps et le ratio; elle n'est jamais le seul levier.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Bloom ou pré-infusion

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Humidifier le café filtre permet au gaz de s'échapper et facilite une extraction plus uniforme.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Versement et agitation

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Un versement régulier et une agitation modérée limitent les zones sous-extraites.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Extraction de l'espresso

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Dose, rendement en tasse, temps, pression et température forment un ensemble à régler.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Mousse de lait

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Une micro-mousse fine résulte d'un lait froid, d'un bon positionnement de buse et d'une température maîtrisée.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Cezve et mouture poudreuse

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Le café très fin demande une chauffe contrôlée et un service laissant le marc se déposer.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Cafetière moka sans brûler

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Employer une chaleur modérée, retirer avant les projections finales et refroidir la base.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Piston sans sédiment excessif

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Mouture grossière, temps maîtrisé et versement doux donnent une tasse plus propre.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Filtre papier et rinçage

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Rincer le papier retire le goût éventuel et préchauffe le matériel.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Stockage des grains

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Conserver à l'abri de l'air, de la chaleur, de la lumière et de l'humidité; moulinier juste avant si possible.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Décaféiné

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Les procédés retirent l'essentiel de la caféine, mais pas toujours la totalité; la qualité dépend aussi du grain et de la torréfaction.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

TECHNIQUE CAFÉ

Dégustation et carnet

Comprendre l'extraction et le service

Principe

Noter dose, eau, mouture, temps, rendement et résultat rend les corrections reproductibles.

Expérience

Préparer deux petites tasses identiques et ne changer qu'une variable. Comparer le poids de boisson obtenu, la durée, le corps et la finale.

Correction

Une tasse acide et maigre peut être sous-extraite; une tasse sèche et amère peut être sur-extraite. Ces indices ne remplacent pas la dégustation globale.

Méthode

Peser café et eau, chronométrer, noter la mouture et le rendement en tasse.

Hygiène

Rincer les conduits, nettoyer les huiles et sécher les pièces. Le vieux café rance contamine la tasse.

Sécurité

Manipuler vapeur et eau chaude avec prudence, et servir à une température confortable.

OUVERTURE DE PARTIE

Cacaos et chocolats chauds

Trente traditions et cinquante créations explorent cacao à l'eau, chocolat au lait, boissons fouettées, épaissies, épicées et infusées.



TRADITION

Chocolat de agua

*Mexique — tradition***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
fouetté**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Chocolat de agua est associé à Mexique. Chocolat chaud préparé à l'eau, fouetté pour créer une mousse. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingédients

- 20 à 30 g de cacao ou chocolat, eau, cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Chauffer le liquide avec le chocolat et les épices.
2. Fouetter au molinillo, au fouet ou avec un moussieur jusqu'à homogénéité.
3. Éviter l'ébullition forte.
4. Servir immédiatement avec la mousse.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolade de leche

Mexique — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
fouetté-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolade de leche est associé à Mexique. Version lactée, mousseuse et parfumée. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat, lait, cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Chauffer le liquide avec le chocolat et les épices.
2. Fouetter au molinillo, au fouet ou avec un mousser jusqu'à homogénéité.
3. Éviter l'ébullition forte.
4. Servir immédiatement avec la mousse.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Champurrado

Mexique — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
épaissi

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Champurrado est associé à Mexique. Boisson épaisse où le maïs et le cacao forment un ensemble nourrissant. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de masa de maïs, chocolat, cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer l'amidon ou la farine dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste du liquide avec le cacao ou le chocolat.
3. Verser le mélange épaississant en fouettant et cuire doucement.
4. Servir dès que la texture nappe légèrement la cuillère.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Atole de chocolate

Mexique et Amérique centrale — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
épaissi

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Atole de chocolate est associé à Mexique et Amérique centrale. Famille d'atoles chocolatés aux recettes locales nombreuses. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de maïs, cacao, lait ou eau
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer l'amidon ou la farine dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste du liquide avec le cacao ou le chocolat.
3. Verser le mélange épaississant en fouettant et cuire doucement.
4. Servir dès que la texture nappe légèrement la cuillère.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat d'Oaxaca

Oaxaca, Mexique — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
fouetté

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat d'Oaxaca est associé à Oaxaca, Mexique. Chocolat traditionnellement moussé au molinillo. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat de table, cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Chauffer le liquide avec le chocolat et les épices.
2. Fouetter au molinillo, au fouet ou avec un mousser jusqu'à homogénéité.
3. Éviter l'ébullition forte.
4. Servir immédiatement avec la mousse.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Tsokolate

*Philippines — tradition***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
fouetté**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Tsokolate est associé à Philippines. Boisson de tablea, souvent préparée au batirol. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de tablea de cacao et eau ou lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Chauffer le liquide avec le chocolat et les épices.
2. Fouetter au molinillo, au fouet ou avec un moussieur jusqu'à homogénéité.
3. Éviter l'ébullition forte.
4. Servir immédiatement avec la mousse.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat a la taza

Espagne — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
épaissi

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat a la taza est associé à Espagne. Chocolat dense, parfois épaissi légèrement, servi avec pâtisseries. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat et lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer l'amidon ou la farine dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste du liquide avec le cacao ou le chocolat.
3. Verser le mélange épaississant en fouettant et cuire doucement.
4. Servir dès que la texture nappe légèrement la cuillère.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat chaud français

*France — tradition***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Chocolat chaud français est associé à France. Boisson riche où le chocolat est fondu dans du lait chaud. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir et lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat chaud belge

Belgique — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat chaud belge est associé à Belgique. Version mettant en avant un chocolat de qualité et une texture lisse. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat, lait et copeaux
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat chaud suisse

Suisse — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat chaud suisse est associé à Suisse. Boisson lactée, parfois servie avec crème. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat et lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Cioccolata calda

*Italie — tradition***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
épaissi**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Cioccolata calda est associé à Italie. Chocolat très dense servi en petite tasse. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat, lait et amidon facultatif
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer l'amidon ou la farine dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste du liquide avec le cacao ou le chocolat.
3. Verser le mélange épaississant en fouettant et cuire doucement.
4. Servir dès que la texture nappe légèrement la cuillère.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat viennois

Autriche et Europe centrale — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
cream

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat viennois est associé à Autriche et Europe centrale. Chocolat chaud couronné de crème. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat et crème fouettée
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Submarino

Argentine et Uruguay — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
melted

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Submarino est associé à Argentine et Uruguay. Le chocolat fond dans le lait chaud au moment du service. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingédients

- 20 à 30 g de lait chaud et barre de chocolat
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolate con queso

Colombie — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
service

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolate con queso est associé à Colombie. Boisson servie avec du fromage, selon des usages régionaux. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat chaud et fromage
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat équatorien épicé

Équateur — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat équatorien épicé est associé à Équateur. Chocolat parfumé aux épices, avec variantes domestiques. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingédients

- 20 à 30 g de cacao, lait, cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolate caliente péruvien

Pérou — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolate caliente péruvien est associé à Pérou. Boisson festive particulièrement présente autour de Noël. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat, lait, épices
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolate quente brésilien

Brésil — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolate quente brésilien est associé à Brésil. Chocolat crémeux, parfois épaissi. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat et lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Cocoa tea de Sainte-Lucie

Sainte-Lucie — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced-boiled

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Cocoa tea de Sainte-Lucie est associé à Sainte-Lucie. Boisson caribéenne de cacao râpé et épices. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de bâton de cacao, épices, lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Cocoa tea de Grenade

Grenade — tradition

BASE
 cacao/chocolat

TEXTURE
 spiced-boiled

STIMULANTS
 théobromine

PORTION
 250 ml
Repères

Cocoa tea de Grenade est associé à Grenade. Préparation liée à une île productrice de cacao. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, épices, lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Cocoa tea jamaïcain

*Jamaïque — tradition***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
spiced-boiled**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Cocoa tea jamaïcain est associé à Jamaïque. Boisson chaude épicée à base de cacao. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, lait, muscade
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat chaud haïtien

Haïti — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced-boiled

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat chaud haïtien est associé à Haïti. Version familiale parfumée de cannelle, anis ou vanille. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, lait, épices
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat dominicain

République dominicaine — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced-boiled

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat dominicain est associé à République dominicaine. Boisson familiale riche et aromatique. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, lait, épices
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Cacao venezolano caliente

Venezuela — tradition

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Cacao venezolano caliente est associé à Venezuela. Chocolat mettant en avant le cacao local. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao et lait ou eau
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Boisson de cacao ghanéenne

Ghana — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
cocoa

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Boisson de cacao ghanéenne est associé à Ghana. Boisson simple construite autour d'un cacao produit localement. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingédients

- 20 à 30 g de cacao, lait ou eau
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat nigérian épicé

Nigéria — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat nigérian épicé est associé à Nigéria. Adaptation contemporaine aux épices culinaires régionales. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, lait, épices
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longuement.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat au rooibos

Afrique du Sud — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
infused-cocoa

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat au rooibos est associé à Afrique du Sud. Création devenue courante dans les cafés, associant rooibos et cacao. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, rooibos, lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat à la cardamome

Moyen-Orient — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat à la cardamome est associé à Moyen-Orient. Association contemporaine inspirée des parfums régionaux. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, lait, cardamome
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat au piment doux

Amériques — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
spiced

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat au piment doux est associé à Amériques. Association historique et contemporaine, dosée pour la chaleur et non la brûlure. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao, cannelle, piment
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longuement.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Chocolat blanc chaud

Europe et Amérique du Nord — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Chocolat blanc chaud est associé à Europe et Amérique du Nord. Boisson très douce où la vanille et le sel équilibrent le sucre. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat blanc et lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

TRADITION

Cacao maigre du matin

Monde contemporain — tradition

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
cocoa

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Cacao maigre du matin est associé à Monde contemporain. Boisson simple, moins riche qu'un chocolat fondu. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré et lait
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 01 — orange et cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 01 — orange et cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale où orange et cannelle complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, zeste d'orange et cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 02 — gingembre et miel

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 02 — gingembre et miel est associé à Création contemporaine. Une recette originale où gingembre et miel complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, gingembre et miel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 03 — sarrasin grillé

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 03 — sarrasin grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale où sarrasin grillé complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, sarrasin et sel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 04 — datte et tahini

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 04 — datte et tahini est associé à Création contemporaine. Une recette originale où datte et tahini complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, datte et sésame
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 05 — rose et vanille

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 05 — rose et vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale où rose et vanille complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, rose et vanille
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 06 — noix de coco et pandan

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 06 — noix de coco et pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale où noix de coco et pandan complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, coco et pandan
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 07 — hibiscus et framboise

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 07 — hibiscus et framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale où hibiscus et framboise complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 08 — poire et cardamome

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 08 — poire et cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale où poire et cardamome complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, poire et cardamome
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 09 — cassis et poivre

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 09 — cassis et poivre est associé à Création contemporaine. Une recette originale où cassis et poivre complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, cassis et poivre noir
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 10 — menthe et cacao

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 10 — menthe et cacao est associé à Création contemporaine. Une recette originale où menthe et cacao complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, menthe et cacao
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 11 — orange et cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 11 — orange et cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale où orange et cannelle complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, zeste d'orange et cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 12 — gingembre et miel

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 12 — gingembre et miel est associé à Création contemporaine. Une recette originale où gingembre et miel complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, gingembre et miel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 13 — sarrasin grillé

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 13 — sarrasin grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale où sarrasin grillé complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, sarrasin et sel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 14 — datte et tahini

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 14 — datte et tahini est associé à Création contemporaine. Une recette originale où datte et tahini complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, datte et sésame
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 15 — rose et vanille

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 15 — rose et vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale où rose et vanille complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, rose et vanille
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 16 — noix de coco et pandan

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 16 — noix de coco et pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale où noix de coco et pandan complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, coco et pandan
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 17 — hibiscus et framboise

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 17 — hibiscus et framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale où hibiscus et framboise complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 18 — poire et cardamome

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 18 — poire et cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale où poire et cardamome complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, poire et cardamome
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 19 — cassis et poivre

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
infused-cocoaSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 19 — cassis et poivre est associé à Création contemporaine. Une recette originale où cassis et poivre complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, cassis et poivre noir
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 20 — menthe et cacao

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 20 — menthe et cacao est associé à Création contemporaine. Une recette originale où menthe et cacao complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, menthe et cacao
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 21 — orange et cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 21 — orange et cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale où orange et cannelle complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, zeste d'orange et cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 22 — gingembre et miel

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 22 — gingembre et miel est associé à Création contemporaine. Une recette originale où gingembre et miel complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, gingembre et miel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 23 — sarrasin grillé

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 23 — sarrasin grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale où sarrasin grillé complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, sarrasin et sel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 24 — datte et tahini

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 24 — datte et tahini est associé à Création contemporaine. Une recette originale où datte et tahini complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, datte et sésame
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 25 — rose et vanille

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 25 — rose et vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale où rose et vanille complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, rose et vanille
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 26 — noix de coco et pandan

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
cocoaSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 26 — noix de coco et pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale où noix de coco et pandan complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, coco et pandan
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 27 — hibiscus et framboise

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 27 — hibiscus et framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale où hibiscus et framboise complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 28 — poire et cardamome

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 28 — poire et cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale où poire et cardamome complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, poire et cardamome
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 29 — cassis et poivre

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 29 — cassis et poivre est associé à Création contemporaine. Une recette originale où cassis et poivre complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, cassis et poivre noir
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 30 — menthe et cacao

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 30 — menthe et cacao est associé à Création contemporaine. Une recette originale où menthe et cacao complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, menthe et cacao
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 31 — orange et cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 31 — orange et cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale où orange et cannelle complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, zeste d'orange et cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 32 — gingembre et miel

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 32 — gingembre et miel est associé à Création contemporaine. Une recette originale où gingembre et miel complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, gingembre et miel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 33 — sarrasin grillé

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 33 — sarrasin grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale où sarrasin grillé complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, sarrasin et sel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 34 — datte et tahini

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 34 — datte et tahini est associé à Création contemporaine. Une recette originale où datte et tahini complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, datte et sésame
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 35 — rose et vanille

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
cocoa

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 35 — rose et vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale où rose et vanille complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, rose et vanille
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 36 — noix de coco et pandan

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
cocoaSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 36 — noix de coco et pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale où noix de coco et pandan complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, coco et pandan
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 37 — hibiscus et framboise

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 37 — hibiscus et framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale où hibiscus et framboise complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 38 — poire et cardamome

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 38 — poire et cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale où poire et cardamome complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, poire et cardamome
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 39 — cassis et poivre

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
infused-cocoaSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 39 — cassis et poivre est associé à Création contemporaine. Une recette originale où cassis et poivre complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, cassis et poivre noir
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 40 — menthe et cacao

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 40 — menthe et cacao est associé à Création contemporaine. Une recette originale où menthe et cacao complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, menthe et cacao
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 41 — orange et cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 41 — orange et cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale où orange et cannelle complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, zeste d'orange et cannelle
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longuement.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 42 — gingembre et miel

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 42 — gingembre et miel est associé à Création contemporaine. Une recette originale où gingembre et miel complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, gingembre et miel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 43 — sarrasin grillé

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
ganache-lait**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 43 — sarrasin grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale où sarrasin grillé complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, sarrasin et sel
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 44 — datte et tahini

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
infused-cocoaSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 44 — datte et tahini est associé à Création contemporaine. Une recette originale où datte et tahini complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, datte et sésame
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 45 — rose et vanille

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
cocoa

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 45 — rose et vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale où rose et vanille complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, rose et vanille
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 46 — noix de coco et pandan

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
cocoaSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 46 — noix de coco et pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale où noix de coco et pandan complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de cacao non sucré, coco et pandan
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 47 — hibiscus et framboise

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolat

TEXTURE
ganache-lait

STIMULANTS
théobromine

PORTION
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 47 — hibiscus et framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale où hibiscus et framboise complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat noir 70 %, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 48 — poire et cardamome

Création contemporaine — création

BASE
cacao/chocolatTEXTURE
ganache-laitSTIMULANTS
théobrominePORTION
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 48 — poire et cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale où poire et cardamome complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de chocolat au lait, poire et cardamome
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Hacher le chocolat et chauffer le liquide.
2. Verser une partie du liquide sur le chocolat et émulsionner.
3. Ajouter progressivement le reste du liquide.
4. Servir, avec crème seulement si la recette le prévoit.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 49 — cassis et poivre

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
infused-cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml**Repères**

Laboratoire cacao 49 — cassis et poivre est associé à Création contemporaine. Une recette originale où cassis et poivre complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de écorces de cacao, cassis et poivre noir
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Infuser d'abord le rooibos ou les écorces dans l'eau ou le lait.
2. Filtrer.
3. Ajouter cacao ou chocolat et fouetter.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

CRÉATION

Laboratoire cacao 50 — menthe et cacao

*Création contemporaine — création***BASE**
cacao/chocolat**TEXTURE**
cocoa**STIMULANTS**
théobromine**PORTION**
250 ml

Repères

Laboratoire cacao 50 — menthe et cacao est associé à Création contemporaine. Une recette originale où menthe et cacao complète le cacao sans le masquer. Le cacao peut être préparé à l'eau, au lait ou dans une base épaissie; la qualité du chocolat et la juste douceur sont déterminantes.

Ingrédients

- 20 à 30 g de caroube et cacao, menthe et cacao
- 250 ml d'eau, de lait ou d'un mélange des deux
- Sucre et épices selon la recette

Préparation

1. Délayer le cacao dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide et les épices.
3. Chauffer doucement en fouettant.
4. Servir sans laisser bouillir longtemps.

Repères pratiques

- Tamiser le cacao évite les grumeaux.
- Ne pas faire bouillir fortement le chocolat fondu.
- Pour 1 litre, multiplier par quatre et fouetter dans une casserole assez grande.

Profil sensoriel

Chercher un cacao net, une douceur mesurée et une texture sans grumeaux. Le sel, en quantité infime, peut renforcer le chocolat sans donner une saveur salée.

Variantes maîtrisées

- Remplacer une partie du lait par de l'eau pour alléger.
- Employer une boisson végétale stable à la chaleur.
- Réduire le sucre et augmenter légèrement la vanille ou la cannelle.

Service et accords

Servir en petite tasse si la boisson est très dense. Les chocolats épaissis accompagnent bien des pâtisseries peu sucrées.

Prudence

Le cacao contient de la théobromine et parfois de la caféine. Adapter le sucre, tenir compte des allergies au lait ou aux fruits à coque et servir non brûlant.

À retenir

- Une pincée de sel peut arrondir l'amertume.
- Les poudres instantanées peuvent contenir beaucoup de sucre.
- Réfrigérer rapidement toute boisson lactée non consommée.

OUVERTURE DE PARTIE

Maté, guayusa, yaupon et cascara

Ces feuilles et coques caféinées possèdent leurs propres histoires, goûts et gestes. Vingt-cinq préparations documentées ou contemporaines précèdent quarante-cinq créations.

TRADITION

Maté en calebasse

Argentine, Uruguay et Paraguay — tradition

BASE
yerba mate

CAFÉINE
présente

STYLE
gourd

PORTION
250 ml

Repères

Maté en calebasse est associé à Argentine, Uruguay et Paraguay. Service partagé ou individuel avec bombilla. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Remplir le récipient avec la quantité adaptée de yerba.
2. Incliner la yerba pour créer une zone creuse.
3. Humidifier avec un peu d'eau tiède, placer la bombilla, puis ajouter de l'eau chaude non bouillante.
4. Réinfuser plusieurs fois sans remuer la bombilla.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté amargo

Río de la Plata — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate sans sucre	présente	gourd	250 ml

Repères

Maté amargo est associé à Río de la Plata. Version non sucrée mettant en avant l'herbe et les réinfusions. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate sans sucre
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Remplir le récipient avec la quantité adaptée de yerba.
2. Incliner la yerba pour créer une zone creuse.
3. Humidifier avec un peu d'eau tiède, placer la bombilla, puis ajouter de l'eau chaude non bouillante.
4. Réinfuser plusieurs fois sans remuer la bombilla.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté dulce

Argentine et voisins — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate et sucre	présente	gourd	250 ml

Repères

Maté dulce est associé à Argentine et voisins. Le sucre est ajouté selon les habitudes du cercle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et sucre
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Remplir le récipient avec la quantité adaptée de yerba.
2. Incliner la yerba pour créer une zone creuse.
3. Humidifier avec un peu d'eau tiède, placer la bombilla, puis ajouter de l'eau chaude non bouillante.
4. Réinfuser plusieurs fois sans remuer la bombilla.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Chimarrão

*Sud du Brésil — tradition***BASE**
erva-mate très fine et v...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
chimarrao**PORTION**
250 ml**Repères**

Chimarrão est associé à Sud du Brésil. Préparation exigeant un montage précis de la poudre et de la bombilla. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de erva-mate très fine et verte
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Remplir le récipient avec la quantité adaptée de yerba.
2. Incliner la yerba pour créer une zone creuse.
3. Humidifier avec un peu d'eau tiède, placer la bombilla, puis ajouter de l'eau chaude non bouillante.
4. Réinfuser plusieurs fois sans remuer la bombilla.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Mate cocido

Argentine et Paraguay — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate	présente	infusion	250 ml

Repères

Mate cocido est associé à Argentine et Paraguay. Yerba infusée puis filtrée, servie comme un thé. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Cocido quemado

Paraguay — tradition

BASE
yerba mate et sucre cara...

CAFÉINE
présente

STYLE
caramelized

PORTION
250 ml

Repères

Cocido quemado est associé à Paraguay. Boisson où sucre et yerba sont chauffés avant ajout d'eau. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et sucre caramélisé
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Caraméliser très légèrement le sucre avec la yerba sans brûler.
2. Ajouter l'eau avec prudence.
3. Faire frémir quelques minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Mate de leche

Argentine et Paraguay — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate et lait	présente	milk	250 ml

Repères

Mate de leche est associé à Argentine et Paraguay. Infusion de yerba dans du lait ou mélange eau-lait. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et lait
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Infuser la base dans une petite quantité d'eau ou directement dans le lait à feu doux.
2. Filtrer finement.
3. Ajouter le reste du lait chaud.
4. Servir sans ébullition forte.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté au citron

*Argentine et Uruguay — tradition***BASE**
yerba mate et zeste de c...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml

Repères

Maté au citron est associé à Argentine et Uruguay. Variante aromatique simple. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et zeste de citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté aux herbes

Région du Río de la Plata — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate et herbes cul...	présente	infusion	250 ml

Repères

Maté aux herbes est associé à Région du Río de la Plata. Mélanges appelés composés, dont la composition doit être clairement identifiée. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et herbes culinaires
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté grillé

*Brésil — tradition***BASE**
erva-mate torréfiée**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml

Repères

Maté grillé est associé à Brésil. Profil plus doux et torréfié, souvent préparé en sachet ou vrac. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de erva-mate torréfiée
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté latte

Amérique du Sud et cafés contemporains — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate et lait	présente	milk	250 ml

Repères

Maté latte est associé à Amérique du Sud et cafés contemporains. Adaptation moderne en boisson lactée. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et lait
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Infuser la base dans une petite quantité d'eau ou directement dans le lait à feu doux.
2. Filtrer finement.
3. Ajouter le reste du lait chaud.
4. Servir sans ébullition forte.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Guayusa simple

*Amazonie équatorienne — tradition***BASE**
feuilles de guayusa**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml

Repères

Guayusa simple est associé à Amazonie équatorienne. Infusion caféinée de tradition amazonienne, aujourd'hui commercialisée plus largement. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de feuilles de guayusa
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Guayusa citronnée

Équateur — tradition

BASE
guayusa et citron

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Guayusa citronnée est associé à Équateur. Variante moderne acidulée. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa et citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Guayusa au gingembre

Équateur et création contemporaine — tradition

BASE
guayusa et gingembre

CAFÉINE
présente

STYLE
decoction

PORTION
250 ml

Repères

Guayusa au gingembre est associé à Équateur et création contemporaine. Boisson vive et stimulante. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa et gingembre
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Placer la base et les épices dans l'eau froide.
2. Porter à léger frémissement 6 à 8 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer soigneusement.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Yaupon simple

Sud-Est des États-Unis — tradition

BASE
Ilex vomitoria alimentai...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Yaupon simple est associé à Sud-Est des États-Unis. Infusion caféinée d'une espèce de houx nord-américaine. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de Ilex vomitoria alimentaire
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Yaupon torréfié

États-Unis — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yaupon torréfié	présente	infusion	250 ml

Repères

Yaupon torréfié est associé à États-Unis. Profil grillé et doux. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon torréfié
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Cascara simple

Pays producteurs de café — tradition

BASE
peau séchée de cerise de...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Cascara simple est associé à Pays producteurs de café. Boisson fruitée contenant de la caféine. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de peau séchée de cerise de café
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Qishr

Yémen — tradition

BASE
coques de café, gingembr...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
decoction**PORTION**
250 ml**Repères**

Qishr est associé à Yémen. Boisson traditionnelle à base de coque de café et d'épices. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingédients

- 3 à 6 g de coques de café, gingembre, épices
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Placer la base et les épices dans l'eau froide.
2. Porter à léger frémissement 6 à 8 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer soigneusement.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Sultana de cascara

Bolivie — tradition

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
coques de café	présente	infusion	250 ml

Repères

Sultana de cascara est associé à Bolivie. Boisson de cascara servie chaude, parfois avec cannelle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de coques de café
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Cascara à la cannelle

Amérique latine et cafés contemporains — tradition

BASE
cascara et cannelle

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Cascara à la cannelle est associé à Amérique latine et cafés contemporains. Association fruitée et épicée. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté au cacao

Création sud-américaine contemporaine — tradition

BASE
yerba mate et écorces de...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Maté au cacao est associé à Création sud-américaine contemporaine. Association de deux matières stimulantes. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et écorces de cacao
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté au rooibos

Création contemporaine — tradition

BASE
yerba mate et rooibos

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Maté au rooibos est associé à Création contemporaine. Mélange qui adoucit l'amertume du maté. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et rooibos
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Maté au maïs grillé

Inspiration sud-américaine — tradition

BASE
yerba mate et maïs grillé

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Maté au maïs grillé est associé à Inspiration sud-américaine. Profil herbacé et céréale. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate et maïs grillé
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Guayusa au cacao

Création contemporaine — tradition

BASE
guayusa et cacao

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Guayusa au cacao est associé à Création contemporaine. Boisson intense et riche en composés stimulants. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa et cacao
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

TRADITION

Yaupon à l'érable

Inspiration nord-américaine — tradition

BASE
yaupon et sirop d'érable

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Yaupon à l'érable est associé à Inspiration nord-américaine. Association contemporaine, douce et torréfiée. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon et sirop d'érable
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 01 — yerba mate, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate, pomme et can...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 01 — yerba mate, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec pomme-cannelle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 02 — maté grillé, cacao-vanille

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, écorce de c...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 02 — maté grillé, cacao-vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec cacao-vanille. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, écorce de cacao et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 03 — guayusa, poire-fenouil

*Création contemporaine — création***BASE**
guayusa, poire et fenouil**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 03 — guayusa, poire-fenouil est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec poire-fenouil. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, poire et fenouil
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 04 — yaupon, maïs grillé

*Création contemporaine — création***BASE**
yaupon, maïs grillé et s...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 04 — yaupon, maïs grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec maïs grillé. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, maïs grillé et sel
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 05 — cascara, datte-poivre long

Création contemporaine — création

BASE
 cascara, datte et poivre...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 05 — cascara, datte-poivre long est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec datte-poivre long. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingédients

- 3 à 6 g de cascara, datte et poivre long
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 06 — yerba mate, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate, orange et ca...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 06 — yerba mate, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec orange-cardamome. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 07 — maté grillé, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, gingembre e...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 07 — maté grillé, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec gingembre-citron. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 08 — guayusa, hibiscus-framboise

Création contemporaine — création

BASE
guayusa, hibiscus et fra...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 08 — guayusa, hibiscus-framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec hibiscus-framboise. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 09 — yaupon, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
yaupon, coco et pandanCAFÉINE
présenteSTYLE
infusionPORTION
250 ml**Repères**

Création stimulante 09 — yaupon, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec coco-pandan. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 10 — cascara, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
cascara, pomme et cannelle...CAFÉINE
présenteSTYLE
infusionPORTION
250 ml**Repères**

Création stimulante 10 — cascara, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec pomme-cannelle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 11 — yerba mate, cacao-vanille

Création contemporaine — création

BASE
 yerba mate, écorce de ca...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 11 — yerba mate, cacao-vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec cacao-vanille. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, écorce de cacao et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 12 — maté grillé, poire-fenouil

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, poire et fe...CAFÉINE
présenteSTYLE
infusionPORTION
250 ml**Repères**

Création stimulante 12 — maté grillé, poire-fenouil est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec poire-fenouil. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, poire et fenouil
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 13 — guayusa, maïs grillé

*Création contemporaine — création***BASE**
guayusa, maïs grillé et ...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 13 — guayusa, maïs grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec maïs grillé. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, maïs grillé et sel
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 14 — yaupon, datte-poivre long

*Création contemporaine — création***BASE**
yaupon, datte et poivre ...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 14 — yaupon, datte-poivre long est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec datte-poivre long. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, datte et poivre long
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 15 — cascara, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
cascara, orange et carda...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 15 — cascara, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec orange-cardamome. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 16 — yerba mate, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate, gingembre et...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 16 — yerba mate, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec gingembre-citron. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 17 — maté grillé, hibiscus-framboise

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, hibiscus et...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 17 — maté grillé, hibiscus-framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec hibiscus-framboise. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 18 — guayusa, coco-pandan

*Création contemporaine — création***BASE**
guayusa, coco et pandan**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 18 — guayusa, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec coco-pandan. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 19 — yaupon, pomme-cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
yaupon, pomme et cannelle**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml

Repères

Création stimulante 19 — yaupon, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec pomme-cannelle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 20 — cascara, cacao-vanille

*Création contemporaine — création***BASE**
cascara, écorce de cacao...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 20 — cascara, cacao-vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec cacao-vanille. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, écorce de cacao et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 21 — yerba mate, poire-fenouil

Création contemporaine — création

BASE
 yerba mate, poire et fen...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 21 — yerba mate, poire-fenouil est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec poire-fenouil. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, poire et fenouil
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 22 — maté grillé, maïs grillé

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, maïs grillé...CAFÉINE
présenteSTYLE
infusionPORTION
250 ml**Repères**

Création stimulante 22 — maté grillé, maïs grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec maïs grillé. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, maïs grillé et sel
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 23 — guayusa, datte-poivre long

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
guayusa, datte et poivre...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 23 — guayusa, datte-poivre long est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec datte-poivre long. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, datte et poivre long
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 24 — yaupon, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yaupon, orange et cardam...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 24 — yaupon, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec orange-cardamome. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 25 — cascara, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
 cascara, gingembre et ci...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 25 — cascara, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec gingembre-citron. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingédients

- 3 à 6 g de cascara, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 26 — yerba mate, hibiscus-framboise

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate, hibiscus et ...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 26 — yerba mate, hibiscus-framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec hibiscus-framboise. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 27 — maté grillé, coco-pandan

*Création contemporaine — création***BASE**
maté grillé, coco et pan...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 27 — maté grillé, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec coco-pandan. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 28 — guayusa, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
 guayusa, pomme et cannelle...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 28 — guayusa, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec pomme-cannelle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 29 — yaupon, cacao-vanille

Création contemporaine — création

BASE
 yaupon, écorce de cacao ...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 29 — yaupon, cacao-vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec cacao-vanille. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, écorce de cacao et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 30 — cascara, poire-fenouil

*Création contemporaine — création***BASE**
cascara, poire et fenouil**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 30 — cascara, poire-fenouil est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec poire-fenouil. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, poire et fenouil
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 31 — yerba mate, maïs grillé

Création contemporaine — création

BASE
 yerba mate, maïs grillé ...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 31 — yerba mate, maïs grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec maïs grillé. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, maïs grillé et sel
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 32 — maté grillé, datte-poivre long

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, datte et po...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 32 — maté grillé, datte-poivre long est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec datte-poivre long. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, datte et poivre long
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 33 — guayusa, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
guayusa, orange et carda...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 33 — guayusa, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec orange-cardamome. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 34 — yaupon, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
 yaupon, gingembre et cit...

CAFÉINE
 présente

STYLE
 infusion

PORTION
 250 ml
Repères

Création stimulante 34 — yaupon, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec gingembre-citron. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingédients

- 3 à 6 g de yaupon, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 35 — cascara, hibiscus-framboise

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
cascara, hibiscus et fra...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 35 — cascara, hibiscus-framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec hibiscus-framboise. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 36 — yerba mate, coco-pandan

*Création contemporaine — création***BASE**
yerba mate, coco et pand...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 36 — yerba mate, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec coco-pandan. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 37 — maté grillé, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, pomme et ca...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 37 — maté grillé, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec pomme-cannelle. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 38 — guayusa, cacao-vanille

Création contemporaine — création

BASE
guayusa, écorce de cacao...CAFÉINE
présenteSTYLE
infusionPORTION
250 ml**Repères**

Création stimulante 38 — guayusa, cacao-vanille est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec cacao-vanille. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, écorce de cacao et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 39 — yaupon, poire-fenouil

*Création contemporaine — création***BASE**
yaupon, poire et fenouil**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 39 — yaupon, poire-fenouil est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec poire-fenouil. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, poire et fenouil
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 40 — cascara, maïs grillé

*Création contemporaine — création***BASE**
cascara, maïs grillé et ...**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 40 — cascara, maïs grillé est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec maïs grillé. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, maïs grillé et sel
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 41 — yerba mate, datte-poivre long

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yerba mate, datte et poi...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 41 — yerba mate, datte-poivre long est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec datte-poivre long. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yerba mate, datte et poivre long
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 42 — maté grillé, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
maté grillé, orange et c...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 42 — maté grillé, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec orange-cardamome. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de maté grillé, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 43 — guayusa, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
guayusa, gingembre et ci...

CAFÉINE
présente

STYLE
infusion

PORTION
250 ml

Repères

Création stimulante 43 — guayusa, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec gingembre-citron. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de guayusa, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 44 — yaupon, hibiscus-framboise

Création contemporaine — création

BASE	CAFÉINE	STYLE	PORTION
yaupon, hibiscus et fram...	présente	infusion	250 ml

Repères

Création stimulante 44 — yaupon, hibiscus-framboise est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec hibiscus-framboise. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de yaupon, hibiscus et framboise
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

CRÉATION

Création stimulante 45 — cascara, coco-pandan

*Création contemporaine — création***BASE**
cascara, coco et pandan**CAFÉINE**
présente**STYLE**
infusion**PORTION**
250 ml**Repères**

Création stimulante 45 — cascara, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Une recette originale équilibrant la base caféinée avec coco-pandan. Les feuilles de maté, guayusa, yaupon et les coques de café contiennent de la caféine à des niveaux variables.

Ingrédients

- 3 à 6 g de cascara, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait selon le style
- Sucre, agrumes ou épices facultatifs

Préparation

1. Chauffer l'eau juste sous l'ébullition.
2. Infuser la base avec les éventuels aromates.
3. Filtrer complètement.
4. Goûter avant de sucrer.

Repères pratiques

- L'eau du maté en calebasse ne doit pas bouillir.
- Ne pas déplacer la bombilla une fois placée.
- La cascara doit être vendue comme denrée alimentaire.

Profil sensoriel

Le maté apporte une amertume végétale; la guayusa est souvent plus ronde; le yaupon peut être doux et grillé; la cascara est fruitée. La force dépend beaucoup de la dose et des réinfusions.

Variantes maîtrisées

- Servir nature avant de proposer sucre ou agrumes.
- Réduire la dose pour une boisson du soir.
- Associer à une base sans caféine pour adoucir.

Service et accords

Pour le service partagé, expliquer l'usage de la bombilla et les règles d'hygiène. Une version filtrée convient mieux à un grand groupe.

Prudence

Contient de la caféine. Éviter une consommation très chaude; tenir compte de toutes les sources de caféine de la journée.

À retenir

- Pour 1 litre filtré, commencer avec 16 à 24 g selon la base.
- Une infusion longue augmente l'amertume.
- Nettoyer et sécher complètement la calebasse.

OUVERTURE DE PARTIE

Céréales, racines, graines et substituts de café

Quarante boissons traditionnelles ou historiques et cinquante créations donnent une place entière à l'orge, au sarrasin, au riz, au maïs, à la chicorée, au pissenlit, à la caroube et aux graines.

TRADITION

Mugicha

Japon — tradition

BASE
orge grilléeCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
présentSTYLE
infusion

Repères

Mugicha est associé à Japon. Boisson d'orge torréfiée, chaude ou froide. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boricha

Corée — tradition

BASE
orge grillée

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
présent

STYLE
decoction

Repères

Boricha est associé à Corée. Boisson quotidienne d'orge torréfiée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Oksusu-cha

Corée — tradition

BASE
maïs grilléCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
decoction**Repères**

Oksusu-cha est associé à Corée. Infusion de grains de maïs torréfiés. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Soba-cha

Japon — tradition

BASE
sarrasin grilléCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
infusion

Repères

Soba-cha est associé à Japon. Boisson de sarrasin au profil de noisette. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sarrasin grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Hyeonmi-cha

Corée — tradition

BASE
riz brun grilléCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
infusion

Repères

Hyeonmi-cha est associé à Corée. Boisson de riz brun torréfié. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz brun grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Eau de riz grillé

Asie — tradition

BASE
riz grillé

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
decoction

Repères

Eau de riz grillé est associé à Asie. Préparation simple de céréale torréfiée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.