

ADAPTATION

Sans lait 08 — hibiscus, citron et gingembre

hibiscus · citron et gingembre · création contemporaine

BASE
hibiscus
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

La préparation repose sur l'eau. Une texture plus ronde vient de la dose, de la mouture ou d'un ingrédient torréfié, non du lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de calices d'hibiscus
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 3 g de calices d'hibiscus, 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 6 à 8 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

acidulé, fruit rouge et vif, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Acide et colorant: protéger les surfaces claires; prudence avec certains traitements ou une tension basse. Servir à une température confortable. Employer uniquement de l'eau et vérifier les mélanges instantanés susceptibles de contenir du lait.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans lait 09 — café filtre, fraise et basilic

café filtre · fraise et basilic · création contemporaine

BASE
café filtre
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
92 à 96 °C

DURÉE
3 à 4 min

Repères

La préparation repose sur l'eau. Une texture plus ronde vient de la dose, de la mouture ou d'un ingrédient torréfié, non du lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de café moulu
- 250 ml d'eau
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Rincer et préchauffer le filtre ou la cafetière, puis moulin le café juste avant l'extraction.
2. Préparer le café avec 250 ml d'eau à 92 à 96 °C; viser environ 3 à 4 min.
3. Infuser séparément 8 g de fraise séchée et 2 petites feuilles de basilic dans une petite partie de l'eau, puis filtrer finement.
4. Assembler progressivement, goûter et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, aromatique et équilibré, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; la teneur dépend du café, de la dose, de l'extraction et du volume. Servir à une température confortable. Employer uniquement de l'eau et vérifier les mélanges instantanés susceptibles de contenir du lait.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans lait 10 — orge grillée, coing et safran

orge grillée · coing et safran · création contemporaine

BASE
orge grillée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
7 à 10 min

Repères

La préparation repose sur l'eau. Une texture plus ronde vient de la dose, de la mouture ou d'un ingrédient torréfié, non du lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 8 g d'orge grillée
- 250 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 8 g d'orge grillée, 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 7 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, céréale et noisette, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient du gluten; éviter en cas de maladie cœliaque ou d'éviction stricte du gluten. Servir à une température confortable. Employer uniquement de l'eau et vérifier les mélanges instantanés susceptibles de contenir du lait.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 01 — rooibos rouge, fenouil et mandarine

*rooibos rouge · fenouil et mandarine · création contemporaine***BASE**
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
95 °C**DURÉE**
6 à 8 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 1/4 c. à café de graines de fenouil
- 2 bandes de zeste de mandarine non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 1/4 c. à café de graines de fenouil et 2 bandes de zeste de mandarine non traité dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent anisé, doux et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 02 — caroube, orange et vanille

caroube • orange et vanille • création contemporaine

BASE
caroube
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml de lait ou boisso...
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
80 à 85 °C

DURÉE
4 à 6 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de poudre de caroube
- 250 ml de boisson végétale non sucrée
- 2 bandes de zeste d'orange non traité
- 1 cm de gousse de vanille
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 2 bandes de zeste d'orange non traité et 1 cm de gousse de vanille; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

cacao doux, caramel et fruit sec, prolongé par un accent floral, rond et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Vérifier le lait ou la boisson végétale ainsi que les allergènes déclarés. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 03 — lait épicé, cassis et menthe

lait épicé • cassis et menthe • création contemporaine

BASE
lait épicé
CAFÉINE
selon les ajouts

EAU OU LIQUIDE
250 ml de lait ou boisso...
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
80 à 85 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 250 ml de boisson végétale non sucrée
- 8 g de cassis séché
- 4 feuilles de menthe
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Verser 250 ml de lait ou boisson végétale dans une casserole propre et ajouter 8 g de cassis séché puis 4 feuilles de menthe.
2. Chauffer doucement à 80 à 85 °C pendant 5 à 7 min, sans ébullition violente.
3. Filtrer finement, puis mousser si la boisson le permet.
4. Servir immédiatement; ne pas laisser la boisson lactée tiédir pendant une longue période.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

crèmeux, doux et épicé, prolongé par un accent acidulé, frais et sombre. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Respecter les allergènes et la chaîne du froid; ne pas maintenir une boisson lactée tiède pendant longtemps. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 04 — jus de pomme chaud, coco et pandan

jus de pomme chaud · coco et pandan · création contemporaine

BASE jus de pomme chaud CAFÉINE sans caféine	EAU OU LIQUIDE 220 ml de jus de pomme e... RENDEMENT 1 tasse	TEMPÉRATURE frémissement	DURÉE 6 à 8 min
---	---	------------------------------------	---------------------------

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 220 ml de jus de pomme et 30 ml d’eau
- 1 c. à café de noix de coco râpée
- 5 cm de feuille de pandan alimentaire
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Verser 220 ml de jus de pomme et 30 ml d’eau dans une petite casserole avec 1 c. à café de noix de coco râpée et 5 cm de feuille de pandan alimentaire.
2. Chauffer au frémissement pendant 6 à 8 min sans réduire excessivement.
3. Filtrer ou laisser quelques morceaux selon la texture recherchée.
4. Goûter avant tout ajout sucré et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

fruité, doux et acidulé, prolongé par un accent crémeux, vanillé et exotique. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu’une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l’accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d’un petit verre d’eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le jus apporte naturellement beaucoup de sucres; servir une portion raisonnable et sans sucre ajouté. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l’abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d’odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 05 — cacao non sucré, gingembre et curcuma

cacao non sucré · gingembre et curcuma · création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
cacao non sucré CAFÉINE stimulants présents	250 ml de lait ou boisso... RENDEMENT 1 tasse	80 à 85 °C	4 à 6 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de cacao non sucré
- 250 ml de boisson végétale non sucrée
- 3 lamelles de gingembre
- 1 fine lamelle de curcuma
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 3 lamelles de gingembre et 1 fine lamelle de curcuma; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

chocolaté, amer et profond, prolongé par un accent chaud, terreux et citronné. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le cacao contient notamment de la théobromine et parfois de la caféine; prudence chez les personnes sensibles. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 06 — rooibos rouge, lavande et poire

*rooibos rouge · lavande et poire · création contemporaine***BASE**
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
95 °C**DURÉE**
6 à 8 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- une très petite pincée de lavande alimentaire
- 10 g de poire séchée
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, une très petite pincée de lavande alimentaire et 10 g de poire séchée dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent floral, doux et provençal. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 07 — caroube, citron et gingembre

caroube · citron et gingembre · création contemporaine

BASE
caroube
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml de lait ou boisso...
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
80 à 85 °C

DURÉE
4 à 6 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de poudre de caroube
- 250 ml de boisson végétale non sucrée
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

cacao doux, caramel et fruit sec, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Vérifier le lait ou la boisson végétale ainsi que les allergènes déclarés. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 08 — lait épicé, fraise et basilic

lait épicé · fraise et basilic · création contemporaine

BASE
lait épicé
CAFÉINE
selon les ajouts

EAU OU LIQUIDE
250 ml de lait ou boisso...
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
80 à 85 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 250 ml de boisson végétale non sucrée
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Verser 250 ml de lait ou boisson végétale dans une casserole propre et ajouter 8 g de fraise séchée puis 2 petites feuilles de basilic.
2. Chauffer doucement à 80 à 85 °C pendant 5 à 7 min, sans ébullition violente.
3. Filtrer finement, puis mousser si la boisson le permet.
4. Servir immédiatement; ne pas laisser la boisson lactée tiédir pendant une longue période.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

crèmeux, doux et épicé, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Respecter les allergènes et la chaîne du froid; ne pas maintenir une boisson lactée tiède pendant longtemps. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 09 — jus de pomme chaud, coing et safran

jus de pomme chaud · coing et safran · création contemporaine

BASE
jus de pomme chaud
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
220 ml de jus de pomme e...
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
6 à 8 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 220 ml de jus de pomme et 30 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Verser 220 ml de jus de pomme et 30 ml d'eau dans une petite casserole avec 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran.
2. Chauffer au frémissement pendant 6 à 8 min sans réduire excessivement.
3. Filtrer ou laisser quelques morceaux selon la texture recherchée.
4. Goûter avant tout ajout sucré et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

fruité, doux et acidulé, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le jus apporte naturellement beaucoup de sucres; servir une portion raisonnable et sans sucre ajouté. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Végétalienne 10 — cacao non sucré, myrtille et citron

cacao non sucré • myrtille et citron • création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
cacao non sucré CAFÉINE stimulants présents	250 ml de lait ou boisso... RENDEMENT 1 tasse	80 à 85 °C	4 à 6 min

Repères

Les ingrédients sont choisis sans produit animal; une boisson végétale non sucrée remplace le lait. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de cacao non sucré
- 250 ml de boisson végétale non sucrée
- 8 g de myrtille séchée
- 1 bande de zeste de citron non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 8 g de myrtille séchée et 1 bande de zeste de citron non traité; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

chocolaté, amer et profond, prolongé par un accent fruité, acidulé et lumineux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le cacao contient notamment de la théobromine et parfois de la caféine; prudence chez les personnes sensibles. Servir à une température confortable. Omettre le miel et vérifier chocolat, arômes, garnitures et boissons végétales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 01 — thé blanc, orange et vanille

thé blanc • orange et vanille • création contemporaine

BASE
thé blanc
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
80 à 85 °C

DURÉE
3 à 5 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de thé blanc
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste d'orange non traité
- 1 cm de gousse de vanille
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de thé blanc, 2 bandes de zeste d'orange non traité et 1 cm de gousse de vanille dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 80 à 85 °C.
3. Infuser 3 à 5 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

délicat, floral et doux, prolongé par un accent floral, rond et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine malgré sa saveur délicate. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 02 — rooibos rouge, cassis et menthe

rooibos rouge · cassis et menthe · création contemporaine

BASE
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 8 g de cassis séché
- 4 feuilles de menthe
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 8 g de cassis séché et 4 feuilles de menthe dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent acidulé, frais et sombre. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 03 — café filtre, coco et pandan

café filtre · coco et pandan · création contemporaine

BASE
café filtre
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
92 à 96 °C

DURÉE
3 à 4 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de café moulu
- 250 ml d'eau
- 1 c. à café de noix de coco râpée
- 5 cm de feuille de pandan alimentaire
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Rincer et préchauffer le filtre ou la cafetière, puis moulin le café juste avant l'extraction.
2. Préparer le café avec 250 ml d'eau à 92 à 96 °C; viser environ 3 à 4 min.
3. Infuser séparément 1 c. à café de noix de coco râpée et 5 cm de feuille de pandan alimentaire dans une petite partie de l'eau, puis filtrer finement.
4. Assembler progressivement, goûter et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, aromatique et équilibré, prolongé par un accent crémeux, vanillé et exotique. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; la teneur dépend du café, de la dose, de l'extraction et du volume. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 04 — cacao non sucré, gingembre et curcuma

cacao non sucré · gingembre et curcuma · création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
cacao non sucré CAFÉINE stimulants présents	250 ml de lait ou boisso... RENDEMENT 1 tasse	80 à 85 °C	4 à 6 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de cacao non sucré
- 250 ml de lait ou boisson végétale
- 3 lamelles de gingembre
- 1 fine lamelle de curcuma
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 3 lamelles de gingembre et 1 fine lamelle de curcuma; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

chocolaté, amer et profond, prolongé par un accent chaud, terreux et citronné. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le cacao contient notamment de la théobromine et parfois de la caféine; prudence chez les personnes sensibles. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 05 — sarrasin grillé, lavande et poire

sarrasin grillé · lavande et poire · création contemporaine

BASE
sarrasin grillé
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 8 g de sarrasin grillé
- 250 ml d'eau
- une très petite pincée de lavande alimentaire
- 10 g de poire séchée
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 8 g de sarrasin grillé, une très petite pincée de lavande alimentaire et 10 g de poire séchée dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 6 à 8 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

noisette, pain grillé et rond, prolongé par un accent floral, doux et provençal. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans gluten, mais choisir un produit protégé des contaminations croisées si nécessaire. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 06 — thé blanc, citron et gingembre

thé blanc · citron et gingembre · création contemporaine

BASE
thé blanc
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
80 à 85 °C

DURÉE
3 à 5 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de thé blanc
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de thé blanc, 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 80 à 85 °C.
3. Infuser 3 à 5 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

délicat, floral et doux, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine malgré sa saveur délicate. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 07 — rooibos rouge, fraise et basilic

*rooibos rouge · fraise et basilic · création contemporaine***BASE**
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
95 °C**DURÉE**
6 à 8 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 8 g de fraise séchée et 2 petites feuilles de basilic dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 08 — café filtre, coing et safran

café filtre · coing et safran · création contemporaine

BASE
café filtre
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
92 à 96 °C

DURÉE
3 à 4 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de café moulu
- 250 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Rincer et préchauffer le filtre ou la cafetière, puis moulin le café juste avant l'extraction.
2. Préparer le café avec 250 ml d'eau à 92 à 96 °C; viser environ 3 à 4 min.
3. Infuser séparément 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran dans une petite partie de l'eau, puis filtrer finement.
4. Assembler progressivement, goûter et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, aromatique et équilibré, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; la teneur dépend du café, de la dose, de l'extraction et du volume. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 09 — cacao non sucré, myrtille et citron

cacao non sucré • myrtille et citron • création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
cacao non sucré	250 ml de lait ou boisso...	80 à 85 °C	4 à 6 min
CAFÉINE	RENDEMENT		
stimulants présents	1 tasse		

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de cacao non sucré
- 250 ml de lait ou boisson végétale
- 8 g de myrtille séchée
- 1 bande de zeste de citron non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 8 g de myrtille séchée et 1 bande de zeste de citron non traité; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

chocolaté, amer et profond, prolongé par un accent fruité, acidulé et lumineux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le cacao contient notamment de la théobromine et parfois de la caféine; prudence chez les personnes sensibles. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Sans gluten 10 — sarrasin grillé, fenouil et mandarine

*sarrasin grillé · fenouil et mandarine · création contemporaine***BASE**
sarrasin grillé
CAFÉINE
sans caféine**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
95 °C**DURÉE**
6 à 8 min

Repères

La base est naturellement sans gluten, mais les produits transformés et les ateliers de torréfaction peuvent créer une contamination croisée. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 8 g de sarrasin grillé
- 250 ml d'eau
- 1/4 c. à café de graines de fenouil
- 2 bandes de zeste de mandarine non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 8 g de sarrasin grillé, 1/4 c. à café de graines de fenouil et 2 bandes de zeste de mandarine non traité dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 6 à 8 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

noisette, pain grillé et rond, prolongé par un accent anisé, doux et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans gluten, mais choisir un produit protégé des contaminations croisées si nécessaire. Servir à une température confortable. Choisir des ingrédients certifiés lorsque l'éviction doit être stricte; ne pas remplacer par orge, malt ou seigle.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 01 — pomme séchée, cassis et menthe

pomme séchée · cassis et menthe · création contemporaine

BASE
pomme séchée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
8 à 10 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de pomme séchée
- 250 ml d'eau
- 8 g de cassis séché
- 4 feuilles de menthe
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 15 g de pomme séchée, 8 g de cassis séché et 4 feuilles de menthe dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à frémissement.
3. Laisser extraire 8 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

compoté, doux et légèrement acidulé, prolongé par un accent acidulé, frais et sombre. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Choisir des fruits bien secs, sans moisissure et sans sulfites si ceux-ci posent problème. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 02 — poire séchée, coco et pandan

poire séchée · coco et pandan · création contemporaine

BASE
poire séchée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
8 à 10 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de poire séchée
- 250 ml d'eau
- 1 c. à café de noix de coco râpée
- 5 cm de feuille de pandan alimentaire
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 15 g de poire séchée, 1 c. à café de noix de coco râpée et 5 cm de feuille de pandan alimentaire dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à frémissement.
3. Laisser extraire 8 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

miellé, floral et doux, prolongé par un accent crémeux, vanillé et exotique. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Vérifier les éventuels sulfites et conserver les fruits secs au sec. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 03 — rooibos rouge, gingembre et curcuma

rooibos rouge · gingembre et curcuma · création contemporaine

BASE
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 3 lamelles de gingembre
- 1 fine lamelle de curcuma
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 3 lamelles de gingembre et 1 fine lamelle de curcuma dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent chaud, terreux et citronné. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 04 — jus de pomme chaud, lavande et poire

jus de pomme chaud · lavande et poire · création contemporaine

BASE
jus de pomme chaud
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
220 ml de jus de pomme e...
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
6 à 8 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 220 ml de jus de pomme et 30 ml d'eau
- une très petite pincée de lavande alimentaire
- 10 g de poire séchée
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Verser 220 ml de jus de pomme et 30 ml d'eau dans une petite casserole avec une très petite pincée de lavande alimentaire et 10 g de poire séchée.
2. Chauffer au frémissement pendant 6 à 8 min sans réduire excessivement.
3. Filtrer ou laisser quelques morceaux selon la texture recherchée.
4. Goûter avant tout ajout sucré et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

fruité, doux et acidulé, prolongé par un accent floral, doux et provençal. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Le jus apporte naturellement beaucoup de sucres; servir une portion raisonnable et sans sucre ajouté. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 05 — caroube, citron et gingembre

caroube • citron et gingembre • création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
caroube	250 ml de lait ou boisso...	80 à 85 °C	4 à 6 min
CAFÉINE	RENDEMENT		
sans caféine	120 à 150 ml		

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de poudre de caroube
- 250 ml de lait ou boisson végétale
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

cacao doux, caramel et fruit sec, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Vérifier le lait ou la boisson végétale ainsi que les allergènes déclarés. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 06 — pomme séchée, fraise et basilic

pomme séchée • fraise et basilic • création contemporaine

BASE
pomme séchée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
8 à 10 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de pomme séchée
- 250 ml d'eau
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 15 g de pomme séchée, 8 g de fraise séchée et 2 petites feuilles de basilic dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à frémissement.
3. Laisser extraire 8 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

compoté, doux et légèrement acidulé, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Choisir des fruits bien secs, sans moisissure et sans sulfites si ceux-ci posent problème. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 07 — poire séchée, coing et safran

poire séchée • coing et safran • création contemporaine

BASE
poire séchée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
8 à 10 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de poire séchée
- 250 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 15 g de poire séchée, 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à frémissement.
3. Laisser extraire 8 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

miellé, floral et doux, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Vérifier les éventuels sulfites et conserver les fruits secs au sec. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 08 — rooibos rouge, myrtille et citron

rooibos rouge · myrtille et citron · création contemporaine

BASE
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
120 à 150 ml

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 8 g de myrtille séchée
- 1 bande de zeste de citron non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 8 g de myrtille séchée et 1 bande de zeste de citron non traité dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent fruité, acidulé et lumineux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 09 — jus de pomme chaud, fenouil et mandarine

jus de pomme chaud · fenouil et mandarine · création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
jus de pomme chaud	220 ml de jus de pomme e...	frémissement	6 à 8 min
CAFÉINE	RENDEMENT		
sans caféine	120 à 150 ml		

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 220 ml de jus de pomme et 30 ml d'eau
- 1/4 c. à café de graines de fenouil
- 2 bandes de zeste de mandarine non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Verser 220 ml de jus de pomme et 30 ml d'eau dans une petite casserole avec 1/4 c. à café de graines de fenouil et 2 bandes de zeste de mandarine non traité.
2. Chauffer au frémissement pendant 6 à 8 min sans réduire excessivement.
3. Filtrer ou laisser quelques morceaux selon la texture recherchée.
4. Goûter avant tout ajout sucré et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

fruité, doux et acidulé, prolongé par un accent anisé, doux et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Le jus apporte naturellement beaucoup de sucres; servir une portion raisonnable et sans sucre ajouté. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Pour enfants — portion tiède 10 — caroube, orange et vanille

caroube • orange et vanille • création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
caroube	250 ml de lait ou boisso...	80 à 85 °C	4 à 6 min
CAFÉINE	RENDEMENT		
sans caféine	120 à 150 ml		

Repères

La portion est petite, tiède, peu sucrée et dépourvue de caféine; un adulte contrôle toujours la température. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de poudre de caroube
- 250 ml de lait ou boisson végétale
- 2 bandes de zeste d'orange non traité
- 1 cm de gousse de vanille
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 2 bandes de zeste d'orange non traité et 1 cm de gousse de vanille; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

cacao doux, caramel et fruit sec, prolongé par un accent floral, rond et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Laisser refroidir, mélanger, puis vérifier la température sur une petite quantité avant de servir sous surveillance.

Prudence

Vérifier le lait ou la boisson végétale ainsi que les allergènes déclarés. Servir à une température confortable. Pas de miel avant 12 mois; demander un avis professionnel pour les jeunes enfants, allergies ou situations médicales.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 01 — chicorée grillée, coco et pandan

*chicorée grillée · coco et pandan · création contemporaine***BASE**
chicorée grillée
CAFÉINE
sans caféine**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
95 °C**DURÉE**
5 à 7 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 6 g de chicorée grillée
- 250 ml d'eau
- 1 c. à café de noix de coco râpée
- 5 cm de feuille de pandan alimentaire
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 6 g de chicorée grillée, 1 c. à café de noix de coco râpée et 5 cm de feuille de pandan alimentaire dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 5 à 7 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

amer doux, caramel et torréfaction, prolongé par un accent crémeux, vanillé et exotique. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

L'inuline peut provoquer un inconfort digestif chez certaines personnes. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 02 — orge grillée, gingembre et curcuma

orge grillée · gingembre et curcuma · création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
orge grillée	250 ml d'eau	95 °C	7 à 10 min
CAFÉINE	RENDEMENT		
sans caféine	1 tasse		

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 8 g d'orge grillée
- 250 ml d'eau
- 3 lamelles de gingembre
- 1 fine lamelle de curcuma
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 8 g d'orge grillée, 3 lamelles de gingembre et 1 fine lamelle de curcuma dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 7 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, céréale et noisette, prolongé par un accent chaud, terreux et citronné. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient du gluten; éviter en cas de maladie cœliaque ou d'éviction stricte du gluten. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 03 — pomme séchée, lavande et poire

pomme séchée · lavande et poire · création contemporaine

BASE
pomme séchée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
8 à 10 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de pomme séchée
- 250 ml d'eau
- une très petite pincée de lavande alimentaire
- 10 g de poire séchée
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 15 g de pomme séchée, une très petite pincée de lavande alimentaire et 10 g de poire séchée dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à frémissement.
3. Laisser extraire 8 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

compoté, doux et légèrement acidulé, prolongé par un accent floral, doux et provençal. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Choisir des fruits bien secs, sans moisissure et sans sulfites si ceux-ci posent problème. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 04 — menthe verte, citron et gingembre

menthe verte · citron et gingembre · création contemporaine

BASE
menthe verte
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de menthe verte
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de menthe verte, 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 5 à 7 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

frais, végétal et net, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

La menthe peut accentuer le reflux chez certaines personnes. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 05 — rooibos rouge, fraise et basilic

rooibos rouge · fraise et basilic · création contemporaine

BASE
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 8 g de fraise séchée et 2 petites feuilles de basilic dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 06 — chicorée grillée, coing et safran

chicorée grillée · coing et safran · création contemporaine

BASE
chicorée grillée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 6 g de chicorée grillée
- 250 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 6 g de chicorée grillée, 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 5 à 7 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

amer doux, caramel et torréfaction, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

L'inuline peut provoquer un inconfort digestif chez certaines personnes. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 07 — orge grillée, myrtille et citron

orge grillée · myrtille et citron · création contemporaine

BASE
orge grillée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
7 à 10 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 8 g d'orge grillée
- 250 ml d'eau
- 8 g de myrtille séchée
- 1 bande de zeste de citron non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 8 g d'orge grillée, 8 g de myrtille séchée et 1 bande de zeste de citron non traité dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 7 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, céréale et noisette, prolongé par un accent fruité, acidulé et lumineux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient du gluten; éviter en cas de maladie cœliaque ou d'éviction stricte du gluten. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 08 — pomme séchée, fenouil et mandarine

pomme séchée · fenouil et mandarine · création contemporaine

BASE
pomme séchée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
frémissement

DURÉE
8 à 10 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de pomme séchée
- 250 ml d'eau
- 1/4 c. à café de graines de fenouil
- 2 bandes de zeste de mandarine non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 15 g de pomme séchée, 1/4 c. à café de graines de fenouil et 2 bandes de zeste de mandarine non traité dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à frémissement.
3. Laisser extraire 8 à 10 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

compoté, doux et légèrement acidulé, prolongé par un accent anisé, doux et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Choisir des fruits bien secs, sans moisissure et sans sulfites si ceux-ci posent problème. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 09 — menthe verte, orange et vanille

menthe verte · orange et vanille · création contemporaine

BASE
menthe verte
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de menthe verte
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste d'orange non traité
- 1 cm de gousse de vanille
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de menthe verte, 2 bandes de zeste d'orange non traité et 1 cm de gousse de vanille dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 5 à 7 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

frais, végétal et net, prolongé par un accent floral, rond et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

La menthe peut accentuer le reflux chez certaines personnes. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Petit budget 10 — rooibos rouge, cassis et menthe

*rooibos rouge · cassis et menthe · création contemporaine***BASE**
rooibos rouge
CAFÉINE
sans caféine**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
95 °C**DURÉE**
6 à 8 min

Repères

Une matière première simple, correctement conservée et précisément dosée offre davantage que l'accumulation d'ingrédients coûteux. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingédients

- 3 g de rooibos rouge
- 250 ml d'eau
- 8 g de cassis séché
- 4 feuilles de menthe
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de rooibos rouge, 8 g de cassis séché et 4 feuilles de menthe dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

boisé, rond et vanillé, prolongé par un accent acidulé, frais et sombre. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; vérifier toutefois les arômes ou mélanges ajoutés. Servir à une température confortable. Comparer le coût par litre et conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 01 — thé noir Assam, gingembre et curcuma

thé noir Assam · gingembre et curcuma · création contemporaine

BASE
thé noir Assam
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
3 à 4 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de thé noir Assam
- 250 ml d'eau
- 3 lamelles de gingembre
- 1 fine lamelle de curcuma
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de thé noir Assam, 3 lamelles de gingembre et 1 fine lamelle de curcuma dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 3 à 4 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

malté, corsé et tannique, prolongé par un accent chaud, terreux et citronné. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; raccourcir l'infusion plutôt que masquer une forte amertume par beaucoup de sucre. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 02 — cacao non sucré, lavande et poire

cacao non sucré · lavande et poire · création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
cacao non sucré	250 ml de lait ou boisso...	80 à 85 °C	4 à 6 min
CAFÉINE	RENDEMENT		
stimulants présents	1 tasse		

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de cacao non sucré
- 250 ml de lait ou boisson végétale
- une très petite pincée de lavande alimentaire
- 10 g de poire séchée
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter une très petite pincée de lavande alimentaire et 10 g de poire séchée; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

chocolaté, amer et profond, prolongé par un accent floral, doux et provençal. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le cacao contient notamment de la théobromine et parfois de la caféine; prudence chez les personnes sensibles. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 03 — café filtre, citron et gingembre

café filtre • citron et gingembre • création contemporaine

BASE
 café filtre
CAFÉINE
 caféiné

EAU OU LIQUIDE
 250 ml d'eau
RENDEMENT
 1 tasse

TEMPÉRATURE
 92 à 96 °C

DURÉE
 3 à 4 min
Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de café moulu
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Rincer et préchauffer le filtre ou la cafetière, puis moulin le café juste avant l'extraction.
2. Préparer le café avec 250 ml d'eau à 92 à 96 °C; viser environ 3 à 4 min.
3. Infuser séparément 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre dans une petite partie de l'eau, puis filtrer finement.
4. Assembler progressivement, goûter et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, aromatique et équilibré, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; la teneur dépend du café, de la dose, de l'extraction et du volume. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 04 — yerba maté, fraise et basilic

yerba maté · fraise et basilic · création contemporaine

BASE
yerba maté
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
75 à 80 °C

DURÉE
4 à 6 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 4 g de yerba maté
- 250 ml d'eau
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 4 g de yerba maté, 8 g de fraise séchée et 2 petites feuilles de basilic dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 75 à 80 °C.
3. Infuser 4 à 6 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

végétal, amer et fumé selon le produit, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; ne pas consommer brûlant et adapter la dose à sa sensibilité. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 05 — chicorée grillée, coing et safran

chicorée grillée · coing et safran · création contemporaine

BASE
chicorée grillée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 6 g de chicorée grillée
- 250 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 6 g de chicorée grillée, 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 5 à 7 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

amer doux, caramel et torréfaction, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

L'inuline peut provoquer un inconfort digestif chez certaines personnes. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 06 — thé noir Assam, myrtille et citron

thé noir Assam • myrtille et citron • création contemporaine

BASE
thé noir Assam
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
3 à 4 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de thé noir Assam
- 250 ml d'eau
- 8 g de myrtille séchée
- 1 bande de zeste de citron non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de thé noir Assam, 8 g de myrtille séchée et 1 bande de zeste de citron non traité dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 3 à 4 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

malté, corsé et tannique, prolongé par un accent fruité, acidulé et lumineux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; raccourcir l'infusion plutôt que masquer une forte amertume par beaucoup de sucre. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 07 — cacao non sucré, fenouil et mandarine

cacao non sucré · fenouil et mandarine · création contemporaine

BASE	EAU OU LIQUIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
cacao non sucré CAFÉINE stimulants présents	250 ml de lait ou boisso... RENDEMENT 1 tasse	80 à 85 °C	4 à 6 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 12 g de cacao non sucré
- 250 ml de lait ou boisson végétale
- 1/4 c. à café de graines de fenouil
- 2 bandes de zeste de mandarine non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Mélanger la poudre avec deux cuillères du liquide froid afin de former une pâte lisse.
2. Ajouter le reste de 250 ml de lait ou boisson végétale et chauffer à 80 à 85 °C sans forte ébullition.
3. Ajouter 1/4 c. à café de graines de fenouil et 2 bandes de zeste de mandarine non traité; fouetter pendant 4 à 6 min.
4. Filtrer si nécessaire, goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

chocolaté, amer et profond, prolongé par un accent anisé, doux et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Le cacao contient notamment de la théobromine et parfois de la caféine; prudence chez les personnes sensibles. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 08 — café filtre, orange et vanille

*café filtre • orange et vanille • création contemporaine***BASE**
café filtre
CAFÉINE
caféiné**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
92 à 96 °C**DURÉE**
3 à 4 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 15 g de café moulu
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste d'orange non traité
- 1 cm de gousse de vanille
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Rincer et préchauffer le filtre ou la cafetière, puis moulin le café juste avant l'extraction.
2. Préparer le café avec 250 ml d'eau à 92 à 96 °C; viser environ 3 à 4 min.
3. Infuser séparément 2 bandes de zeste d'orange non traité et 1 cm de gousse de vanille dans une petite partie de l'eau, puis filtrer finement.
4. Assembler progressivement, goûter et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, aromatique et équilibré, prolongé par un accent floral, rond et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; la teneur dépend du café, de la dose, de l'extraction et du volume. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 09 — yerba maté, cassis et menthe

yerba maté · cassis et menthe · création contemporaine

BASE
yerba maté
CAFÉINE
caféiné

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
75 à 80 °C

DURÉE
4 à 6 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 4 g de yerba maté
- 250 ml d'eau
- 8 g de cassis séché
- 4 feuilles de menthe
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 4 g de yerba maté, 8 g de cassis séché et 4 feuilles de menthe dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 75 à 80 °C.
3. Infuser 4 à 6 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

végétal, amer et fumé selon le produit, prolongé par un accent acidulé, frais et sombre. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine; ne pas consommer brûlant et adapter la dose à sa sensibilité. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur intense 10 — chicorée grillée, coco et pandan

chicorée grillée · coco et pandan · création contemporaine

BASE
chicorée grillée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

L'intensité vient d'une base bien extraite et d'un accent mesuré, non d'une amertume excessive ou d'un sirop abondant. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 6 g de chicorée grillée
- 250 ml d'eau
- 1 c. à café de noix de coco râpée
- 5 cm de feuille de pandan alimentaire
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 6 g de chicorée grillée, 1 c. à café de noix de coco râpée et 5 cm de feuille de pandan alimentaire dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 5 à 7 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

amer doux, caramel et torréfaction, prolongé par un accent crémeux, vanillé et exotique. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

L'inuline peut provoquer un inconfort digestif chez certaines personnes. Servir à une température confortable. La concentration augmente aussi l'exposition à la caféine ou à d'autres composés; réduire la portion si nécessaire.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 01 — thé blanc, lavande et poire

*thé blanc · lavande et poire · création contemporaine***BASE**
thé blanc
CAFÉINE
caféiné**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
80 à 85 °C**DURÉE**
3 à 5 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de thé blanc
- 250 ml d'eau
- une très petite pincée de lavande alimentaire
- 10 g de poire séchée
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de thé blanc, une très petite pincée de lavande alimentaire et 10 g de poire séchée dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 80 à 85 °C.
3. Infuser 3 à 5 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

délicat, floral et doux, prolongé par un accent floral, doux et provençal. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine malgré sa saveur délicate. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 02 — verveine citronnée, citron et gingembre

verveine citronnée · citron et gingembre · création contemporaine

BASE
verveine citronnée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2 g de verveine citronnée
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste de citron non traité
- 3 fines lamelles de gingembre
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2 g de verveine citronnée, 2 bandes de zeste de citron non traité et 3 fines lamelles de gingembre dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 5 à 7 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

citronné, fin et floral, prolongé par un accent vif, citronné et piquant. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Usage culinaire modéré; demander conseil en cas de grossesse, d'allaitement ou de traitement régulier. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 03 — honeybush, fraise et basilic

honeybush · fraise et basilic · création contemporaine

BASE
honeybush
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de honeybush
- 250 ml d'eau
- 8 g de fraise séchée
- 2 petites feuilles de basilic
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de honeybush, 8 g de fraise séchée et 2 petites feuilles de basilic dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

miellé, floral et souple, prolongé par un accent fruité, vert et légèrement anisé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; choisir un produit alimentaire correctement séché. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 04 — infusion de zestes d'agrumes, coing et safran

infusion de zestes d'agrumes · coing et safran · création contemporaine

BASE
infusion de zestes d'agr...
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2 bandes de zeste d'agrumes non traités
- 250 ml d'eau
- 10 g de coing en fines lamelles
- 3 filaments de safran
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 2 bandes de zeste d'agrumes non traités, 10 g de coing en fines lamelles et 3 filaments de safran dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 5 à 7 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

vif, floral et légèrement amer, prolongé par un accent floral, miellé et précieux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Prélever seulement la partie colorée de fruits non traités et correctement lavés. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 05 — hōjicha, myrtille et citron

hōjicha · myrtille et citron · création contemporaine

BASE
hōjicha
CAFÉINE
caféiné modéré

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
90 à 95 °C

DURÉE
2 à 3 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de hōjicha
- 250 ml d'eau
- 8 g de myrtille séchée
- 1 bande de zeste de citron non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de hōjicha, 8 g de myrtille séchée et 1 bande de zeste de citron non traité dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 90 à 95 °C.
3. Infuser 2 à 3 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, noisette et léger, prolongé par un accent fruité, acidulé et lumineux. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

La torréfaction ne rend pas le thé totalement dépourvu de caféine. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 06 — thé blanc, fenouil et mandarine

*thé blanc · fenouil et mandarine · création contemporaine***BASE**
thé blanc
CAFÉINE
caféiné**EAU OU LIQUIDE**
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse**TEMPÉRATURE**
80 à 85 °C**DURÉE**
3 à 5 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2,5 g de thé blanc
- 250 ml d'eau
- 1/4 c. à café de graines de fenouil
- 2 bandes de zeste de mandarine non traité
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2,5 g de thé blanc, 1/4 c. à café de graines de fenouil et 2 bandes de zeste de mandarine non traité dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 80 à 85 °C.
3. Infuser 3 à 5 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

délicat, floral et doux, prolongé par un accent anisé, doux et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Contient de la caféine malgré sa saveur délicate. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 07 — verveine citronnée, orange et vanille

verveine citronnée · orange et vanille · création contemporaine

BASE
verveine citronnée
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2 g de verveine citronnée
- 250 ml d'eau
- 2 bandes de zeste d'orange non traité
- 1 cm de gousse de vanille
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 2 g de verveine citronnée, 2 bandes de zeste d'orange non traité et 1 cm de gousse de vanille dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 5 à 7 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

citronné, fin et floral, prolongé par un accent floral, rond et agrumé. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Usage culinaire modéré; demander conseil en cas de grossesse, d'allaitement ou de traitement régulier. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 08 — honeybush, cassis et menthe

honeybush · cassis et menthe · création contemporaine

BASE
honeybush
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
6 à 8 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de honeybush
- 250 ml d'eau
- 8 g de cassis séché
- 4 feuilles de menthe
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de honeybush, 8 g de cassis séché et 4 feuilles de menthe dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Infuser 6 à 8 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

miellé, floral et souple, prolongé par un accent acidulé, frais et sombre. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Naturellement sans caféine; choisir un produit alimentaire correctement séché. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 09 — infusion de zestes d'agrumes, coco et pandan

infusion de zestes d'agrumes · coco et pandan · création contemporaine

BASE
infusion de zestes d'agr...
CAFÉINE
sans caféine

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
95 °C

DURÉE
5 à 7 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 2 bandes de zeste d'agrumes non traités
- 250 ml d'eau
- 1 c. à café de noix de coco râpée
- 5 cm de feuille de pandan alimentaire
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Réunir 2 bandes de zeste d'agrumes non traités, 1 c. à café de noix de coco râpée et 5 cm de feuille de pandan alimentaire dans une petite casserole ou théière résistante.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 95 °C.
3. Laisser extraire 5 à 7 min; pour un fruit ou une céréale très dure, maintenir un léger frémissement.
4. Filtrer soigneusement, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire et servir non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

vif, floral et légèrement amer, prolongé par un accent crémeux, vanillé et exotique. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

Prélever seulement la partie colorée de fruits non traités et correctement lavés. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

ADAPTATION

Saveur légère 10 — hōjicha, gingembre et curcuma

hōjicha · gingembre et curcuma · création contemporaine

BASE
hōjicha
CAFÉINE
caféiné modéré

EAU OU LIQUIDE
250 ml d'eau
RENDEMENT
1 tasse

TEMPÉRATURE
90 à 95 °C

DURÉE
2 à 3 min

Repères

Une dose modérée, une eau adaptée et un temps court donnent une tasse lisible, parfumée et peu fatigante. Cette composition est une création contemporaine: elle reprend des ingrédients alimentaires connus sans se présenter comme une tradition locale.

Ingrédients

- 3 g de hōjicha
- 250 ml d'eau
- 3 lamelles de gingembre
- 1 fine lamelle de curcuma
- Sucrant facultatif, seulement après dégustation

Préparation

1. Placer 3 g de hōjicha, 3 lamelles de gingembre et 1 fine lamelle de curcuma dans une théière préchauffée.
2. Ajouter 250 ml d'eau à 90 à 95 °C.
3. Infuser 2 à 3 min, puis filtrer complètement afin de stabiliser le goût.
4. Goûter avant de sucrer et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Peser au moins la base lorsque la recette est découverte.
- Noter température et durée pour reproduire le résultat.
- Ajouter les zestes sans leur épaisse partie blanche.

Profil sensoriel

torréfié, noisette et léger, prolongé par un accent chaud, terreux et citronné. Le bon équilibre garde la base identifiable et évite qu'une épice domine toute la tasse.

Variantes maîtrisées

- Réduire de moitié l'accent le plus puissant pour une tasse plus lisible.
- Remplacer le sucrant par aucun ajout, ou le servir séparément.
- Préparer une seconde infusion plus courte lorsque la matière première le permet.

Service et accords

Préchauffer la tasse, filtrer complètement et accompagner d'un petit verre d'eau. Une garniture doit rester comestible, propre et discrète.

Prudence

La torréfaction ne rend pas le thé totalement dépourvu de caféine. Servir à une température confortable. Ne pas prolonger une infusion pour compenser une matière première éventée; renouveler plutôt le produit.

À retenir

- Conserver les plantes et épices au sec, à l'abri de la lumière.
- Ne pas confondre une boisson culinaire avec un traitement.
- Jeter une matière première humide, moisie ou d'odeur anormale.

OUVERTURE DE PARTIE

Service professionnel et préparations en grande quantité

Cinquante recettes mises à l'échelle pour 10, 25 ou 50 tasses et dix plans d'organisation couvrent volumes, lots, étiquetage, matériel, garnitures, coûts et nettoyage.

SERVICE PRO

Rooibos orange-vanille — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 27 g de rooibos rouge
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste d'orange non traité et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Verveine citron-gingembre — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 21,6 g de verveine citronnée
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hibiscus framboise — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES
10
PROFIL
sans caféine

VOLUME SERVI
2,5 L
MODE
par lots

VOLUME PRÉPARÉ
2,7 L

PORTION
250 ml

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 32,4 g de hibiscus
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: framboise séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Thé noir chai léger — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 24,3 g de thé noir
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, cardamome et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hōjicha poire — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné modéré	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 29,7 g de hōjicha
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: poire séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Café filtre de réception — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 162 g de café moulu
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: eau uniquement, lait et sucre à part, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Extraire à environ 60 g de café par litre final, en plusieurs cycles identiques; mélanger doucement les lots terminés.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Café décaféiné épicé — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L • préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
très faible caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 162 g de café décaféiné moulu
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: orange et cardamome, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Extraire à environ 60 g de café par litre final, en plusieurs cycles identiques; mélanger doucement les lots terminés.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Chocolat chaud peu sucré — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
stimulants présents	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 121,5 g de cacao non sucré
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: lait ou boisson végétale et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Former une pâte avec un peu de liquide froid, ajouter le reste et fouetter en chauffant sans forte ébullition.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Caroube cannelle — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 135 g de caroube
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: boisson végétale et cannelle, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Former une pâte avec un peu de liquide froid, ajouter le reste et fouetter en chauffant sans forte ébullition.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Orge grillée pomme — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine, contient d...	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 75,6 g de orge grillée
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: pomme séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Sarrasin grillé mandarine — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 75,6 g de sarrasin grillé
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de mandarine, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Jus de pomme épicé — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 2,2 L de jus de pomme et 0,5 L d'eau
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle et zeste d'orange, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Chauffer doucement avec les épices sans réduction importante; filtrer avant le maintien au chaud.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Pomme-poire en décoction — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 216 g de pomme et poire séchées
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Maté agrumes — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 43,2 g de yerba maté
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et orange, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Oolong floral — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 27 g de oolong
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: rose alimentaire et poire, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Rooibos orange-vanille — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 27 g de rooibos rouge
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste d'orange non traité et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Verveine citron-gingembre — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 21,6 g de verveine citronnée
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hibiscus framboise — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 32,4 g de hibiscus
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: framboise séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Thé noir chai léger — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 24,3 g de thé noir
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, cardamome et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hōjicha poire — service de 10 tasses

Rendement nominal 2,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
10	2,5 L	2,7 L	250 ml
PROFIL caféiné modéré	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 29,7 g de hōjicha
- 2,7 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: poire séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Café filtre de réception — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25 PROFIL caféiné	6,2 L MODE par lots	6,8 L	250 ml

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 405 g de café moulu
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: eau uniquement, lait et sucre à part, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Extraire à environ 60 g de café par litre final, en plusieurs cycles identiques; mélanger doucement les lots terminés.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Café décaféiné épicé — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
très faible caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 405 g de café décaféiné moulu
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: orange et cardamome, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Extraire à environ 60 g de café par litre final, en plusieurs cycles identiques; mélanger doucement les lots terminés.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Chocolat chaud peu sucré — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
stimulants présents	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 303,8 g de cacao non sucré
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: lait ou boisson végétale et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Former une pâte avec un peu de liquide froid, ajouter le reste et fouetter en chauffant sans forte ébullition.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Caroube cannelle — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 337,5 g de caroube
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: boisson végétale et cannelle, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Former une pâte avec un peu de liquide froid, ajouter le reste et fouetter en chauffant sans forte ébullition.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Orge grillée pomme — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine, contient d...	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 189 g de orge grillée
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: pomme séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Sarrasin grillé mandarine — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 189 g de sarrasin grillé
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de mandarine, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Jus de pomme épicé — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L • préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 5,4 L de jus de pomme et 1,4 L d'eau
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle et zeste d'orange, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Chauffer doucement avec les épices sans réduction importante; filtrer avant le maintien au chaud.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Pomme-poire en décoction — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L • préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL sans caféine	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 540 g de pomme et poire séchées
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Maté agrumes — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 108 g de yerba maté
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et orange, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Oolong floral — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 67,5 g de oolong
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: rose alimentaire et poire, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Rooibos orange-vanille — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 67,5 g de rooibos rouge
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste d'orange non traité et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Verveine citron-gingembre — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL sans caféine	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 54 g de verveine citronnée
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hibiscus framboise — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL sans caféine	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 81 g de hibiscus
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: framboise séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Thé noir chai léger — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 60,8 g de thé noir
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, cardamome et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hōjicha poire — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL caféiné modéré	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 74,2 g de hōjicha
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: poire séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Café filtre de réception — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L • préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25 PROFIL caféiné	6,2 L MODE par lots	6,8 L	250 ml

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 405 g de café moulu
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: eau uniquement, lait et sucre à part, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Extraire à environ 60 g de café par litre final, en plusieurs cycles identiques; mélanger doucement les lots terminés.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Café décaféiné épicé — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L • préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
très faible caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingédients

- 405 g de café décaféiné moulu
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: orange et cardamome, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Extraire à environ 60 g de café par litre final, en plusieurs cycles identiques; mélanger doucement les lots terminés.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Chocolat chaud peu sucré — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
stimulants présents	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 303,8 g de cacao non sucré
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: lait ou boisson végétale et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Former une pâte avec un peu de liquide froid, ajouter le reste et fouetter en chauffant sans forte ébullition.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Caroube cannelle — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 337,5 g de caroube
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: boisson végétale et cannelle, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Former une pâte avec un peu de liquide froid, ajouter le reste et fouetter en chauffant sans forte ébullition.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Orge grillée pomme — service de 25 tasses

Rendement nominal 6,2 L • préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
25	6,2 L	6,8 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine, contient d...	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 189 g de orge grillée
- 6,8 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: pomme séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Prévoir au moins deux lots pour mieux contrôler l'extraction.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Sarrasin grillé mandarine — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL sans caféine	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 378 g de sarrasin grillé
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de mandarine, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Jus de pomme épicé — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 10,8 L de jus de pomme et 2,7 L d'eau
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle et zeste d'orange, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser la poudre et mesurer les liquides dans des récipients propres adaptés à la chaleur.
2. Chauffer doucement avec les épices sans réduction importante; filtrer avant le maintien au chaud.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Pomme-poire en décoction — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL sans caféine	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 1080 g de pomme et poire séchées
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Faire frémir ou infuser selon la dureté de la matière, puis filtrer complètement avant l'assemblage.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Maté agrumes — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 216 g de yerba maté
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et orange, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Oolong floral — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 135 g de oolong
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: rose alimentaire et poire, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Rooibos orange-vanille — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 135 g de rooibos rouge
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste d'orange non traité et vanille, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Verveine citron-gingembre — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 108 g de verveine citronnée
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: zeste de citron et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hibiscus framboise — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL	MODE		
sans caféine	par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 162 g de hibiscus
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: framboise séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser couvert par lots, filtrer finement et ajuster avec un peu d'eau chaude plutôt que prolonger excessivement.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Thé noir chai léger — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL caféiné	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 121,5 g de thé noir
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: cannelle, cardamome et gingembre, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

SERVICE PRO

Hōjicha poire — service de 50 tasses

Rendement nominal 12,5 L · préparation avec 8 % de réserve

TASSES	VOLUME SERVI	VOLUME PRÉPARÉ	PORTION
50	12,5 L	13,5 L	250 ml
PROFIL caféiné modéré	MODE par lots		

Repères

Cette fiche met à l'échelle une boisson pour un buffet, une association, une réunion ou un petit service. Les quantités sont un point de départ: la matière première, l'équipement et la durée de maintien imposent un essai préalable.

Ingrédients

- 148,5 g de hōjicha
- 13,5 L de liquide total, réserve de service comprise
- Accent: poire séchée, dosé progressivement
- Sucre, lait et garnitures servis séparément lorsque cela est possible
- Étiquettes indiquant caféine, allergènes, gluten et produits animaux

Préparation

1. Peser séparément chaque lot; chauffer une eau potable dans un matériel propre et préchauffé.
2. Infuser par lots de taille identique, chronométrer, puis retirer toutes les feuilles avant l'assemblage.
3. Diviser en trois ou quatre lots: un seul très grand récipient donne souvent une extraction irrégulière.
4. Assembler, mesurer le volume, goûter, étiqueter l'heure de préparation et servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Écrire une fiche de lot.
- Peser plutôt que compter des cuillères.
- Utiliser un thermomètre propre.

Profil sensoriel

La tasse collective doit rester un peu moins concentrée qu'une tasse individuelle, car le maintien au chaud accentue souvent amertume, épices et notes cuites.

Variantes maîtrisées

- Prévoir une version sans caféine du même style.
- Réduire le sucre global et le proposer à part.
- Préparer une base concentrée seulement si une dilution mesurée et testée est prévue.

Service et accords

Attribuer une louche, une pince et un récipient à chaque boisson. Protéger les garnitures, renouveler les petites quantités et afficher les informations essentielles.

Prudence

Respecter les règles locales d'hygiène alimentaire. Les boissons lactées, les œufs et les garnitures fragiles exigent une gestion stricte du temps et de la température. Ne jamais fermer hermétiquement un liquide encore en forte ébullition.

À retenir

- Éviter de rajouter du produit neuf sur un ancien lot.
- Conserver une option sans sucre.
- Former la personne chargée du service.

ORGANISATION

Concevoir un bar à infusions pour 25 personnes

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Organiser trois bases — caféinée, sans caféine et fruitée — avec eau, sucre, lait et allergènes clairement séparés.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Plan de service pour 50 personnes

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Échelonner les lots, affecter les thermos, prévoir 10 % de réserve et limiter le nombre de recettes pour préserver la régularité.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Étiquetage d'un buffet chaud

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Afficher nom, caféine, alcool, lait, soja, fruits à coque, sésame et gluten, ainsi que l'heure de préparation.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Nettoyage entre deux boissons

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Rincer, laver et assainir selon le matériel; séparer les ustensiles lorsque les allergènes imposent une maîtrise stricte.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Choisir les contenants isothermes

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Employer des récipients conçus pour l'alimentaire, préchauffés, stables et faciles à nettoyer; contrôler joints et robinets.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Ordonnancement d'un service de deux heures

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Préparer de petits lots successifs plutôt qu'un seul volume maintenu longtemps; tenir un tableau heure-volume-température.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Station lait et boissons végétales

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Identifier chaque produit, garder les réserves au froid et ne pas remettre dans leur emballage un reste déjà servi.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Gestion des garnitures

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Utiliser petites quantités protégées, pincés dédiées et renouvellement fréquent; éviter fleurs décoratives non alimentaires.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Plan de secours en cas de panne

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Prévoir bouilloires indépendantes, eau potable, recettes simples et procédure d'arrêt si la sécurité ne peut plus être assurée.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

ORGANISATION

Calculer le coût par tasse

Procédure pratique pour un service régulier

Objectif

Additionner matière première, eau, énergie, garniture, consommable, perte et temps de travail; comparer au rendement réellement servi.

Avant le service

Écrire les recettes, vérifier le matériel, préparer les étiquettes, tester l'eau et affecter les responsabilités.

Pendant

Chronométrer, filtrer complètement, relever les volumes et renouveler les petites quantités.

Contrôles

Propreté, stabilité des contenants, température confortable, allergènes, caféine, alcool et absence de corps étrangers.

Après

Jeter les restes fragiles, refroidir ce qui peut l'être selon une procédure sûre, laver et sécher complètement.

Trace utile

Conserver les quantités réellement servies, les retours des invités et les corrections pour le prochain événement.

OUVERTURE DE PARTIE

Dépannage, dégustation et correction des défauts

Quarante diagnostics aident à reconnaître amertume, faiblesse, astringence, grumeaux, séparation, défauts d'extraction, problèmes de thermos et erreurs de service.

DÉPANNAGE

Infusion trop amère

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Infusion trop amère

Causes probables

Temps trop long, eau trop chaude, dose excessive ou feuilles laissées dans la tasse.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Filtrer immédiatement, diluer légèrement et corriger la prochaine fois un seul paramètre à la fois.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Infusion trop faible

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Infusion trop faible

Causes probables

Dose insuffisante, eau trop froide, plante éventée ou morceaux trop gros.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Peser la matière, préchauffer la théière et vérifier fraîcheur et taille des morceaux.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Astringence asséchante

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Astringence asséchante

Causes probables

Excès de tanins lié au temps, à la chaleur ou à une feuille très brisée.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Raccourcir l'infusion, baisser la température et choisir une eau moins minéralisée si nécessaire.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Saveur plate

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Saveur plate

Causes probables

Matière première ancienne, eau inadaptée ou tasse froide.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Renouveler le produit, utiliser une eau fraîche et préchauffer le contenant.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Épices qui dominant

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Épices qui dominant

Causes probables

Clou de girofle, cannelle, anis, romarin ou lavande surdosés.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Commencer par une fraction de la dose, retirer tôt et préférer les épices entières.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Acidité trop vive

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Acidité trop vive

Causes probables

Hibiscus, agrumes ou fruits rouges trop concentrés.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Diluer, réduire le temps et apporter une base ronde comme rooibos, pomme ou poire.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Boisson trop sucrée

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Boisson trop sucrée

Causes probables

Sucre ajouté avant la dégustation ou ingrédients déjà sucrés.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Allonger avec la même base non sucrée; servir dorénavant le sucrant à part.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Boisson trop épaisse

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Boisson trop épaisse

Causes probables

Trop d'amidon, de cacao, de salep ou de réduction.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Ajouter le liquide chaud progressivement en fouettant et peser l'épaississant au prochain essai.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Boisson trop liquide

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Boisson trop liquide

Causes probables

Rapport eau-matière trop élevé ou extraction trop courte.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Renforcer avec une petite base concentrée préparée séparément, sans prolonger indéfiniment.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Sédiment désagréable

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Sédiment désagréable

Causes probables

Filtre trop grossier, poudre fine ou épices broyées.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Laisser déposer quelques secondes puis filtrer au tissu ou au papier adapté.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Arôme de carton

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Arôme de carton

Causes probables

Thé, café ou plante oxydés, emballage mal fermé.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Remplacer le produit et stocker en petite quantité, au sec, sans odeurs fortes.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Goût métallique

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Goût métallique

Causes probables

Récipient réactif, eau très minéralisée ou matériel mal rincé.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Tester un récipient neutre, une autre eau et un nettoyage complet.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Goût de savon

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Goût de savon

Causes probables

Résidu de détergent dans théière, moussEUR ou thermos.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Rincer abondamment et démonter les pièces difficiles à atteindre.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Goût brûlé

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Goût brûlé

Causes probables

Café sur-extrait, lait attaché ou épice carbonisée.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Jeter plutôt que masquer; réduire chaleur, temps et contact avec le fond.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Parfum absent dans un thermos

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Parfum absent dans un thermos

Causes probables

Volatils perdus et maintien trop long.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Préparer plus près du service, fermer après léger refroidissement et choisir une recette torréfiée ou fruitée stable.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Couleur terne

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Couleur terne

Causes probables

Oxydation, eau alcaline ou maintien prolongé.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Préparer en plus petits lots et éviter de juger seulement la qualité par la couleur.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Mousse qui retombe

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Mousse qui retombe

Causes probables

Lait trop chaud, protéines insuffisantes ou bulles trop grosses.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Utiliser le produit adapté, incorporer de l'air au début puis texturer sans surchauffer.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Boisson végétale qui se sépare

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Boisson végétale qui se sépare

Causes probables

Acidité élevée, choc thermique ou formulation peu stable.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Tempérer la boisson végétale, verser progressivement et choisir un produit destiné aux boissons chaudes.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Cacao en grumeaux

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Cacao en grumeaux

Causes probables

Poudre ajoutée directement dans beaucoup de liquide chaud.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Former d'abord une pâte lisse avec un peu de liquide froid.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Chocolat granuleux

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Chocolat granuleux

Causes probables

Surchauffe, eau introduite brutalement ou émulsion rompue.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Retirer du feu et incorporer progressivement un peu de liquide chaud en fouettant.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Café filtre irrégulier

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Café filtre irrégulier

Causes probables

Mouture hétérogène, lit non nivelé ou versement désordonné.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Peser, niveler, humidifier uniformément et répéter la même séquence de versement.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Espresso trop rapide

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Espresso trop rapide

Causes probables

Mouture trop grossière, dose faible ou galette mal répartie.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Affiner légèrement, répartir uniformément et contrôler la masse en tasse.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Espresso trop lent

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Espresso trop lent

Causes probables

Mouture trop fine, dose élevée ou filtre obstrué.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Grossir légèrement la mouture, nettoyer le panier et vérifier la dose.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Cezve qui déborde

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Cezve qui déborde

Causes probables

Chaleur trop forte ou récipient trop rempli.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Laisser une marge, chauffer progressivement et retirer avant l'ébullition débordante.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Moka qui crache

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Moka qui crache

Causes probables

Chaleur excessive, joint défectueux, mouture trop fine ou soupape obstruée.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Couper le feu, laisser refroidir, nettoyer et contrôler joint et soupape avant réutilisation.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Thé trouble

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Thé trouble

Causes probables

Particules fines, refroidissement ou réaction de certains composés.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Filtrer mieux; accepter qu'un trouble naturel n'indique pas forcément un défaut sanitaire.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Zeste trop amer

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Zeste trop amer

Causes probables

Trop de partie blanche ou contact trop long.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Prélever finement la partie colorée et retirer plus tôt.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Gingembre trop piquant

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Gingembre trop piquant

Causes probables

Dose élevée, râpage fin ou longue décoction.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Utiliser des lamelles plus épaisses, réduire le temps et équilibrer avec pomme ou poire.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Lavande savonneuse

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Lavande savonneuse

Causes probables

Fleurs trop nombreuses ou qualité non culinaire.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Utiliser une très petite pincée de lavande alimentaire et l'associer à une base ronde.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Menthe brunie

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Menthe brunie

Causes probables

Feuilles fraîches écrasées ou maintenues trop longtemps au chaud.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Les froisser légèrement seulement, infuser brièvement et renouveler les lots.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Température inégale au buffet

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Température inégale au buffet

Causes probables

Grand volume non mélangé ou chauffage localisé.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Brasser doucement avec un ustensile propre et mesurer en plusieurs points.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Robinet de thermos bouché

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Robinet de thermos bouché

Causes probables

Morceaux, pulpe ou poudre laissés dans la boisson.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Filtrer deux fois et réserver les garnitures à la tasse.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Étiquette ambiguë

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Étiquette ambiguë

Causes probables

Nom poétique sans liste claire des éléments importants.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Ajouter base, caféine, alcool et allergènes en langage simple.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Rupture de boisson

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Rupture de boisson

Causes probables

Prévision fondée sur le volume théorique plutôt que sur la consommation réelle.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Préparer une réserve sèche pesée et suivre les volumes servis par tranche de temps.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Trop de restes

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Trop de restes

Causes probables

Choix trop nombreux ou grands lots préparés trop tôt.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Réduire la carte, produire par vagues et mesurer la demande.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Tasses froides

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Tasses froides

Causes probables

Vaisselle stockée dans un endroit froid ou non préchauffée.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Rincer à l'eau chaude juste avant le service, sans laisser d'eau résiduelle.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Odeurs parasites

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Odeurs parasites

Causes probables

Stockage près du café, des épices, du savon ou d'aliments odorants.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Utiliser des boîtes propres, hermétiques et réservées à chaque famille aromatique.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Dépôt dans la bouilloire

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Dépôt dans la bouilloire

Causes probables

Minéraux de l'eau accumulés.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Détartre selon les instructions du fabricant, puis rincer soigneusement.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Recette impossible à reproduire

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Recette impossible à reproduire

Causes probables

Mesures vagues, matériel différent ou absence de chronométrage.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Noter grammes, millilitres, température, durée, lot et observation sensorielle.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

DÉPANNAGE

Boisson toujours décevante

Diagnostic rapide puis correction mesurée

Symptôme

Boisson toujours décevante

Causes probables

Mauvaise matière première ou association intrinsèquement déséquilibrée.

Test immédiat

Prélever une petite quantité et modifier un seul paramètre; ne pas corriger tout le récipient à l'aveugle.

Correction

Simplifier à deux ingrédients, tester séparément et abandonner une combinaison plutôt que la surcorriger.

Prévention

Peser, chronométrer, noter la température, filtrer et conserver la matière première correctement.

Décision

Jeter une boisson en cas d'odeur anormale, de contamination, de rupture d'hygiène ou de matériel défectueux.

OUVERTURE DE PARTIE

Sécurité, limites et consommation responsable

Vingt-neuf dossiers réunissent caféine, grossesse, enfance, température, miel, allergies, interactions, alcool, gluten, hygiène, récolte, machines et conduite à tenir en cas d'urgence.

SÉCURITÉ

Additionner toutes les sources de caféine

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Café, thé, maté, guayusa, yaupon, cacao et certains ingrédients ajoutés peuvent se cumuler au cours d'une journée. La taille de la portion, la dose et l'extraction comptent autant que le nom de la boisson.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Grossesse et allaitement

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Les repères de caféine et la sécurité des plantes demandent une prudence particulière. Éviter les mélanges complexes et demander conseil à un professionnel de santé pour une consommation régulière.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Enfants et adolescents

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Privilégier de petites portions tièdes, peu sucrées et sans caféine. Ne pas considérer une boisson végétale ou un cacao comme automatiquement adapté à tous les âges.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Ne pas boire brûlant

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Une température d'infusion élevée n'est pas une température de consommation. Laisser refroidir et éviter la consommation habituelle de boissons au-dessus de 65 °C.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Miel avant douze mois

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Ne jamais donner de miel, même incorporé à une boisson, à un enfant de moins de 12 mois en raison du risque de botulisme infantile.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Allergènes et contacts croisés

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Lait, soja, fruits à coque, sésame, gluten, sulfites et autres allergènes doivent être identifiés. Un ustensile partagé peut suffire à créer un contact croisé.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Plantes et médicaments

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Certaines plantes modifient l'action ou l'élimination de médicaments. Une tisane quotidienne n'est pas anodine lorsqu'un traitement régulier est pris.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Réglisse et glycyrrhizine

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

La réglisse peut augmenter la tension artérielle et modifier le potassium. Elle est à éviter notamment en cas d'hypertension, de maladie cardiaque ou rénale, de grossesse ou de traitement concerné.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Pamplemousse

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Le pamplemousse peut interagir avec de nombreux médicaments. Le zeste, le jus et les mélanges aromatisés doivent être vérifiés lorsqu'une notice ou un professionnel le signale.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Millepertuis

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Le millepertuis possède de nombreuses interactions médicamenteuses importantes. Ce livre ne l'utilise pas comme ingrédient de recette courante.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Camomille et famille des Astéracées

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Une personne allergique à l'ambroisie, aux marguerites ou à d'autres Astéracées peut réagir à la camomille. Prudence également avec certains anticoagulants.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Fenugrec

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Le fenugrec peut influencer la glycémie et n'est pas conseillé en quantité concentrée pendant la grossesse. Les petites quantités culinaires ne doivent pas être confondues avec des compléments.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Passiflore et sédation

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

La passiflore peut favoriser la somnolence et interagir avec des sédatifs. Éviter avant de conduire et demander conseil en cas de traitement.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Thé vert et extraits concentrés

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Une tasse de thé vert et un extrait concentré ne présentent pas la même exposition. Les compléments peuvent avoir des risques spécifiques et ne sont pas couverts par les recettes de ce livre.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Alcool dans une boisson chaude

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Le chauffage n'élimine pas automatiquement l'alcool. Réserver aux adultes, servir en petite portion, ne pas flamber et proposer une alternative clairement sans alcool.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Gluten dans céréales et malt

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Orge, seigle, malt et produits dérivés contiennent du gluten. L'avoine et les produits naturellement sans gluten exigent parfois une certification contre les contaminations croisées.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Lait et boissons végétales

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Garder les emballages ouverts au froid, respecter leur durée d'utilisation et éviter un maintien prolongé à température tiède. Les boissons végétales peuvent contenir soja, amande ou autres allergènes.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Œufs et boissons fouettées

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Employer des œufs pasteurisés lorsque la recette ne garantit pas une cuisson sûre, travailler proprement et servir immédiatement.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Sucres visibles et invisibles

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Miel, sirops, jus, lait concentré, chocolat, fruits secs et poudres instantanées contribuent tous à la douceur. Goûter avant d'ajouter du sucre.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Eau potable et recontamination

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

L'ébullition ne compense pas un récipient sale.
Utiliser une eau sûre, du matériel propre et protéger la boisson après préparation.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Récolte sauvage

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Ne cueillir que ce qui est identifié avec certitude, autorisé, non protégé et éloigné des pollutions. En cas de doute, ne pas consommer.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Huiles essentielles

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Une huile essentielle est beaucoup plus concentrée que la plante. Ne pas l'ingérer sauf produit explicitement alimentaire, dosage validé et conseil approprié.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Noms communs et confusions botaniques

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Un même nom peut désigner plusieurs espèces. Exiger le nom botanique, la partie utilisée et une provenance alimentaire fiable pour toute plante inhabituelle.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Humidité, moisissures et stockage

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Jeter les plantes, fruits secs, céréales ou poudres humides, moisies, infestées ou d'odeur anormale. Un séchage incomplet ne se corrige pas par une eau très chaude.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Machines sous pression

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Cafetière moka, espresso et siphon exigent joints, soupapes et pièces conformes. Ne jamais ouvrir sous pression ni modifier un dispositif de sécurité.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Service en grande quantité

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Écrire l'heure de préparation, filtrer, protéger les ustensiles et renouveler les lots. Une boisson fragilisée par lait, œuf ou garniture ne doit pas rester longtemps tiède.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Brûlures et renversements

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Stabiliser bouilloires et thermos, orienter les manches, garder les câbles hors du passage et éloigner les jeunes enfants de la zone de service.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Tenir les boissons éloignées des animaux

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

Caféine, cacao, alcool et plusieurs plantes peuvent être dangereux pour les animaux domestiques. Ne pas laisser de tasse, marc ou sachet à leur portée.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

SÉCURITÉ

Réaction ou ingestion préoccupante

Repère culinaire et pratique — ne remplace pas un avis médical

Point essentiel

En cas de difficulté respiratoire, perte de connaissance, réaction sévère ou ingestion d'une plante inconnue, contacter immédiatement les services d'urgence ou un centre antipoison; ne pas improviser de remède.

Réflexe pratique

Lire l'étiquette complète, simplifier les mélanges et conserver la trace des ingrédients servis.

Personnes plus vulnérables

Grossesse, allaitement, enfance, grand âge, allergies, maladie chronique ou traitement régulier justifient une prudence accrue.

À la maison

Peser, filtrer, laisser refroidir, conserver au sec et éviter les extraits concentrés improvisés.

En service public

Étiqueter caféine, alcool, allergènes et produits animaux; former la personne qui répond aux questions.

Limite de l'ouvrage

Les recettes sont culinaires. Elles ne diagnostiquent, ne préviennent et ne traitent aucune maladie.

OUVERTURE DE PARTIE

Sources, glossaire et méthode éditoriale

Quatre pages de sources institutionnelles et dix pages de vocabulaire rendent les choix éditoriaux vérifiables et facilitent la lecture des quatre volumes.

RÉFÉRENCES

Sources scientifiques et sanitaires principales

Organismes officiels et principes de rédaction

Autorité européenne de sécurité des aliments — EFSA

Dossier « Caffeine » et avis scientifique sur la sécurité de la caféine. Repères utilisés pour contextualiser les portions et la consommation cumulée.

Centre international de recherche sur le cancer — CIRC/IARC

Évaluation du café, du maté et des boissons très chaudes; le seuil de 65 °C sert ici de repère de prudence pour la température de consommation.

Centers for Disease Control and Prevention — CDC

Prévention du botulisme infantile: aucun miel avant l'âge de 12 mois.

Organisation mondiale de la Santé — OMS

Principes d'eau potable, d'hygiène des contenants et de prévention de la recontamination.

RÉFÉRENCES

Plantes, interactions et sécurité

Organismes officiels et principes de rédaction

National Center for Complementary and Integrative Health — NCCIH

Dossier professionnel sur les interactions entre plantes et médicaments.

NCCIH — Green Tea

Différence entre boisson traditionnelle et extraits concentrés; effets indésirables et précautions.

NCCIH — Chamomile, Licorice Root, Fenugreek, Passionflower

Fiches de sécurité utilisées pour les avertissements ciblés.

Principe éditorial

Lorsque les données sont insuffisantes, le livre choisit la modération, l'usage alimentaire et l'orientation vers un professionnel plutôt qu'une affirmation de sécurité.

RÉFÉRENCES

Patrimoines et traditions culturelles

Organismes officiels et principes de rédaction

UNESCO — Culture et tradition du café turc

Repères culturels sur la préparation, le service, l'hospitalité et la transmission.

UNESCO — Le café arabe, symbole de générosité

Repères sur le rôle social du café et les gestes d'accueil.

UNESCO — Techniques traditionnelles de transformation du thé et pratiques sociales associées en Chine

Repères sur la diversité des procédés et usages du thé.

UNESCO — Culture du çay en Azerbaïdjan et en Türkiye

Repères sur l'identité, l'hospitalité et les pratiques sociales autour du thé.

RÉFÉRENCES

Standards, méthode et mise à jour

Organismes officiels et principes de rédaction

Specialty Coffee Association — Coffee Standards

Références techniques et terminologie pour l'eau, la préparation et l'évaluation du café.

Specialty Coffee Association — ratio de préparation

Le ratio de départ d'environ 60 g de café par litre est utilisé comme base de travail, puis ajusté au matériel et au goût.

Date de consultation

Sources officielles consultées et vérifiées pour cette édition en août 2026.

Méthode

Les traditions sont distinguées des créations contemporaines. Les recettes nouvelles sont conçues comme des propositions culinaires, puis encadrées par des paramètres reproductibles et des précautions.

GLOSSAIRE

Glossaire 1 — Méthodes d'extraction

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Infusion

Contact d'une matière avec de l'eau chaude pendant une durée définie, suivi d'une séparation.

Décoction

Cuisson douce de matières dures — racines, graines ou écorces — pour faciliter l'extraction.

Macération

Contact prolongé à froid ou à température ambiante; demande une hygiène et une conservation adaptées.

Immersion

Toute la matière est plongée dans le liquide avant filtration, comme dans une cafetière à piston.

Percolation

L'eau traverse un lit de matière, par gravité ou pression.

Filtration

Séparation des solides par passoire, tissu, papier ou filtre métallique.

GLOSSAIRE

Glossaire 2 — Transformation du thé

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Flétrissage

Perte contrôlée d'eau qui assouplit la feuille et prépare les étapes suivantes.

Fixation

Chauffage destiné à limiter rapidement l'activité enzymatique, fréquent pour les thés verts.

Roulage

Mise en forme et rupture contrôlée des tissus de la feuille.

Oxydation

Réactions enzymatiques qui transforment couleur et arômes; essentielles aux thés noirs et à de nombreux oolongs.

Torréfaction

Chauffage qui développe des notes grillées et stabilise certains produits.

Post-fermentation

Transformation microbienne contrôlée après fabrication initiale, rencontrée dans plusieurs thés sombres.

GLOSSAIRE

Glossaire 3 — Dégustation

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Arôme

Perception olfactive avant et pendant la dégustation.

Saveur

Perceptions gustatives de base, notamment sucré, acide, amer, salé et umami.

Corps

Impression de poids, de viscosité et de présence en bouche.

Acidité

Sensation vive pouvant rappeler agrumes ou fruits; distincte d'un défaut aigre.

Amertume

Saveur normale à faible dose dans café, cacao, thé ou plantes, désagréable lorsqu'elle déséquilibre.

Astringence

Sensation de sécheresse et de resserrement, souvent liée aux tanins.

GLOSSAIRE

Glossaire 4 — Café

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Mouture

Taille des particules de café; elle règle la vitesse d'extraction.

Bloom

Première humidification d'un café filtre, permettant l'échappement d'une partie des gaz.

Crema

Mousse de l'espresso issue de gaz, huiles et particules fines; elle n'est pas à elle seule une preuve de qualité.

Ratio

Relation entre masse de café et masse ou volume d'eau.

Rendement en tasse

Masse ou volume réellement obtenu après extraction.

Canalisation

Passage préférentiel de l'eau dans une galette d'espresso, créant une extraction irrégulière.

GLOSSAIRE

Glossaire 5 — Cacao, lait et texture

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Émulsion

Dispersion stable de fines gouttelettes d'un liquide dans un autre.

Suspension

Particules solides maintenues temporairement dans le liquide, comme le cacao.

Ganache à boire

Mélange de chocolat et de liquide chaud, plus riche qu'un cacao en poudre.

Moussage

Incorporation contrôlée d'air pour former de petites bulles stables.

Échaudage

Chauffage trop fort du lait pouvant donner un goût cuit ou brûlé.

Épaississement à l'amidon

Augmentation de viscosité lorsque l'amidon chauffe dans un liquide; le dosage doit rester précis.

GLOSSAIRE

Glossaire 6 — Service

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Préchauffage

Réchauffement de la théière, tasse ou carafe avant la boisson afin de limiter la chute de température.

Thermos

Récipient isotherme; il conserve la chaleur mais peut aussi prolonger une extraction si les solides restent présents.

Lot

Quantité préparée en une seule opération avec les mêmes paramètres.

Maintien au chaud

Conservation temporaire à température de service; elle ne remplace pas une procédure d'hygiène.

Dilution

Ajout mesuré d'eau ou de liquide pour réduire la concentration.

Garniture

Élément comestible ajouté au service; il doit être propre, pertinent et déclaré s'il est allergène.

GLOSSAIRE

Glossaire 7 — Mesures

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Gramme

Unité de masse recommandée pour les feuilles, poudres, épices et café.

Millilitre

Unité de volume adaptée à l'eau, au lait et aux jus.

Cuillère à café

Mesure approximative dont la masse varie fortement selon l'ingrédient.

Cuillère à soupe

Mesure volumique utile en cuisine mais moins reproductible qu'une balance.

Concentration

Quantité de matière extraite ou dispersée par rapport au volume de boisson.

Portion

Volume réellement servi à une personne, distinct du volume de la tasse.

GLOSSAIRE

Glossaire 8 — Sécurité

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Allergène

Substance capable de déclencher une réaction immunitaire chez une personne sensible.

Contact croisé

Transfert involontaire d'un allergène par surface, main, ustensile ou récipient.

Caféine

Stimulant présent notamment dans café, thé, maté, guayusa et yaupon.

Théobromine

Composé stimulant particulièrement présent dans le cacao.

Glycyrrhizine

Composé de la réglisse pouvant modifier tension artérielle et potassium.

Coumarine

Composé présent en quantité variable dans certaines cannelles; l'exposition élevée et prolongée est à éviter.

GLOSSAIRE

Glossaire 9 — Botanique et origine

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Nom commun

Nom d'usage qui peut varier selon les régions et parfois désigner plusieurs espèces.

Nom botanique

Nom scientifique en deux parties aidant à identifier précisément une espèce.

Partie utilisée

Feuille, fleur, racine, écorce, graine, fruit ou autre partie destinée à l'alimentation.

Cultivar

Variété cultivée sélectionnée au sein d'une espèce.

Terroir

Ensemble du milieu, des pratiques et de l'histoire qui influence un produit.

Traçabilité

Informations permettant de suivre origine, lot, transformation et distribution.

GLOSSAIRE

Glossaire 10 — Statut des recettes

Vocabulaire commun aux quatre volumes

Tradition

Préparation reconnue et transmise dans une communauté ou une région.

Adaptation

Version modifiée d'une préparation connue, avec changements explicitement annoncés.

Création contemporaine

Association nouvelle conçue pour cet ouvrage, sans revendication patrimoniale.

Inspiration régionale

Création utilisant des ingrédients ou gestes associés à une région, sans être présentée comme traditionnelle.

Facultatif

Élément qui peut être omis sans compromettre la sécurité ou la structure essentielle.

Prudence

Information invitant à limiter, vérifier ou demander conseil; elle ne constitue pas un diagnostic.

OUVERTURE DE PARTIE

Grand index alphabétique des quatre volumes

Chaque recette, monographie, technique, tradition et dossier est renvoyé vers son volume et sa page. Les 39 pages suivantes constituent la porte d'entrée transversale de l'encyclopédie.

Grand index général — 1/39

Abricot sec · V1 p. 149
 Accueil des invités 01 — oolong floral et orange et vanille · V4 p. 163
 Accueil des invités 02 — thé noir Assam et pomme et cannelle · V4 p. 164
 Accueil des invités 03 — rooibos rouge et framboise et rose · V4 p. 165
 Accueil des invités 04 — jus de pomme chaud et cassis et menthe · V4 p. 166
 Accueil des invités 05 — cacao non sucré et coco et pandan · V4 p. 167
 Accueil des invités 06 — oolong floral et abricot et anis · V4 p. 168
 Accueil des invités 07 — thé noir Assam et cacao et vanille · V4 p. 169
 Accueil des invités 08 — rooibos rouge et fenouil et mandarine · V4 p. 170
 Accueil des invités 09 — jus de pomme chaud et lavande et poire · V4 p. 171
 Accueil des invités 10 — cacao non sucré et caroube et cannelle · V4 p. 172
 Acheter avec traçabilité · V2 p. 446
 Acidité trop vive · V4 p. 381
 Adaçayı — sauge turque · V1 p. 424
 Adapter la tasse aux enfants · V2 p. 443
 Additionner toutes les sources de caféine · V4 p. 417
 Affinage et vieillissement · V2 p. 25
 Afghan qaymaq chai · V2 p. 219
 Afternoon tea · V2 p. 252
 Afternoon tea britannique · V2 p. 411
 Aguapanela chaude · V3 p. 350
 Aguapanela con limón · V3 p. 351
 Ajowan · V1 p. 131
 Alcool dans une boisson chaude · V4 p. 431

Alcool et chaleur · V3 p. 474
 Alishan Oolong · V2 p. 91
 Allergènes · V3 p. 477
 Allergènes et contacts croisés · V4 p. 422
 Allergies aux Astéracées · V1 p. 469
 Ananas séché · V1 p. 164
 Anhua Hei Cha · V2 p. 108
 Anijsmelk · V3 p. 346
 Anis chaud du Levant · V1 p. 421
 Anis vert · V1 p. 116
 Anji Baicha · V2 p. 70
 Api blanco · V3 p. 268
 Api morado · V3 p. 267
 Après le repas 01 — menthe verte et lavande et poire · V4 p. 153
 Après le repas 02 — chicorée grillée et caroube et cannelle · V4 p. 154
 Après le repas 03 — infusion de zestes d'agrumes et orange et vanille · V4 p. 155
 Après le repas 04 — orge grillée et pomme et cannelle · V4 p. 156
 Après le repas 05 — café décaféiné filtre et framboise et rose · V4 p. 157
 Après le repas 06 — menthe verte et cassis et menthe · V4 p. 158
 Après le repas 07 — chicorée grillée et coco et pandan · V4 p. 159
 Après le repas 08 — infusion de zestes d'agrumes et abricot et anis · V4 p. 160
 Après le repas 09 — orge grillée et cacao et vanille · V4 p. 161
 Après le repas 10 — café décaféiné filtre et fenouil et mandarine · V4 p. 162
 Arabica, robusta et autres espèces · V3 p. 72

Grand index général — 2/39

Armoises et huiles essentielles · V1 p. 476
 Arôme de carton · V4 p. 386
 Arômes et rétro-olfaction · V2 p. 58
 Artichaut — feuille alimentaire · V1 p. 86
 Artichaut vietnamien · V1 p. 443
 Assam CTC · V2 p. 140
 Assam golden tips · V2 p. 141
 Assam orthodoxe · V2 p. 139
 Astringence asséchante · V4 p. 378
 Astringence et amertume · V2 p. 59
 Astringence sèche · V2 p. 465
 Ataya ouest-africain · V2 p. 409
 Ataya sénégalais · V2 p. 244
 Atelier de thé 001 — sencha, pomme et cannelle · V2 p. 264
 Atelier de thé 002 — thé blanc, pêche et jasmin · V2 p. 265
 Atelier de thé 003 — oolong clair, noix de coco et pandan · V2 p. 266
 Atelier de thé 004 — oolong torréfié, cassis et baie rose · V2 p. 267
 Atelier de thé 005 — thé noir Assam, datte et cardamome · V2 p. 268
 Atelier de thé 006 — thé noir de Ceylan, rose et vanille · V2 p. 269
 Atelier de thé 007 — hojicha, framboise et hibiscus · V2 p. 270
 Atelier de thé 008 — jasmin vert, citron et gingembre · V2 p. 271
 Atelier de thé 009 — pu'er shou, tamarin et cannelle · V2 p. 272
 Atelier de thé 010 — genmaicha, abricot et osmanthus · V2 p. 273
 Atelier de thé 011 — sencha, tamarin et cannelle · V2 p. 274

Atelier de thé 012 — thé blanc, abricot et osmanthus · V2 p. 275
 Atelier de thé 013 — oolong clair, yuzu et miel · V2 p. 276
 Atelier de thé 014 — oolong torréfié, orange et girofle · V2 p. 277
 Atelier de thé 015 — thé noir Assam, cacao et muscade · V2 p. 278
 Atelier de thé 016 — thé noir de Ceylan, poire et cardamome · V2 p. 279
 Atelier de thé 017 — hojicha, figue et poivre long · V2 p. 280
 Atelier de thé 018 — jasmin vert, pomme et cannelle · V2 p. 281
 Atelier de thé 019 — pu'er shou, pêche et jasmin · V2 p. 282
 Atelier de thé 020 — genmaicha, noix de coco et pandan · V2 p. 283
 Atelier de thé 021 — sencha, pêche et jasmin · V2 p. 284
 Atelier de thé 022 — thé blanc, noix de coco et pandan · V2 p. 285
 Atelier de thé 023 — oolong clair, cassis et baie rose · V2 p. 286
 Atelier de thé 024 — oolong torréfié, datte et cardamome · V2 p. 287
 Atelier de thé 025 — thé noir Assam, rose et vanille · V2 p. 288
 Atelier de thé 026 — thé noir de Ceylan, framboise et hibiscus · V2 p. 289
 Atelier de thé 027 — hojicha, citron et gingembre · V2 p. 290
 Atelier de thé 028 — jasmin vert, tamarin et cannelle · V2 p. 291
 Atelier de thé 029 — pu'er shou, abricot et osmanthus · V2 p. 292
 Atelier de thé 030 — genmaicha, yuzu et miel · V2 p. 293
 Atelier de thé 031 — sencha, abricot et osmanthus · V2 p. 294
 Atelier de thé 032 — thé blanc, yuzu et miel · V2 p. 295
 Atelier de thé 033 — oolong clair, orange et girofle · V2 p. 296
 Atelier de thé 034 — oolong torréfié, cacao et muscade · V2 p. 297
 Atelier de thé 035 — thé noir Assam, poire et cardamome · V2 p. 298

Grand index général — 3/39

Atelier de thé 036 — thé noir de Ceylan, figue et poivre long · V2 p. 299

Atelier de thé 037 — hojicha, pomme et cannelle · V2 p. 300

Atelier de thé 038 — jasmin vert, pêche et jasmin · V2 p. 301

Atelier de thé 039 — pu'er shou, noix de coco et pandan · V2 p. 302

Atelier de thé 040 — genmaicha, cassis et baie rose · V2 p. 303

Atelier de thé 041 — sencha, noix de coco et pandan · V2 p. 304

Atelier de thé 042 — thé blanc, cassis et baie rose · V2 p. 305

Atelier de thé 043 — oolong clair, datte et cardamome · V2 p. 306

Atelier de thé 044 — oolong torréfié, rose et vanille · V2 p. 307

Atelier de thé 045 — thé noir Assam, framboise et hibiscus · V2 p. 308

Atelier de thé 046 — thé noir de Ceylan, citron et gingembre · V2 p. 309

Atelier de thé 047 — hojicha, tamarin et cannelle · V2 p. 310

Atelier de thé 048 — jasmin vert, abricot et osmanthus · V2 p. 311

Atelier de thé 049 — pu'er shou, yuzu et miel · V2 p. 312

Atelier de thé 050 — genmaicha, orange et girofle · V2 p. 313

Atelier de thé 051 — sencha, yuzu et miel · V2 p. 314

Atelier de thé 052 — thé blanc, orange et girofle · V2 p. 315

Atelier de thé 053 — oolong clair, cacao et muscade · V2 p. 316

Atelier de thé 054 — oolong torréfié, poire et cardamome · V2 p. 317

Atelier de thé 055 — thé noir Assam, figue et poivre long · V2 p. 318

Atelier de thé 056 — thé noir de Ceylan, pomme et cannelle · V2 p. 319

Atelier de thé 057 — hojicha, pêche et jasmin · V2 p. 320

Atelier de thé 058 — jasmin vert, noix de coco et pandan · V2 p. 321

Atelier de thé 059 — pu'er shou, cassis et baie rose · V2 p. 322

Atelier de thé 060 — genmaicha, datte et cardamome · V2 p. 323

Atelier de thé 061 — sencha, cassis et baie rose · V2 p. 324

Atelier de thé 062 — thé blanc, datte et cardamome · V2 p. 325

Atelier de thé 063 — oolong clair, rose et vanille · V2 p. 326

Atelier de thé 064 — oolong torréfié, framboise et hibiscus · V2 p. 327

Atelier de thé 065 — thé noir Assam, citron et gingembre · V2 p. 328

Atelier de thé 066 — thé noir de Ceylan, tamarin et cannelle · V2 p. 329

Atelier de thé 067 — hojicha, abricot et osmanthus · V2 p. 330

Atelier de thé 068 — jasmin vert, yuzu et miel · V2 p. 331

Atelier de thé 069 — pu'er shou, orange et girofle · V2 p. 332

Atelier de thé 070 — genmaicha, cacao et muscade · V2 p. 333

Atelier de thé 071 — sencha, orange et girofle · V2 p. 334

Atelier de thé 072 — thé blanc, cacao et muscade · V2 p. 335

Atelier de thé 073 — oolong clair, poire et cardamome · V2 p. 336

Atelier de thé 074 — oolong torréfié, figue et poivre long · V2 p. 337

Atelier de thé 075 — thé noir Assam, pomme et cannelle · V2 p. 338

Atelier de thé 076 — thé noir de Ceylan, pêche et jasmin · V2 p. 339

Atelier de thé 077 — hojicha, noix de coco et pandan · V2 p. 340

Atelier de thé 078 — jasmin vert, cassis et baie rose · V2 p. 341

Atelier de thé 079 — pu'er shou, datte et cardamome · V2 p. 342

Atelier de thé 080 — genmaicha, rose et vanille · V2 p. 343

Atelier de thé 081 — sencha, datte et cardamome · V2 p. 344

Atelier de thé 082 — thé blanc, rose et vanille · V2 p. 345

Atelier de thé 083 — oolong clair, framboise et hibiscus · V2 p. 346

Grand index général — 4/39

Atelier de thé 084 — oolong torréfié, citron et gingembre · V2 p. 347
 Atelier de thé 085 — thé noir Assam, tamarin et cannelle · V2 p. 348
 Atelier de thé 086 — thé noir de Ceylan, abricot et osmanthus · V2 p. 349
 Atelier de thé 087 — hojicha, yuzu et miel · V2 p. 350
 Atelier de thé 088 — jasmin vert, orange et girofle · V2 p. 351
 Atelier de thé 089 — pu'er shou, cacao et muscade · V2 p. 352
 Atelier de thé 090 — genmaicha, poire et cardamome · V2 p. 353
 Atelier de thé 091 — sencha, cacao et muscade · V2 p. 354
 Atelier de thé 092 — thé blanc, poire et cardamome · V2 p. 355
 Atelier de thé 093 — oolong clair, figue et poivre long · V2 p. 356
 Atelier de thé 094 — oolong torréfié, pomme et cannelle · V2 p. 357
 Atelier de thé 095 — thé noir Assam, pêche et jasmin · V2 p. 358
 Atelier de thé 096 — thé noir de Ceylan, noix de coco et pandan · V2 p. 359
 Atelier de thé 097 — hojicha, cassis et baie rose · V2 p. 360
 Atelier de thé 098 — jasmin vert, datte et cardamome · V2 p. 361
 Atelier de thé 099 — pu'er shou, rose et vanille · V2 p. 362
 Atelier de thé 100 — genmaicha, framboise et hibiscus · V2 p. 363
 Atelier de thé 101 — sencha, rose et vanille · V2 p. 364
 Atelier de thé 102 — thé blanc, framboise et hibiscus · V2 p. 365
 Atelier de thé 103 — oolong clair, citron et gingembre · V2 p. 366
 Atelier de thé 104 — oolong torréfié, tamarin et cannelle · V2 p. 367
 Atelier de thé 105 — thé noir Assam, abricot et osmanthus · V2 p. 368
 Atelier de thé 106 — thé noir de Ceylan, yuzu et miel · V2 p. 369
 Atelier de thé 107 — hojicha, orange et girofle · V2 p. 370

Atelier de thé 108 — jasmin vert, cacao et muscade · V2 p. 371
 Atelier de thé 109 — pu'er shou, poire et cardamome · V2 p. 372
 Atelier de thé 110 — genmaicha, figue et poivre long · V2 p. 373
 Atelier de thé 111 — sencha, poire et cardamome · V2 p. 374
 Atelier de thé 112 — thé blanc, figue et poivre long · V2 p. 375
 Atelier de thé 113 — oolong clair, pomme et cannelle · V2 p. 376
 Atelier de thé 114 — oolong torréfié, pêche et jasmin · V2 p. 377
 Atelier de thé 115 — thé noir Assam, noix de coco et pandan · V2 p. 378
 Atelier de thé 116 — thé noir de Ceylan, cassis et baie rose · V2 p. 379
 Atelier de thé 117 — hojicha, datte et cardamome · V2 p. 380
 Atelier de thé 118 — jasmin vert, rose et vanille · V2 p. 381
 Atelier de thé 119 — pu'er shou, framboise et hibiscus · V2 p. 382
 Atelier de thé 120 — genmaicha, citron et gingembre · V2 p. 383
 Atelier torréfié — chicorée grillée, badiane chinoise, zeste de pamplemousse · V1 p. 295
 Atelier torréfié — chicorée grillée, baie de genièvre, zeste d'orange · V1 p. 355
 Atelier torréfié — chicorée grillée, guimauve, prune séchée · V1 p. 195
 Atelier torréfié — chicorée grillée, macis, sumac alimentaire · V1 p. 415
 Atelier torréfié — chicorée grillée, poivre long, mûre séchée · V1 p. 395
 Atelier torréfié — noix de coco, bardane, sumac alimentaire · V1 p. 335
 Atelier torréfié — noix de coco, cumin, framboise séchée · V1 p. 215
 Atelier torréfié — noix de coco, macis, mûre séchée · V1 p. 175
 Atelier torréfié — noix de coco, piment de jamaïque, raisin sec · V1 p. 375
 Atelier torréfié — pissenlit grillé, badiane chinoise, baobab · V1 p. 235
 Atelier torréfié — pissenlit grillé, cardamome noire, zeste de yuzu · V1 p. 255

Grand index général — 5/39

Atelier torréfié — pissenlit grillé, noix de muscade, zeste de mandarine · V1 p. 275
 Atelier torréfié — pissenlit grillé, piment de jamaïque, zeste de pamplemousse · V1 p. 315
 Atelier torréfié 01 — orge grillée, pomme-cannelle · V3 p. 285
 Atelier torréfié 02 — sarrasin grillé, gingembre-citron · V3 p. 286
 Atelier torréfié 03 — riz brun grillé, figue-anis · V3 p. 287
 Atelier torréfié 04 — chicorée, cacao-noisette · V3 p. 288
 Atelier torréfié 05 — caroube, coco-pandan · V3 p. 289
 Atelier torréfié 06 — avoine, orange-cardamome · V3 p. 290
 Atelier torréfié 07 — maïs grillé, rose-amande · V3 p. 291
 Atelier torréfié 08 — seigle grillé, poire-vanille · V3 p. 292
 Atelier torréfié 09 — châtaigne, datte-sésame · V3 p. 293
 Atelier torréfié 10 — sésame noir, pomme-cannelle · V3 p. 294
 Atelier torréfié 11 — orge grillée, gingembre-citron · V3 p. 295
 Atelier torréfié 12 — sarrasin grillé, figue-anis · V3 p. 296
 Atelier torréfié 13 — riz brun grillé, cacao-noisette · V3 p. 297
 Atelier torréfié 14 — chicorée, coco-pandan · V3 p. 298
 Atelier torréfié 15 — caroube, orange-cardamome · V3 p. 299
 Atelier torréfié 16 — avoine, rose-amande · V3 p. 300
 Atelier torréfié 17 — maïs grillé, poire-vanille · V3 p. 301
 Atelier torréfié 18 — seigle grillé, datte-sésame · V3 p. 302
 Atelier torréfié 19 — châtaigne, pomme-cannelle · V3 p. 303
 Atelier torréfié 20 — sésame noir, gingembre-citron · V3 p. 304
 Atelier torréfié 21 — orge grillée, figue-anis · V3 p. 305
 Atelier torréfié 22 — sarrasin grillé, cacao-noisette · V3 p. 306

Atelier torréfié 23 — riz brun grillé, coco-pandan · V3 p. 307
 Atelier torréfié 24 — chicorée, orange-cardamome · V3 p. 308
 Atelier torréfié 25 — caroube, rose-amande · V3 p. 309
 Atelier torréfié 26 — avoine, poire-vanille · V3 p. 310
 Atelier torréfié 27 — maïs grillé, datte-sésame · V3 p. 311
 Atelier torréfié 28 — seigle grillé, pomme-cannelle · V3 p. 312
 Atelier torréfié 29 — châtaigne, gingembre-citron · V3 p. 313
 Atelier torréfié 30 — sésame noir, figue-anis · V3 p. 314
 Atelier torréfié 31 — orge grillée, cacao-noisette · V3 p. 315
 Atelier torréfié 32 — sarrasin grillé, coco-pandan · V3 p. 316
 Atelier torréfié 33 — riz brun grillé, orange-cardamome · V3 p. 317
 Atelier torréfié 34 — chicorée, rose-amande · V3 p. 318
 Atelier torréfié 35 — caroube, poire-vanille · V3 p. 319
 Atelier torréfié 36 — avoine, datte-sésame · V3 p. 320
 Atelier torréfié 37 — maïs grillé, pomme-cannelle · V3 p. 321
 Atelier torréfié 38 — seigle grillé, gingembre-citron · V3 p. 322
 Atelier torréfié 39 — châtaigne, figue-anis · V3 p. 323
 Atelier torréfié 40 — sésame noir, cacao-noisette · V3 p. 324
 Atelier torréfié 41 — orge grillée, coco-pandan · V3 p. 325
 Atelier torréfié 42 — sarrasin grillé, orange-cardamome · V3 p. 326
 Atelier torréfié 43 — riz brun grillé, rose-amande · V3 p. 327
 Atelier torréfié 44 — chicorée, poire-vanille · V3 p. 328
 Atelier torréfié 45 — caroube, datte-sésame · V3 p. 329
 Atelier torréfié 46 — avoine, pomme-cannelle · V3 p. 330

Grand index général — 6/39

Atelier torréfié 47 — maïs grillé, gingembre-citron · V3 p. 331
 Atelier torréfié 48 — seigle grillé, figue-anis · V3 p. 332
 Atelier torréfié 49 — châtaigne, cacao-noisette · V3 p. 333
 Atelier torréfié 50 — sésame noir, coco-pandan · V3 p. 334
 Atole blanco · V3 p. 264
 Atole de avena · V3 p. 265
 Atole de chocolate · V3 p. 96
 Aube vif — bleuet, feuille de combava, fenouil · V1 p. 391
 Aube vif — bleuet, tilleul, fenouil · V1 p. 311
 Aube vif — camomille matricaire, myrte citronné, vanille · V1 p. 271
 Aube vif — citronnelle, feuille de mûrier, poivre noir · V1 p. 251
 Aube vif — lavande vraie, origan, anis vert · V1 p. 191
 Aube vif — menthe poivrée, mélisse, cumin · V1 p. 351
 Aube vif — myrte citronné, origan, noix de muscade · V1 p. 171
 Aube vif — pandan, thym citron, badiane chinoise · V1 p. 291
 Aube vif — sauge officinale, honeybush, cannelle cassia · V1 p. 411
 Aube vif — shiso vert, camomille romaine, anis vert · V1 p. 211
 Aube vif — thé des montagnes grec, citronnelle, poivre long · V1 p. 231
 Aube vif — thé des montagnes grec, fleur d'oranger, vanille · V1 p. 331
 Aube vif — verveine citronnée, feuille de ronce, anis vert · V1 p. 371
 Automne 01 — pomme séchée, pomme et cannelle · V4 p. 62
 Automne 02 — pomme séchée, poire et cardamome · V4 p. 63
 Automne 03 — pomme séchée, coing et safran · V4 p. 64
 Automne 04 — pomme séchée, abricot et anis · V4 p. 65

Automne 05 — pomme séchée, caroube et cannelle · V4 p. 66
 Automne 06 — poire séchée, pomme et cannelle · V4 p. 67
 Automne 07 — poire séchée, poire et cardamome · V4 p. 68
 Automne 08 — poire séchée, coing et safran · V4 p. 69
 Automne 09 — poire séchée, abricot et anis · V4 p. 70
 Automne 10 — poire séchée, caroube et cannelle · V4 p. 71
 Automne 11 — hōjicha, pomme et cannelle · V4 p. 72
 Automne 12 — hōjicha, poire et cardamome · V4 p. 73
 Automne 13 — hōjicha, coing et safran · V4 p. 74
 Automne 14 — hōjicha, abricot et anis · V4 p. 75
 Automne 15 — hōjicha, caroube et cannelle · V4 p. 76
 Automne 16 — sarrasin grillé, pomme et cannelle · V4 p. 77
 Automne 17 — sarrasin grillé, poire et cardamome · V4 p. 78
 Automne 18 — sarrasin grillé, coing et safran · V4 p. 79
 Automne 19 — sarrasin grillé, abricot et anis · V4 p. 80
 Automne 20 — sarrasin grillé, caroube et cannelle · V4 p. 81
 Automne 21 — chicorée grillée, pomme et cannelle · V4 p. 82
 Automne 22 — chicorée grillée, poire et cardamome · V4 p. 83
 Automne 23 — chicorée grillée, coing et safran · V4 p. 84
 Automne 24 — chicorée grillée, abricot et anis · V4 p. 85
 Automne 25 — chicorée grillée, caroube et cannelle · V4 p. 86
 Avena caliente · V3 p. 273
 Bạc xỉu chaud · V3 p. 49
 Badam milk · V3 p. 340

Grand index général — 7/39

Badiane chinoise · V1 p. 115
 Badiane: vérifier l'espèce · V1 p. 472
 Bai Mudan · V2 p. 75
 Baie de genièvre · V1 p. 126
 Baie rose · V1 p. 125
 Baies chaudes finlandaises · V1 p. 456
 Baihao Yinzhen · V2 p. 74
 Bailin Gongfu · V2 p. 102
 Balance au dixième de gramme · V2 p. 431
 Balhyocha · V2 p. 137
 Bancha · V2 p. 121
 Baobab · V1 p. 163
 Baobab chaud à la vanille · V3 p. 436
 Baobab chaud vanillé · V3 p. 375
 Baozhong — Pouchong · V2 p. 88
 Bardane · V1 p. 138
 Barraquito · V3 p. 25
 Basilic doux · V1 p. 52
 Bay leaf tea caribéen · V1 p. 432
 Bergamote · V1 p. 144
 Bicerin · V3 p. 20
 Biluochun · V2 p. 64
 Bissap chaud · V1 p. 430
 Bleuet · V1 p. 98

Bloom ou pré-infusion · V3 p. 81
 Boire chaud, pas brûlant · V1 p. 479
 Boisson chaude de tamarin · V3 p. 374
 Boisson d'amande et céréale · V3 p. 277
 Boisson de cacao ghanéenne · V3 p. 116
 Boisson de caroube · V3 p. 258
 Boisson de châtaigne · V3 p. 279
 Boisson de maïs grillé andine · V3 p. 274
 Boisson de malt d'orge · V3 p. 263
 Boisson de millet · V3 p. 280
 Boisson de riz au gingembre · V3 p. 283
 Boisson de sésame chaude · V3 p. 275
 Boisson de teff · V3 p. 282
 Boisson d'orge au citron · V3 p. 284
 Boisson réconfortante 01 — lait, vanille-cannelle · V3 p. 376
 Boisson réconfortante 02 — boisson d'avoine, pomme-anis · V3 p. 377
 Boisson réconfortante 03 — boisson d'amande, datte-sésame · V3 p. 378
 Boisson réconfortante 04 — boisson de soja, baobab-vanille · V3 p. 379
 Boisson réconfortante 05 — jus de pomme, rose-cardamome · V3 p. 380
 Boisson réconfortante 06 — jus de poire, cassis-hibiscus · V3 p. 381
 Boisson réconfortante 07 — cynorrhodon, coing-miel · V3 p. 382
 Boisson réconfortante 08 — fruits secs, gingembre-orange · V3 p. 383
 Boisson réconfortante 09 — panela et eau, poire-safran · V3 p. 384
 Boisson réconfortante 10 — lait de coco léger, coco-pandan · V3 p. 385

Grand index général — 8/39

Boisson réconfortante 11 — lait, vanille-cannelle · V3 p. 386
 Boisson réconfortante 12 — boisson d'avoine, pomme-anis · V3 p. 387
 Boisson réconfortante 13 — boisson d'amande, datte-sésame · V3 p. 388
 Boisson réconfortante 14 — boisson de soja, baobab-vanille · V3 p. 389
 Boisson réconfortante 15 — jus de pomme, rose-cardamome · V3 p. 390
 Boisson réconfortante 16 — jus de poire, cassis-hibiscus · V3 p. 391
 Boisson réconfortante 17 — cynorrhodon, coing-miel · V3 p. 392
 Boisson réconfortante 18 — fruits secs, gingembre-orange · V3 p. 393
 Boisson réconfortante 19 — panela et eau, poire-safran · V3 p. 394
 Boisson réconfortante 20 — lait de coco léger, coco-pandan · V3 p. 395
 Boisson réconfortante 21 — lait, vanille-cannelle · V3 p. 396
 Boisson réconfortante 22 — boisson d'avoine, pomme-anis · V3 p. 397
 Boisson réconfortante 23 — boisson d'amande, datte-sésame · V3 p. 398
 Boisson réconfortante 24 — boisson de soja, baobab-vanille · V3 p. 399
 Boisson réconfortante 25 — jus de pomme, rose-cardamome · V3 p. 400
 Boisson réconfortante 26 — jus de poire, cassis-hibiscus · V3 p. 401
 Boisson réconfortante 27 — cynorrhodon, coing-miel · V3 p. 402
 Boisson réconfortante 28 — fruits secs, gingembre-orange · V3 p. 403
 Boisson réconfortante 29 — panela et eau, poire-safran · V3 p. 404
 Boisson réconfortante 30 — lait de coco léger, coco-pandan · V3 p. 405
 Boisson réconfortante 31 — lait, vanille-cannelle · V3 p. 406
 Boisson réconfortante 32 — boisson d'avoine, pomme-anis · V3 p. 407
 Boisson réconfortante 33 — boisson d'amande, datte-sésame · V3 p. 408
 Boisson réconfortante 34 — boisson de soja, baobab-vanille · V3 p. 409

Boisson réconfortante 35 — jus de pomme, rose-cardamome · V3 p. 410
 Boisson réconfortante 36 — jus de poire, cassis-hibiscus · V3 p. 411
 Boisson réconfortante 37 — cynorrhodon, coing-miel · V3 p. 412
 Boisson réconfortante 38 — fruits secs, gingembre-orange · V3 p. 413
 Boisson réconfortante 39 — panela et eau, poire-safran · V3 p. 414
 Boisson réconfortante 40 — lait de coco léger, coco-pandan · V3 p. 415
 Boisson réconfortante 41 — lait, vanille-cannelle · V3 p. 416
 Boisson réconfortante 42 — boisson d'avoine, pomme-anis · V3 p. 417
 Boisson réconfortante 43 — boisson d'amande, datte-sésame · V3 p. 418
 Boisson réconfortante 44 — boisson de soja, baobab-vanille · V3 p. 419
 Boisson réconfortante 45 — jus de pomme, rose-cardamome · V3 p. 420
 Boisson réconfortante 46 — jus de poire, cassis-hibiscus · V3 p. 421
 Boisson réconfortante 47 — cynorrhodon, coing-miel · V3 p. 422
 Boisson réconfortante 48 — fruits secs, gingembre-orange · V3 p. 423
 Boisson réconfortante 49 — panela et eau, poire-safran · V3 p. 424
 Boisson réconfortante 50 — lait de coco léger, coco-pandan · V3 p. 425
 Boisson toujours décevante · V4 p. 415
 Boisson trop épaisse · V4 p. 383
 Boisson trop liquide · V4 p. 384
 Boisson trop sucrée · V4 p. 382
 Boisson végétale qui se sépare · V4 p. 393
 Boissons chaudes de marché · V3 p. 467
 Boissons très chaudes · V3 p. 473
 Boissons végétales · V1 p. 30

Grand index général — 9/39

Boîtes à thé · V2 p. 434
 Boldo · V1 p. 82
 Boldo chilien · V1 p. 459
 Bombardino · V3 p. 455
 Boricha · V3 p. 246
 Bouillie de sorgho à boire · V3 p. 281
 Bouilloire à col de cygne · V2 p. 430
 Bouilloire et casserole · V1 p. 15
 Bouilloire et contrôle de température · V2 p. 43
 Bourrache et alcaloïdes · V1 p. 478
 Brise citronné — camomille matricaire, zeste de citron · V1 p. 333
 Brise citronné — camomille romaine, ananas séché · V1 p. 313
 Brise citronné — citronnelle, baobab · V1 p. 413
 Brise citronné — jasmin alimentaire, poire séchée · V1 p. 293
 Brise citronné — lotus alimentaire, datte · V1 p. 393
 Brise citronné — marjolaine, datte · V1 p. 213
 Brise citronné — mauve, raisin sec · V1 p. 173
 Brise citronné — muña, bergamote · V1 p. 373
 Brise citronné — myrte anisé, raisin sec · V1 p. 273
 Brise citronné — ortie, tamarin · V1 p. 233
 Brise citronné — romarin, mangue séchée · V1 p. 193
 Brise citronné — shiso vert, cynorrhodon · V1 p. 253
 Brise citronné — thym commun, grenade · V1 p. 353
 Brûlures et renversements · V4 p. 443

Brunch 01 — oolong floral et framboise et rose · V4 p. 123
 Brunch 02 — café décaféiné filtre et cassis et menthe · V4 p. 124
 Brunch 03 — cacao non sucré et coco et pandan · V4 p. 125
 Brunch 04 — jus de pomme chaud et abricot et anis · V4 p. 126
 Brunch 05 — thé blanc et cacao et vanille · V4 p. 127
 Brunch 06 — oolong floral et fenouil et mandarine · V4 p. 128
 Brunch 07 — café décaféiné filtre et lavande et poire · V4 p. 129
 Brunch 08 — cacao non sucré et caroube et cannelle · V4 p. 130
 Brunch 09 — jus de pomme chaud et orange et vanille · V4 p. 131
 Brunch 10 — thé blanc et pomme et cannelle · V4 p. 132
 Bruyère · V1 p. 102
 Bubble milk tea chaud · V2 p. 230
 Buffet mondial sans alcool · V3 p. 468
 Builder's tea · V2 p. 250
 Buna à la jebena · V3 p. 41
 Butter tea bhoutanais · V2 p. 224
 Cà phê sữa nóng · V3 p. 47
 Cà phê trứng · V3 p. 48
 Cacao en grumeaux · V4 p. 394
 Cacao maigre du matin · V3 p. 122
 Cacao vénézoalano caliente · V3 p. 115
 Café arménien · V3 p. 37
 Café au lait · V3 p. 28
 Café au lait de La Nouvelle-Orléans · V3 p. 65

Grand index général — 10/39

Café bombón · V3 p. 24
 Café bosnien · V3 p. 36
 Café chorreador · V3 p. 59
 Café con leche · V3 p. 23
 Café crème · V3 p. 29
 Café cubano · V3 p. 60
 Café de céréales · V3 p. 254
 Café de chicorée · V3 p. 252
 Café de figues · V3 p. 260
 Café de glands · V3 p. 257
 Café de noyaux de dattes · V3 p. 259
 Café de olla · V3 p. 56
 Café de pissenlit · V3 p. 253
 Café de pois chiches · V3 p. 261
 Café de seigle · V3 p. 262
 Café décaféiné aux épices · V3 p. 443
 Café décaféiné épicé — service de 10 tasses · V4 p. 321
 Café décaféiné épicé — service de 25 tasses · V4 p. 336
 Café décaféiné épicé — service de 25 tasses · V4 p. 351
 Café dominicain · V3 p. 63
 Café émirati · V3 p. 40
 Café érythréen · V3 p. 42
 Café filtre de réception — service de 10 tasses · V4 p. 320
 Café filtre de réception — service de 25 tasses · V4 p. 335

Café filtre de réception — service de 25 tasses · V4 p. 350
 Café filtre irrégulier · V4 p. 396
 Café filtre manuel · V3 p. 71
 Café grec · V3 p. 35
 Café marocain épicé · V3 p. 46
 Café portoricain au lait · V3 p. 64
 Café saoudien · V3 p. 39
 Café somalien à la cardamome · V3 p. 45
 Café Touba · V3 p. 44
 Café turc · V3 p. 34
 Café turc et hospitalité · V3 p. 464
 Café viennois · V3 p. 31
 Caféine cumulée · V3 p. 471
 Caféine variable · V2 p. 471
 Cafetière à piston · V3 p. 70
 Cafetière moka sans brûler · V3 p. 86
 Cafezinho · V3 p. 57
 Caffè d'orzo · V3 p. 251
 Caffè latte · V3 p. 18
 Caffè macchiato · V3 p. 16
 Calculer le coût par tasse · V4 p. 374
 Camellia sinensis: une plante, de nombreux thés · V2 p. 12
 Camomille et famille des Astéracées · V4 p. 427
 Camomille matricaire · V1 p. 87

Grand index général — 11/39

Camomille romaine · V1 p. 88
 Canela mexicaine · V1 p. 460
 Canelazo · V3 p. 456
 Cañihua chaude · V3 p. 270
 Canneberge · V1 p. 154
 Cannelle cassia · V1 p. 111
 Cannelle cassia et coumarine · V1 p. 471
 Cannelle de Ceylan · V1 p. 110
 Cappuccino · V3 p. 17
 Carajillo chaud · V3 p. 457
 Cardamome noire · V1 p. 113
 Cardamome verte · V1 p. 112
 Carnet torréfié — chicorée grillée, cumin, framboise séchée · V1 p. 400
 Carnet torréfié — chicorée grillée, cumin, zeste de pamplemousse · V1 p. 380
 Carnet torréfié — chicorée grillée, fenouil, myrtille séchée · V1 p. 320
 Carnet torréfié — chicorée grillée, piment de jamaïque, cassis séché · V1 p. 260
 Carnet torréfié — noix de coco, badiane chinoise, prune séchée · V1 p. 180
 Carnet torréfié — noix de coco, bardane, cassis séché · V1 p. 340
 Carnet torréfié — noix de coco, cardamome verte, zeste de citron · V1 p. 200
 Carnet torréfié — noix de coco, guimauve, grenade · V1 p. 220
 Carnet torréfié — noix de coco, poivre noir, cynorrhodon · V1 p. 280
 Carnet torréfié — pissenlit grillé, cannelle de ceylan, framboise séchée · V1 p. 240
 Carnet torréfié — pissenlit grillé, galanga, baobab · V1 p. 360
 Carnet torréfié — pissenlit grillé, piment de jamaïque, coing · V1 p. 300

Caroube cannelle — service de 10 tasses · V4 p. 323
 Caroube cannelle — service de 25 tasses · V4 p. 338
 Caroube cannelle — service de 25 tasses · V4 p. 353
 Carvi · V1 p. 120
 Cascara à la cannelle · V3 p. 193
 Cascara simple · V3 p. 190
 Cassis chaud · V3 p. 362
 Cassis séché · V1 p. 158
 Çay azerbaïdjanais · V2 p. 238
 Çay turc · V2 p. 237
 Çaydanlık · V2 p. 425
 Cedrón sud-américain · V1 p. 458
 Cérémonie du café éthiopienne · V3 p. 463
 Cerise séchée · V1 p. 159
 Cezve et mouture poudreuse · V3 p. 85
 Cezve qui déborde · V4 p. 399
 Cha hai — pichet d'équité · V2 p. 418
 Chai en Inde · V2 p. 392
 Chai et décoction d'épices · V2 p. 52
 Chai kényan · V2 p. 247
 Chai tanzanien · V2 p. 248
 Champurrado · V3 p. 95
 Changer l'échelle · V1 p. 44
 Chanoyu japonais · V2 p. 388

Grand index général — 12/39

Chasen · V2 p. 421
 Chawan · V2 p. 422
 Chemin fruité — basilic doux, canneberge, clou de girofle · V1 p. 414
 Chemin fruité — basilic doux, coing, graines d'aneth · V1 p. 334
 Chemin fruité — basilic doux, poire séchée, fenouil · V1 p. 374
 Chemin fruité — basilic doux, zeste de citron, piment de jamaïque · V1 p. 314
 Chemin fruité — bruyère, cynorrhodon, poivre long · V1 p. 294
 Chemin fruité — camomille matricaire, zeste de citron, galanga · V1 p. 194
 Chemin fruité — chrysanthème alimentaire, abricot sec, cardamome noire · V1 p. 274
 Chemin fruité — feuille de cassis, myrtille séchée, noix de muscade · V1 p. 254
 Chemin fruité — fleur de sureau, tamarin, guimauve · V1 p. 214
 Chemin fruité — marjolaine, cassis séché, poivre long · V1 p. 234
 Chemin fruité — rooibos, abricot sec, piment de jamaïque · V1 p. 354
 Chemin fruité — sauge officinale, mûre séchée, coriandre · V1 p. 174
 Chemin fruité — verveine citronnée, coing, baie rose · V1 p. 394
 Chicha morada chaude · V3 p. 365
 Chicorée grillée · V1 p. 137
 Chimarrão · V3 p. 177
 Chiya népalais · V2 p. 216
 Chocolat à la cardamome · V3 p. 119
 Chocolat au piment doux · V3 p. 120
 Chocolat au rooibos · V3 p. 118
 Chocolat blanc chaud · V3 p. 121
 Chocolat chaud belge · V3 p. 101

Chocolat chaud de réception · V3 p. 442
 Chocolat chaud français · V3 p. 100
 Chocolat chaud haïtien · V3 p. 113
 Chocolat chaud peu sucré — service de 10 tasses · V4 p. 322
 Chocolat chaud peu sucré — service de 25 tasses · V4 p. 337
 Chocolat chaud peu sucré — service de 25 tasses · V4 p. 352
 Chocolat chaud suisse · V3 p. 102
 Chocolat d'Oaxaca · V3 p. 97
 Chocolat dominicain · V3 p. 114
 Chocolat équatorien épicé · V3 p. 107
 Chocolat et fêtes de fin d'année · V3 p. 466
 Chocolat granuleux · V4 p. 395
 Chocolat nigérian épicé · V3 p. 117
 Chocolat viennois · V3 p. 104
 Chocolate a la taza · V3 p. 99
 Chocolate caliente péruvien · V3 p. 108
 Chocolate con queso · V3 p. 106
 Chocolate de agua · V3 p. 93
 Chocolate de leche · V3 p. 94
 Chocolate quente brésilien · V3 p. 109
 Choisir l'eau · V1 p. 12
 Choisir les contenants isothermes · V4 p. 369
 Chrysanthème alimentaire · V1 p. 97
 Chrysanthème chinois · V1 p. 444

Grand index général — 13/39

Cidre chaud au calvados · V3 p. 461
 Cidre de pomme chaud · V3 p. 360
 Cioccolata calda · V3 p. 103
 Citron et acidité · V2 p. 54
 Citronnelle · V1 p. 51
 Citronnelle des Caraïbes · V1 p. 433
 Citronnelle thaïlandaise · V1 p. 442
 Clairière torréfié — chicorée grillée, ajowan, grenade · V1 p. 190
 Clairière torréfié — chicorée grillée, galanga, prune séchée · V1 p. 350
 Clairière torréfié — chicorée grillée, guimauve, canneberge · V1 p. 410
 Clairière torréfié — noix de coco, anis vert, raisin sec · V1 p. 230
 Clairière torréfié — noix de coco, badiane chinoise, zeste de yuzu · V1 p. 170
 Clairière torréfié — noix de coco, baie de genièvre, cassis séché · V1 p. 290
 Clairière torréfié — noix de coco, baie rose, hibiscus · V1 p. 330
 Clairière torréfié — noix de coco, cumin, mûre séchée · V1 p. 210
 Clairière torréfié — noix de coco, graines d'aneth, datte · V1 p. 310
 Clairière torréfié — noix de coco, nigelle, bergamote · V1 p. 250
 Clairière torréfié — pissenlit grillé, baie de genièvre, zeste de mandarine · V1 p. 390
 Clairière torréfié — pissenlit grillé, fenouil, canneberge · V1 p. 370
 Clairière torréfié — pissenlit grillé, poivre long, baobab · V1 p. 270
 Clou de girofle · V1 p. 114
 Cocido quemado · V3 p. 179
 Cocoa tea de Grenade · V3 p. 111
 Cocoa tea de Sainte-Lucie · V3 p. 110

Cocoa tea jamaïcain · V3 p. 112
 Coing · V1 p. 147
 Coing chaud au safran · V3 p. 434
 Colada cubaine · V3 p. 62
 Colada de avena · V3 p. 272
 Comparer cérémonie et quotidien · V2 p. 455
 Comprendre la minéralité · V1 p. 13
 Compression en galette ou brique · V2 p. 24
 Concasser les épices · V1 p. 23
 Concentré puis dilution · V1 p. 28
 Concevoir un bar à infusions pour 25 personnes · V4 p. 365
 Conserver les emballages · V2 p. 452
 Construire une roue aromatique · V1 p. 41
 Coriandre · V1 p. 118
 Corriger une tasse amère · V1 p. 42
 Corriger une tasse faible · V1 p. 43
 Cortadito cubain · V3 p. 61
 Cortado · V3 p. 22
 Couleur de l'infusion · V2 p. 57
 Couleur terne · V4 p. 391
 Cowboy coffee · V3 p. 66
 Cranberry punch chaud · V3 p. 429
 Création stimulante 01 — yerba mate, pomme-cannelle · V3 p. 199
 Création stimulante 02 — maté grillé, cacao-vanille · V3 p. 200

Grand index général — 14/39

Création stimulante 03 — guayusa, poire-fenouil · V3 p. 201
 Création stimulante 04 — yaupon, maïs grillé · V3 p. 202
 Création stimulante 05 — cascara, datte-poivre long · V3 p. 203
 Création stimulante 06 — yerba mate, orange-cardamome · V3 p. 204
 Création stimulante 07 — maté grillé, gingembre-citron · V3 p. 205
 Création stimulante 08 — guayusa, hibiscus-framboise · V3 p. 206
 Création stimulante 09 — yaupon, coco-pandan · V3 p. 207
 Création stimulante 10 — cascara, pomme-cannelle · V3 p. 208
 Création stimulante 11 — yerba mate, cacao-vanille · V3 p. 209
 Création stimulante 12 — maté grillé, poire-fenouil · V3 p. 210
 Création stimulante 13 — guayusa, maïs grillé · V3 p. 211
 Création stimulante 14 — yaupon, datte-poivre long · V3 p. 212
 Création stimulante 15 — cascara, orange-cardamome · V3 p. 213
 Création stimulante 16 — yerba mate, gingembre-citron · V3 p. 214
 Création stimulante 17 — maté grillé, hibiscus-framboise · V3 p. 215
 Création stimulante 18 — guayusa, coco-pandan · V3 p. 216
 Création stimulante 19 — yaupon, pomme-cannelle · V3 p. 217
 Création stimulante 20 — cascara, cacao-vanille · V3 p. 218
 Création stimulante 21 — yerba mate, poire-fenouil · V3 p. 219
 Création stimulante 22 — maté grillé, maïs grillé · V3 p. 220
 Création stimulante 23 — guayusa, datte-poivre long · V3 p. 221
 Création stimulante 24 — yaupon, orange-cardamome · V3 p. 222
 Création stimulante 25 — cascara, gingembre-citron · V3 p. 223
 Création stimulante 26 — yerba mate, hibiscus-framboise · V3 p. 224

Création stimulante 27 — maté grillé, coco-pandan · V3 p. 225
 Création stimulante 28 — guayusa, pomme-cannelle · V3 p. 226
 Création stimulante 29 — yaupon, cacao-vanille · V3 p. 227
 Création stimulante 30 — cascara, poire-fenouil · V3 p. 228
 Création stimulante 31 — yerba mate, maïs grillé · V3 p. 229
 Création stimulante 32 — maté grillé, datte-poivre long · V3 p. 230
 Création stimulante 33 — guayusa, orange-cardamome · V3 p. 231
 Création stimulante 34 — yaupon, gingembre-citron · V3 p. 232
 Création stimulante 35 — cascara, hibiscus-framboise · V3 p. 233
 Création stimulante 36 — yerba mate, coco-pandan · V3 p. 234
 Création stimulante 37 — maté grillé, pomme-cannelle · V3 p. 235
 Création stimulante 38 — guayusa, cacao-vanille · V3 p. 236
 Création stimulante 39 — yaupon, poire-fenouil · V3 p. 237
 Création stimulante 40 — cascara, maïs grillé · V3 p. 238
 Création stimulante 41 — yerba mate, datte-poivre long · V3 p. 239
 Création stimulante 42 — maté grillé, orange-cardamome · V3 p. 240
 Création stimulante 43 — guayusa, gingembre-citron · V3 p. 241
 Création stimulante 44 — yaupon, hibiscus-framboise · V3 p. 242
 Création stimulante 45 — cascara, coco-pandan · V3 p. 243
 Créer sa fiche de thé · V2 p. 61
 Crépuscule intense — coing, tamarin, cardamome verte · V1 p. 352
 Crépuscule intense — cynorrhodon, mangue séchée, poivre noir · V1 p. 292
 Crépuscule intense — figue sèche, hibiscus, fenouil · V1 p. 252
 Crépuscule intense — figue sèche, poire séchée, poivre long · V1 p. 192

Grand index général — 15/39

Crépuscule intense — grenade, sumac alimentaire, macis · V1 p. 232
 Crépuscule intense — hibiscus, baobab, baie de genièvre · V1 p. 212
 Crépuscule intense — hibiscus, pêche séchée, noix de muscade · V1 p. 272
 Crépuscule intense — hibiscus, raisin sec, graines d'aneth · V1 p. 412
 Crépuscule intense — mûre séchée, hibiscus, macis · V1 p. 172
 Crépuscule intense — myrtille séchée, hibiscus, noix de muscade · V1 p. 312
 Crépuscule intense — prune séchée, tamarin, piment de jamaïque · V1 p. 332
 Crépuscule intense — tamarin, baobab, vanille · V1 p. 372
 Crépuscule intense — tamarin, mûre séchée, cardamome noire · V1 p. 392
 CTC — crush, tear, curl · V2 p. 195
 Cueillette sauvage · V1 p. 483
 Cueillette: bourgeon et feuilles · V2 p. 15
 Cuillère chashaku · V2 p. 423
 Cultivars et diversité · V2 p. 14
 Culture coréenne du thé · V2 p. 391
 Culture du çay en Türkiye et Azerbaïdjan · V2 p. 405
 Culture du thé en Chine · V2 p. 385
 Cumin · V1 p. 119
 Curcuma · V1 p. 108
 Curry leaf · V1 p. 85
 Cutting chai · V2 p. 210
 Cynorrhodon · V1 p. 160
 Cynorrhodon scandinave · V1 p. 455
 Da Hong Pao · V2 p. 81

Daechu-cha · V3 p. 369
 Daejak · V2 p. 136
 Darjeeling blanc · V2 p. 145
 Darjeeling first flush · V2 p. 142
 Darjeeling muscatel · V2 p. 144
 Darjeeling oolong · V2 p. 146
 Darjeeling second flush · V2 p. 143
 Darjeeling vert · V2 p. 150
 Datte · V1 p. 152
 Décaféiné · V2 p. 472
 Décaféiné · V3 p. 90
 Décocter les racines · V1 p. 22
 Défauts fréquents · V2 p. 60
 Dégustation comparative · V2 p. 56
 Dégustation comparative des continents · V3 p. 469
 Dégustation et carnet · V3 p. 91
 Déguster méthodiquement · V1 p. 40
 Demander avant de photographier · V2 p. 440
 Dépôt dans la bouilloire · V4 p. 413
 Dessert en tasse 01 — cacao non sucré et framboise et rose · V4 p. 173
 Dessert en tasse 02 — caroube et cassis et menthe · V4 p. 174
 Dessert en tasse 03 — lait épicé et coco et pandan · V4 p. 175
 Dessert en tasse 04 — café décaféiné filtre et abricot et anis · V4 p. 176
 Dessert en tasse 05 — chicorée grillée et cacao et vanille · V4 p. 177

Grand index général — 16/39

Dessert en tasse 06 — cacao non sucré et fenouil et mandarine · V4 p. 178
 Dessert en tasse 07 — caroube et lavande et poire · V4 p. 179
 Dessert en tasse 08 — lait épicé et caroube et cannelle · V4 p. 180
 Dessert en tasse 09 — café décaféiné filtre et orange et vanille · V4 p. 181
 Dessert en tasse 10 — chicorée grillée et pomme et cannelle · V4 p. 182
 Détartre la bouilloire · V2 p. 449
 Dianhong du Yunnan · V2 p. 96
 Diasporas et évolution · V2 p. 456
 Dimbula · V2 p. 156
 Dong Ding · V2 p. 89
 Dooars noir · V2 p. 153
 Doodh patti · V2 p. 211
 Doppio · V3 p. 15
 Double infusion · V1 p. 26
 Doujiang chaud · V3 p. 344
 Duyun Maojian · V2 p. 73
 East Frisian tea · V2 p. 412
 Eau de coriandre sri-lankaise · V1 p. 439
 Eau de riz grillé · V3 p. 250
 Eau potable · V3 p. 481
 Eau potable et recontamination · V4 p. 436
 Eau pour le café · V3 p. 79
 Eau pour le thé · V2 p. 33
 Eau sûre · V1 p. 481

Éclat vif — bleuet, origan, ajowan · V1 p. 416
 Éclat vif — bruyère, mélisse, nigelle · V1 p. 236
 Éclat vif — camomille matricaire, osmanthus, clou de girofle · V1 p. 196
 Éclat vif — camomille romaine, fleur de sureau, anis vert · V1 p. 376
 Éclat vif — citronnelle, bruyère, cumin · V1 p. 296
 Éclat vif — citronnelle, thé des montagnes grec, nigelle · V1 p. 176
 Éclat vif — myrte citronné, feuille de combava, cannelle cassia · V1 p. 316
 Éclat vif — origan, bruyère, poivre noir · V1 p. 276
 Éclat vif — ortie, feuille de combava, cumin · V1 p. 256
 Éclat vif — osmanthus, épilobe fermenté — ivan-tchaï, macis · V1 p. 396
 Éclat vif — pois papillon, basilic doux, cumin · V1 p. 356
 Éclat vif — pois papillon, osmanthus, cardamome noire · V1 p. 216
 Éclat vif — rooibos, souci — calendula, macis · V1 p. 336
 Einspänner · V3 p. 33
 Emoliente · V3 p. 271
 Enfants · V1 p. 467
 Enfants · V2 p. 474
 Enfants et adolescents · V4 p. 419
 Enfants et stimulants · V3 p. 484
 English Breakfast · V2 p. 251
 Enshi Yulu · V2 p. 69
 Épices qui dominent · V4 p. 380
 Épilobe fermenté — ivan-tchaï · V1 p. 75
 Espresso · V3 p. 12

Grand index général — 17/39

Espresso trop lent · V4 p. 398
 Espresso trop rapide · V4 p. 397
 Estragon · V1 p. 62
 Été — soirées chaudes 01 — hibiscus, citron et gingembre · V4 p. 37
 Été — soirées chaudes 02 — hibiscus, cassis et menthe · V4 p. 38
 Été — soirées chaudes 03 — hibiscus, abricot et anis · V4 p. 39
 Été — soirées chaudes 04 — hibiscus, fenouil et mandarine · V4 p. 40
 Été — soirées chaudes 05 — hibiscus, romarin et pamplemousse · V4 p. 41
 Été — soirées chaudes 06 — menthe verte, citron et gingembre · V4 p. 42
 Été — soirées chaudes 07 — menthe verte, cassis et menthe · V4 p. 43
 Été — soirées chaudes 08 — menthe verte, abricot et anis · V4 p. 44
 Été — soirées chaudes 09 — menthe verte, fenouil et mandarine · V4 p. 45
 Été — soirées chaudes 10 — menthe verte, romarin et pamplemousse · V4 p. 46
 Été — soirées chaudes 11 — rooibos rouge, citron et gingembre · V4 p. 47
 Été — soirées chaudes 12 — rooibos rouge, cassis et menthe · V4 p. 48
 Été — soirées chaudes 13 — rooibos rouge, abricot et anis · V4 p. 49
 Été — soirées chaudes 14 — rooibos rouge, fenouil et mandarine · V4 p. 50
 Été — soirées chaudes 15 — rooibos rouge, romarin et pamplemousse · V4 p. 51
 Été — soirées chaudes 16 — thé blanc, citron et gingembre · V4 p. 52
 Été — soirées chaudes 17 — thé blanc, cassis et menthe · V4 p. 53
 Été — soirées chaudes 18 — thé blanc, abricot et anis · V4 p. 54
 Été — soirées chaudes 19 — thé blanc, fenouil et mandarine · V4 p. 55
 Été — soirées chaudes 20 — thé blanc, romarin et pamplemousse · V4 p. 56
 Été — soirées chaudes 21 — jus de pomme chaud, citron et gingembre · V4 p. 57

Été — soirées chaudes 22 — jus de pomme chaud, cassis et menthe · V4 p. 58
 Été — soirées chaudes 23 — jus de pomme chaud, abricot et anis · V4 p. 59
 Été — soirées chaudes 24 — jus de pomme chaud, fenouil et mandarine · V4 p. 60
 Été — soirées chaudes 25 — jus de pomme chaud, romarin et pamplemousse · V4 p. 61
 Étiquetage d'un buffet chaud · V4 p. 367
 Étiquette ambiguë · V4 p. 408
 Éviter le gaspillage · V2 p. 445
 Expliquer la caféine · V2 p. 444
 Extraction de l'espresso · V3 p. 83
 Extraits, poudres et huiles · V1 p. 484
 Faible caféine 01 — hōjicha, fraise et basilic · V4 p. 224
 Faible caféine 02 — café décaféiné filtre, coing et safran · V4 p. 225
 Faible caféine 03 — thé blanc, myrtille et citron · V4 p. 226
 Faible caféine 04 — oolong floral, fenouil et mandarine · V4 p. 227
 Faible caféine 05 — thé vert sencha, orange et vanille · V4 p. 228
 Faible caféine 06 — hōjicha, cassis et menthe · V4 p. 229
 Faible caféine 07 — café décaféiné filtre, coco et pandan · V4 p. 230
 Faible caféine 08 — thé blanc, gingembre et curcuma · V4 p. 231
 Faible caféine 09 — oolong floral, lavande et poire · V4 p. 232
 Faible caféine 10 — thé vert sencha, citron et gingembre · V4 p. 233
 Fenouil · V1 p. 117
 Fenugrec · V1 p. 121
 Fenugrec · V4 p. 428
 Fermentation microbienne · V2 p. 23

Grand index général — 18/39

Fête sans alcool 01 — hibiscus et lavande et poire · V4 p. 203
 Fête sans alcool 02 — jus de pomme chaud et caroube et cannelle · V4 p. 204
 Fête sans alcool 03 — cacao non sucré et orange et vanille · V4 p. 205
 Fête sans alcool 04 — thé noir Assam et pomme et cannelle · V4 p. 206
 Fête sans alcool 05 — lait épicé et framboise et rose · V4 p. 207
 Fête sans alcool 06 — hibiscus et cassis et menthe · V4 p. 208
 Fête sans alcool 07 — jus de pomme chaud et coco et pandan · V4 p. 209
 Fête sans alcool 08 — cacao non sucré et abricot et anis · V4 p. 210
 Fête sans alcool 09 — thé noir Assam et cacao et vanille · V4 p. 211
 Fête sans alcool 10 — lait épicé et fenouil et mandarine · V4 p. 212
 Feu doux citronné — basilic doux, cassis séché · V1 p. 323
 Feu doux citronné — feuille de citronnier, tamarin · V1 p. 183
 Feu doux citronné — feuille de citronnier, zeste de mandarine · V1 p. 383
 Feu doux citronné — fleur de sureau, tamarin · V1 p. 203
 Feu doux citronné — fleur de sureau, zeste d'orange · V1 p. 403
 Feu doux citronné — myrte anisé, cynorrhodon · V1 p. 263
 Feu doux citronné — origan, zeste de pamplemousse · V1 p. 343
 Feu doux citronné — shiso vert, ananas séché · V1 p. 223
 Feu doux citronné — spicebush, canneberge · V1 p. 243
 Feu doux citronné — thym citron, zeste de citron · V1 p. 363
 Feu doux citronné — tilleul, abricot sec · V1 p. 283
 Feu doux citronné — violette odorante, canneberge · V1 p. 303
 Feuille brisée — broken leaf · V2 p. 194
 Feuille de cassis · V1 p. 69

Feuille de citronnier · V1 p. 66
 Feuille de combava · V1 p. 65
 Feuille de fraisier · V1 p. 70
 Feuille de framboisier · V1 p. 71
 Feuille de mûrier · V1 p. 67
 Feuille de ronce · V1 p. 68
 Feuille entière orthodoxe · V2 p. 193
 Feuille entière, brisée et poussière · V2 p. 27
 Figue sèche · V1 p. 151
 Filtre papier et rinçage · V3 p. 88
 Filtres et espace · V1 p. 17
 Fixation de l'oxydation · V2 p. 17
 Flat white · V3 p. 21
 Flétrissage · V2 p. 16
 Fleur de sureau · V1 p. 94
 Fleur d'oranger · V1 p. 90
 Forêt vif — camomille romaine, citronnelle, macis · V1 p. 246
 Forêt vif — curry leaf, lavande vraie, cannelle cassia · V1 p. 326
 Forêt vif — estragon, rose de damas, guimauve · V1 p. 286
 Forêt vif — feuille de framboisier, basilic doux, fenouil · V1 p. 406
 Forêt vif — feuille de ronce, menthe verte, noix de muscade · V1 p. 366
 Forêt vif — fleur d'oranger, marjolaine, piment de jamaïque · V1 p. 206
 Forêt vif — muña, shiso vert, graines d'aneth · V1 p. 306
 Forêt vif — ortie, feuille de fraisier, cumin · V1 p. 386

Grand index général — 19/39

Forêt vif — pandan, feuille de cassis, cumin · V1 p. 226
 Forêt vif — thym citron, violette odorante, badiane chinoise · V1 p. 266
 Forêt vif — tilleul, épilobe fermenté — ivan-tchaï, guimauve · V1 p. 186
 Forêt vif — tilleul, romarin, graines d'aneth · V1 p. 346
 Fouetter le matcha · V2 p. 48
 Fraîcheur et dégazage · V3 p. 76
 Framboise séchée · V1 p. 155
 Fu Zhuan aux fleurs dorées · V2 p. 109
 Fukamushi Sencha · V2 p. 118
 Fumage · V2 p. 22
 Gaiwan · V2 p. 38
 Gaiwan · V2 p. 415
 Galanga · V1 p. 109
 Galão · V3 p. 26
 Genmaicha · V2 p. 122
 Gestion des garnitures · V4 p. 372
 Gingembre · V1 p. 107
 Gingembre chaud jamaïcain · V1 p. 431
 Gingembre coréen · V1 p. 446
 Gingembre trop piquant · V4 p. 403
 Ginger honey tea · V3 p. 371
 Gløgg danois · V3 p. 449
 Gløgg alcoolisé · V3 p. 448
 Gløgg sans alcool · V3 p. 358

Glogi finlandais sans alcool · V3 p. 427
 Glossaire 1 — Méthodes d'extraction · V4 p. 451
 Glossaire 10 — Statut des recettes · V4 p. 460
 Glossaire 2 — Transformation du thé · V4 p. 452
 Glossaire 3 — Dégustation · V4 p. 453
 Glossaire 4 — Café · V4 p. 454
 Glossaire 5 — Cacao, lait et texture · V4 p. 455
 Glossaire 6 — Service · V4 p. 456
 Glossaire 7 — Mesures · V4 p. 457
 Glossaire 8 — Sécurité · V4 p. 458
 Glossaire 9 — Botanique et origine · V4 p. 459
 Gluten · V3 p. 479
 Gluten dans céréales et malt · V4 p. 432
 Gong Mei · V2 p. 76
 Gongfu cha · V2 p. 45
 Gongfu cha · V2 p. 386
 Gongfu oolong · V2 p. 204
 Goût brûlé · V4 p. 389
 Goût de savon · V4 p. 388
 Goût métallique · V4 p. 387
 Goûter à plusieurs températures · V2 p. 451
 Graines d'aneth · V1 p. 132
 Grandpa style · V2 p. 46
 Grenade · V1 p. 161

Grand index général — 20/39

Grog au rhum · V3 p. 450
 Grossesse · V2 p. 473
 Grossesse et allaitement · V1 p. 466
 Grossesse et allaitement · V4 p. 418
 Gruau à boire d'avoine · V3 p. 278
 Guayusa au cacao · V3 p. 197
 Guayusa au gingembre · V3 p. 187
 Guayusa citronnée · V3 p. 186
 Guayusa simple · V3 p. 185
 Guimauve · V1 p. 135
 Gyokuro · V2 p. 119
 Haldi doodh · V3 p. 339
 Herbes de Géorgie · V1 p. 426
 Hibiscus · V1 p. 93
 Hibiscus chaud de fête · V3 p. 441
 Hibiscus framboise — service de 10 tasses · V4 p. 317
 Hibiscus framboise — service de 10 tasses · V4 p. 332
 Hibiscus framboise — service de 25 tasses · V4 p. 347
 Hibiscus framboise — service de 50 tasses · V4 p. 362
 Hiver 01 — thé noir Assam, orange et vanille · V4 p. 87
 Hiver 02 — thé noir Assam, datte et sésame · V4 p. 88
 Hiver 03 — thé noir Assam, gingembre et curcuma · V4 p. 89
 Hiver 04 — thé noir Assam, muscade et vanille · V4 p. 90
 Hiver 05 — thé noir Assam, cacao et vanille · V4 p. 91

Hiver 06 — cacao non sucré, orange et vanille · V4 p. 92
 Hiver 07 — cacao non sucré, datte et sésame · V4 p. 93
 Hiver 08 — cacao non sucré, gingembre et curcuma · V4 p. 94
 Hiver 09 — cacao non sucré, muscade et vanille · V4 p. 95
 Hiver 10 — cacao non sucré, cacao et vanille · V4 p. 96
 Hiver 11 — caroube, orange et vanille · V4 p. 97
 Hiver 12 — caroube, datte et sésame · V4 p. 98
 Hiver 13 — caroube, gingembre et curcuma · V4 p. 99
 Hiver 14 — caroube, muscade et vanille · V4 p. 100
 Hiver 15 — caroube, cacao et vanille · V4 p. 101
 Hiver 16 — lait épicé, orange et vanille · V4 p. 102
 Hiver 17 — lait épicé, datte et sésame · V4 p. 103
 Hiver 18 — lait épicé, gingembre et curcuma · V4 p. 104
 Hiver 19 — lait épicé, muscade et vanille · V4 p. 105
 Hiver 20 — lait épicé, cacao et vanille · V4 p. 106
 Hiver 21 — café décaféiné filtre, orange et vanille · V4 p. 107
 Hiver 22 — café décaféiné filtre, datte et sésame · V4 p. 108
 Hiver 23 — café décaféiné filtre, gingembre et curcuma · V4 p. 109
 Hiver 24 — café décaféiné filtre, muscade et vanille · V4 p. 110
 Hiver 25 — café décaféiné filtre, cacao et vanille · V4 p. 111
 Hōhin · V2 p. 420
 Hojicha · V2 p. 129
 Hōjicha poire — service de 10 tasses · V4 p. 319
 Hōjicha poire — service de 10 tasses · V4 p. 334

Grand index général — 21/39

Hōjicha poire — service de 25 tasses · V4 p. 349
 Hōjicha poire — service de 50 tasses · V4 p. 364
 Honeybush · V1 p. 79
 Honeybush du Cap · V1 p. 435
 Hong Kong milk tea · V2 p. 228
 Horchata chaude · V3 p. 373
 Horizon intense — abricot sec, grenade, baie de genièvre · V1 p. 342
 Horizon intense — abricot sec, pomme séchée, piment de jamaïque · V1 p. 382
 Horizon intense — ananas séché, pêche séchée, cumin · V1 p. 402
 Horizon intense — cassis séché, zeste de mandarine, baie de genièvre · V1 p. 262
 Horizon intense — framboise séchée, abricot sec, guimauve · V1 p. 362
 Horizon intense — pêche séchée, canneberge, cumin · V1 p. 222
 Horizon intense — pêche séchée, coing, vanille · V1 p. 182
 Horizon intense — pêche séchée, zeste de yuzu, anis vert · V1 p. 282
 Horizon intense — raisin sec, datte, galanga · V1 p. 202
 Horizon intense — tamarin, zeste de mandarine, cardamome verte · V1 p. 302
 Horizon intense — zeste de citron, pêche séchée, galanga · V1 p. 322
 Horizon intense — zeste de yuzu, mûre séchée, poivre long · V1 p. 242
 Hot buttered rum · V3 p. 459
 Hot toddy · V3 p. 451
 Houblon · V1 p. 103
 Huangshan Maofeng · V2 p. 65
 Huiles essentielles · V4 p. 438
 Humidité, moisissures et stockage · V4 p. 440

Huoshan Huangya · V2 p. 80
 Hwangcha coréen · V2 p. 138
 Hyeonmi-cha · V3 p. 249
 Hygiène domestique · V1 p. 37
 Identifier avant d'infuser · V1 p. 465
 Ilam first flush · V2 p. 161
 Ilam second flush · V2 p. 162
 Infuser les feuilles · V1 p. 20
 Infuser les fleurs · V1 p. 21
 Infusion couverte · V1 p. 25
 Infusion dans le lait · V1 p. 29
 Infusion de maramia · V1 p. 420
 Infusion de sureau britannique · V1 p. 453
 Infusion dorée de réception · V3 p. 445
 Infusion occidentale · V2 p. 44
 Infusion trop amère · V4 p. 376
 Infusion trop faible · V4 p. 377
 Infusions successives · V1 p. 27
 Infusions successives · V2 p. 47
 Irani chai · V2 p. 212
 Irish coffee · V3 p. 452
 Ivan-tchaï russe · V1 p. 448
 Jägertee · V3 p. 458
 Jardin citronné — citronnelle, cerise séchée · V1 p. 168

Grand index général — 22/39

Jardin citronné — estragon, sumac alimentaire · V1 p. 308
 Jardin citronné — feuille de framboisier, mûre séchée · V1 p. 348
 Jardin citronné — fleur de sureau, cassis séché · V1 p. 388
 Jardin citronné — marjolaine, baobab · V1 p. 248
 Jardin citronné — muña, baobab · V1 p. 408
 Jardin citronné — muña, pomme séchée · V1 p. 208
 Jardin citronné — myrte citronné, myrtille séchée · V1 p. 188
 Jardin citronné — myrte citronné, zeste d'orange · V1 p. 328
 Jardin citronné — romarin, zeste d'orange · V1 p. 368
 Jardin citronné — rose de damas, pomme séchée · V1 p. 288
 Jardin citronné — thé des montagnes grec, mangue séchée · V1 p. 228
 Jardin citronné — thé des montagnes grec, pêche séchée · V1 p. 268
 Jasmin alimentaire · V1 p. 95
 Jasmin vietnamien · V2 p. 171
 Jasmin Yin Hao · V2 p. 113
 Jebena soudanaise · V3 p. 43
 Jin Jun Mei · V2 p. 97
 Jin Xuan — oolong lacté naturel · V2 p. 93
 Jouer sur l'acidité · V1 p. 32
 Jungjak · V2 p. 135
 Junshan Yinzhen · V2 p. 78
 Jus de poire chaud · V3 p. 361
 Jus de pomme épicé — service de 10 tasses · V4 p. 326
 Jus de pomme épicé — service de 25 tasses · V4 p. 341

Jus de pomme épicé — service de 50 tasses · V4 p. 356
 Jus de raisin chaud épicé · V3 p. 439
 Kabusecha · V2 p. 120
 Kadha domestique · V1 p. 438
 Kahwa cachemiri · V2 p. 214
 Kamairicha · V2 p. 126
 Kandy · V2 p. 157
 Kang Zhuan — thé de frontière · V2 p. 111
 Kangra noir · V2 p. 151
 Kangra vert · V2 p. 149
 Karak chai · V2 p. 213
 Karigane · V2 p. 124
 Karkadé égyptien · V1 p. 419
 Kawa zbożowa · V3 p. 256
 Kawakawa · V1 p. 83
 Kawakawa māori · V1 p. 463
 Keemun — Qimen Hongcha · V2 p. 95
 Kenya CTC · V2 p. 176
 Kenya orthodoxe · V2 p. 175
 Kenya vert · V2 p. 180
 Kesar milk · V3 p. 341
 Kinderpunsch · V3 p. 357
 Kinkeliba · V1 p. 80
 Kinkeliba ouest-africain · V1 p. 429

Grand index général — 23/39

Koicha — matcha épais · V2 p. 131
 Kokkaffe scandinave · V3 p. 67
 Kompot chaud · V3 p. 355
 Konacha · V2 p. 127
 Kopi au lait concentré · V3 p. 55
 Kopi C · V3 p. 54
 Kopi jahe · V3 p. 51
 Kopi O · V3 p. 53
 Kopi talua · V3 p. 52
 Kopi tubruk · V3 p. 50
 Kräutertee germanophone · V1 p. 452
 Kukicha · V2 p. 123
 Kyusu · V2 p. 419
 Kyusu japonais · V2 p. 39
 La pincée de sel · V1 p. 33
 Laboratoire cacao 01 — orange et cannelle · V3 p. 123
 Laboratoire cacao 02 — gingembre et miel · V3 p. 124
 Laboratoire cacao 03 — sarrasin grillé · V3 p. 125
 Laboratoire cacao 04 — datte et tahini · V3 p. 126
 Laboratoire cacao 05 — rose et vanille · V3 p. 127
 Laboratoire cacao 06 — noix de coco et pandan · V3 p. 128
 Laboratoire cacao 07 — hibiscus et framboise · V3 p. 129
 Laboratoire cacao 08 — poire et cardamome · V3 p. 130
 Laboratoire cacao 09 — cassis et poivre · V3 p. 131

Laboratoire cacao 10 — menthe et cacao · V3 p. 132
 Laboratoire cacao 11 — orange et cannelle · V3 p. 133
 Laboratoire cacao 12 — gingembre et miel · V3 p. 134
 Laboratoire cacao 13 — sarrasin grillé · V3 p. 135
 Laboratoire cacao 14 — datte et tahini · V3 p. 136
 Laboratoire cacao 15 — rose et vanille · V3 p. 137
 Laboratoire cacao 16 — noix de coco et pandan · V3 p. 138
 Laboratoire cacao 17 — hibiscus et framboise · V3 p. 139
 Laboratoire cacao 18 — poire et cardamome · V3 p. 140
 Laboratoire cacao 19 — cassis et poivre · V3 p. 141
 Laboratoire cacao 20 — menthe et cacao · V3 p. 142
 Laboratoire cacao 21 — orange et cannelle · V3 p. 143
 Laboratoire cacao 22 — gingembre et miel · V3 p. 144
 Laboratoire cacao 23 — sarrasin grillé · V3 p. 145
 Laboratoire cacao 24 — datte et tahini · V3 p. 146
 Laboratoire cacao 25 — rose et vanille · V3 p. 147
 Laboratoire cacao 26 — noix de coco et pandan · V3 p. 148
 Laboratoire cacao 27 — hibiscus et framboise · V3 p. 149
 Laboratoire cacao 28 — poire et cardamome · V3 p. 150
 Laboratoire cacao 29 — cassis et poivre · V3 p. 151
 Laboratoire cacao 30 — menthe et cacao · V3 p. 152
 Laboratoire cacao 31 — orange et cannelle · V3 p. 153
 Laboratoire cacao 32 — gingembre et miel · V3 p. 154
 Laboratoire cacao 33 — sarrasin grillé · V3 p. 155

Grand index général — 24/39

Laboratoire cacao 34 — datte et tahini · V3 p. 156
 Laboratoire cacao 35 — rose et vanille · V3 p. 157
 Laboratoire cacao 36 — noix de coco et pandan · V3 p. 158
 Laboratoire cacao 37 — hibiscus et framboise · V3 p. 159
 Laboratoire cacao 38 — poire et cardamome · V3 p. 160
 Laboratoire cacao 39 — cassis et poivre · V3 p. 161
 Laboratoire cacao 40 — menthe et cacao · V3 p. 162
 Laboratoire cacao 41 — orange et cannelle · V3 p. 163
 Laboratoire cacao 42 — gingembre et miel · V3 p. 164
 Laboratoire cacao 43 — sarrasin grillé · V3 p. 165
 Laboratoire cacao 44 — datte et tahini · V3 p. 166
 Laboratoire cacao 45 — rose et vanille · V3 p. 167
 Laboratoire cacao 46 — noix de coco et pandan · V3 p. 168
 Laboratoire cacao 47 — hibiscus et framboise · V3 p. 169
 Laboratoire cacao 48 — poire et cardamome · V3 p. 170
 Laboratoire cacao 49 — cassis et poivre · V3 p. 171
 Laboratoire cacao 50 — menthe et cacao · V3 p. 172
 Lahpet yay · V2 p. 231
 Lait à la cannelle · V3 p. 349
 Lait au miel · V3 p. 348
 Lait chaud au gingembre · V3 p. 343
 Lait d'amande chaud méditerranéen · V3 p. 372
 Lait de soja au sésame noir · V3 p. 345
 Lait et boissons végétales · V4 p. 433

Lait et chaîne du froid · V3 p. 475
 Lait qui tranche · V2 p. 466
 Lait vanillé chaud · V3 p. 347
 Langues et noms du thé · V2 p. 458
 Lapsang Souchong fumé · V2 p. 98
 Laurier-sauce · V1 p. 61
 Lavande savonneuse · V4 p. 404
 Lavande vraie · V1 p. 92
 Lebu cha · V2 p. 218
 Lecture et détente 01 — camomille matricaire et coco et pandan · V4 p. 183
 Lecture et détente 02 — verveine citronnée et abricot et anis · V4 p. 184
 Lecture et détente 03 — honeybush et cacao et vanille · V4 p. 185
 Lecture et détente 04 — rooibos rouge et fenouil et mandarine · V4 p. 186
 Lecture et détente 05 — poire séchée et lavande et poire · V4 p. 187
 Lecture et détente 06 — camomille matricaire et caroube et cannelle · V4 p. 188
 Lecture et détente 07 — verveine citronnée et orange et vanille · V4 p. 189
 Lecture et détente 08 — honeybush et pomme et cannelle · V4 p. 190
 Lecture et détente 09 — rooibos rouge et framboise et rose · V4 p. 191
 Lecture et détente 10 — poire séchée et cassis et menthe · V4 p. 192
 Les trois verres sahraouis · V2 p. 243
 Lishan Oolong · V2 p. 92
 Liu Bao affiné · V2 p. 107
 Liu Bao jeune · V2 p. 106
 London Fog · V2 p. 253

Grand index général — 25/39

Longjing (Puits du Dragon) · V2 p. 63
 Longjing en verre · V2 p. 205
 Lotus alimentaire · V1 p. 104
 Lu'an Guapian · V2 p. 67
 Lumumba chaud · V3 p. 454
 Lungo · V3 p. 14
 Machines sous pression · V4 p. 441
 Macis · V1 p. 128
 Maison fruité — bruyère, zeste de pamplemousse, poivre long · V1 p. 239
 Maison fruité — citronnelle, abricot sec, carvi · V1 p. 339
 Maison fruité — épilobe fermenté — ivan-tchaï, zeste de citron, bardane · V1 p. 379
 Maison fruité — fleur d'oranger, mangue séchée, cannelle de ceylan · V1 p. 319
 Maison fruité — honeybush, cassis séché, poivre long · V1 p. 359
 Maison fruité — marjolaine, sumac alimentaire, poivre long · V1 p. 299
 Maison fruité — mélisse, raisin sec, coriandre · V1 p. 179
 Maison fruité — origan, zeste de mandarine, fenouil · V1 p. 219
 Maison fruité — ortie, zeste de mandarine, cannelle de ceylan · V1 p. 199
 Maison fruité — pandan, mûre séchée, poivre long · V1 p. 279
 Maison fruité — sarriette, coing, fenouil · V1 p. 399
 Maison fruité — thym citron, cynorrhodon, anis vert · V1 p. 259
 Maîtriser les températures · V1 p. 14
 Malawi noir · V2 p. 178
 Mangue séchée · V1 p. 165
 Marché citronné — épilobe fermenté — ivan-tchaï, abricot sec · V1 p. 178

Marché citronné — feuille de cassis, abricot sec · V1 p. 298
 Marché citronné — feuille de cassis, myrtille séchée · V1 p. 258
 Marché citronné — feuille de citronnier, bergamote · V1 p. 218
 Marché citronné — feuille de combava, baobab · V1 p. 198
 Marché citronné — feuille de combava, cerise séchée · V1 p. 318
 Marché citronné — feuille de mûrier, hibiscus · V1 p. 338
 Marché citronné — menthe poivrée, framboise séchée · V1 p. 358
 Marché citronné — myrte anisé, hibiscus · V1 p. 238
 Marché citronné — thé des montagnes grec, figue sèche · V1 p. 378
 Marché citronné — verveine citronnée, prune séchée · V1 p. 398
 Marché citronné — violette odorante, mûre séchée · V1 p. 278
 Marjolaine · V1 p. 58
 Marocchino · V3 p. 19
 Masala chai · V2 p. 209
 Masala milk · V3 p. 342
 Matcha · V2 p. 130
 Matcha grumeleux · V2 p. 467
 Matcha sans mousse · V2 p. 468
 Maté agrumes — service de 10 tasses · V4 p. 328
 Maté agrumes — service de 25 tasses · V4 p. 343
 Maté agrumes — service de 50 tasses · V4 p. 358
 Maté amargo · V3 p. 175
 Maté au cacao · V3 p. 194
 Maté au citron · V3 p. 181

Grand index général — 26/39

Maté au maïs grillé · V3 p. 196
Maté au rooibos · V3 p. 195
Maté aux herbes · V3 p. 182
Mate cocido · V3 p. 178
Mate de leche · V3 p. 180
Maté dulce · V3 p. 176
Maté en calebasse · V3 p. 174
Maté grillé · V3 p. 183
Maté latte · V3 p. 184
Maté partagé · V3 p. 465
Matériel chaud et pression · V3 p. 483
Mauve · V1 p. 100
Médicaments et plantes · V1 p. 468
Meia de leite · V3 p. 27
Mélisse · V1 p. 49
Mélisse belge et européenne · V1 p. 451
Mengding Ganlu · V2 p. 72
Mengding Huangya · V2 p. 79
Menthe brunie · V4 p. 405
Menthe poivrée · V1 p. 48
Menthe verte · V1 p. 47
Miel avant douze mois · V4 p. 421
Miel et nourrissons · V1 p. 480
Millepertuis · V4 p. 426

Millepertuis et interactions · V1 p. 477
Moisissures et stockage · V1 p. 482
Moka italienne · V3 p. 69
Moka qui crache · V4 p. 400
Moringa · V1 p. 73
Moringa citronnée · V1 p. 436
Mousse de lait · V3 p. 84
Mousse qui retombe · V4 p. 392
Mouture · V3 p. 77
Muckefuck · V3 p. 255
Mugicha · V3 p. 245
Muña · V1 p. 81
Muña andine · V1 p. 457
Mûre séchée · V1 p. 156
Muscade: la pincée, pas la cuillère · V1 p. 473
Myrte anisé · V1 p. 77
Myrte citronné · V1 p. 76
Myrte citronné australien · V1 p. 462
Myrtille chaude scandinave · V3 p. 363
Myrtille séchée · V1 p. 157
Ne pas boire brûlant · V4 p. 420
Ne pas imposer le lait · V2 p. 438
Ne pas réchauffer indéfiniment · V2 p. 450
Nepal golden tips · V2 p. 163

Grand index général — 27/39

Nettoyage des théières poreuses · V2 p. 480
 Nettoyage entre deux boissons · V4 p. 368
 Nettoyer sans parfumer · V2 p. 447
 Nigelle · V1 p. 130
 Nilgiri classique · V2 p. 147
 Nilgiri frost tea · V2 p. 148
 Noisette · V3 p. 30
 Noix de coco · V1 p. 166
 Noix de muscade · V1 p. 127
 Noms communs et confusions botaniques · V4 p. 439
 Noon chai · V2 p. 215
 Nuwara Eliya · V2 p. 154
 Odeurs et contamination · V2 p. 32
 Odeurs parasites · V4 p. 412
 Offrir la première tasse · V2 p. 435
 Oksusu-cha · V3 p. 247
 Oolong à l'osmanthus · V2 p. 114
 Oolong floral — service de 10 tasses · V4 p. 329
 Oolong floral — service de 25 tasses · V4 p. 344
 Oolong floral — service de 50 tasses · V4 p. 359
 Oolong himalayen du Népal · V2 p. 165
 Oolong vietnamien · V2 p. 170
 Ordonnancement d'un service de deux heures · V4 p. 370
 Orge grillée pomme — service de 10 tasses · V4 p. 324

Orge grillée pomme — service de 25 tasses · V4 p. 339
 Orge grillée pomme — service de 25 tasses · V4 p. 354
 Oriental Beauty — Bai Hao Oolong · V2 p. 90
 Origan · V1 p. 59
 Origine et terroir · V3 p. 73
 Ortie · V1 p. 72
 Ortie irlandaise · V1 p. 454
 Osmanthus · V1 p. 96
 Osmanthus parfumé · V1 p. 445
 Oxydation contrôlée · V2 p. 19
 Pamplemousse · V4 p. 425
 Pamplemousse et traitements · V3 p. 480
 Pandan · V1 p. 64
 Parfum absent · V2 p. 464
 Parfum absent dans un thermos · V4 p. 390
 Partager les infusions successives · V2 p. 442
 Passiflore et sédation · V4 p. 429
 Passoire chaussette de Hong Kong · V2 p. 429
 Patrimoine vivant et UNESCO · V2 p. 457
 Patrimoines et traditions culturelles · V4 p. 449
 Pause de l'après-midi 01 — thé vert sencha et coco et pandan · V4 p. 133
 Pause de l'après-midi 02 — honeybush et abricot et anis · V4 p. 134
 Pause de l'après-midi 03 — sarrasin grillé et cacao et vanille · V4 p. 135
 Pause de l'après-midi 04 — oolong floral et fenouil et mandarine · V4 p. 136

Grand index général — 28/39

Pause de l'après-midi 05 — verveine citronnée et lavande et poire · V4 p. 137
 Pause de l'après-midi 06 — thé vert sencha et caroube et cannelle · V4 p. 138
 Pause de l'après-midi 07 — honeybush et orange et vanille · V4 p. 139
 Pause de l'après-midi 08 — sarrasin grillé et pomme et cannelle · V4 p. 140
 Pause de l'après-midi 09 — oolong floral et framboise et rose · V4 p. 141
 Pause de l'après-midi 10 — verveine citronnée et cassis et menthe · V4 p. 142
 Pêche séchée · V1 p. 148
 Perles de jasmin · V2 p. 112
 Peser plutôt que deviner · V1 p. 18
 Petit budget 01 — chicorée grillée, coco et pandan · V4 p. 284
 Petit budget 02 — orge grillée, gingembre et curcuma · V4 p. 285
 Petit budget 03 — pomme séchée, lavande et poire · V4 p. 286
 Petit budget 04 — menthe verte, citron et gingembre · V4 p. 287
 Petit budget 05 — rooibos rouge, fraise et basilic · V4 p. 288
 Petit budget 06 — chicorée grillée, coing et safran · V4 p. 289
 Petit budget 07 — orge grillée, myrtille et citron · V4 p. 290
 Petit budget 08 — pomme séchée, fenouil et mandarine · V4 p. 291
 Petit budget 09 — menthe verte, orange et vanille · V4 p. 292
 Petit budget 10 — rooibos rouge, cassis et menthe · V4 p. 293
 Petit-déjeuner 01 — café filtre et orange et vanille · V4 p. 113
 Petit-déjeuner 02 — thé noir Assam et pomme et cannelle · V4 p. 114
 Petit-déjeuner 03 — hōjicha et framboise et rose · V4 p. 115
 Petit-déjeuner 04 — chicorée grillée et cassis et menthe · V4 p. 116
 Petit-déjeuner 05 — rooibos rouge et coco et pandan · V4 p. 117

Petit-déjeuner 06 — café filtre et abricot et anis · V4 p. 118
 Petit-déjeuner 07 — thé noir Assam et cacao et vanille · V4 p. 119
 Petit-déjeuner 08 — hōjicha et fenouil et mandarine · V4 p. 120
 Petit-déjeuner 09 — chicorée grillée et lavande et poire · V4 p. 121
 Petit-déjeuner 10 — rooibos rouge et caroube et cannelle · V4 p. 122
 Pharisäer · V3 p. 453
 Phoenix Dancong Huang Zhi Xiang · V2 p. 86
 Phoenix Dancong Mi Lan Xiang · V2 p. 84
 Phoenix Dancong Ya Shi Xiang · V2 p. 85
 Photographier et documenter · V2 p. 459
 Piment de Jamaïque · V1 p. 124
 Pinole chaud · V3 p. 266
 Pissenlit grillé · V1 p. 136
 Piston sans sédiment excessif · V3 p. 87
 Plan de secours en cas de panne · V4 p. 373
 Plan de service pour 50 personnes · V4 p. 366
 Plantes à exclure: consoude · V1 p. 474
 Plantes à exclure: menthe pouliot · V1 p. 475
 Plantes et médicaments · V4 p. 423
 Plantes, interactions et sécurité · V4 p. 448
 Plateau à thé · V2 p. 433
 Po cha tibétain · V2 p. 207
 Poire chaude au romarin · V3 p. 433
 Poire séchée · V1 p. 146

Grand index général — 29/39

Pois papillon · V1 p. 105
 Poivre long · V1 p. 123
 Poivre noir · V1 p. 122
 Pomme chaude au rooibos · V3 p. 440
 Pomme séchée · V1 p. 145
 Pomme-poire en décoction — service de 10 tasses · V4 p. 327
 Pomme-poire en décoction — service de 25 tasses · V4 p. 342
 Pomme-poire en décoction — service de 50 tasses · V4 p. 357
 Ponche de frutas guatémaltèque · V3 p. 353
 Ponche navideño · V3 p. 352
 Pour enfants — portion tiède 01 — pomme séchée, cassis et menthe · V4 p. 274
 Pour enfants — portion tiède 02 — poire séchée, coco et pandan · V4 p. 275
 Pour enfants — portion tiède 03 — rooibos rouge, gingembre et curcuma · V4 p. 276
 Pour enfants — portion tiède 04 — jus de pomme chaud, lavande et poire · V4 p. 277
 Pour enfants — portion tiède 05 — caroube, citron et gingembre · V4 p. 278
 Pour enfants — portion tiède 06 — pomme séchée, fraise et basilic · V4 p. 279
 Pour enfants — portion tiède 07 — poire séchée, coing et safran · V4 p. 280
 Pour enfants — portion tiède 08 — rooibos rouge, myrtille et citron · V4 p. 281
 Pour enfants — portion tiède 09 — jus de pomme chaud, fenouil et mandarine · V4 p. 282
 Pour enfants — portion tiède 10 — caroube, orange et vanille · V4 p. 283
 Prairie intense — abricot sec, canneberge, piment de jamaïque · V1 p. 307
 Prairie intense — abricot sec, zeste de pamplemousse, noix de muscade · V1 p. 367
 Prairie intense — ananas séché, abricot sec, ajowan · V1 p. 207
 Prairie intense — ananas séché, prune séchée, coriandre · V1 p. 327

Prairie intense — canneberge, cynorrhodon, poivre long · V1 p. 267
 Prairie intense — canneberge, figue sèche, badiane chinoise · V1 p. 387
 Prairie intense — cassis séché, zeste de pamplemousse, fenouil · V1 p. 347
 Prairie intense — cynorrhodon, zeste de pamplemousse, graines d'aneth · V1 p. 227
 Prairie intense — figue sèche, prune séchée, ajowan · V1 p. 407
 Prairie intense — mangue séchée, baobab, clou de girofle · V1 p. 287
 Prairie intense — pêche séchée, canneberge, badiane chinoise · V1 p. 247
 Prairie intense — raisin sec, mûre séchée, cannelle cassia · V1 p. 187
 Pré-mouillage · V1 p. 24
 Préparer le gyokuro · V2 p. 49
 Présenter le sucre à part · V2 p. 437
 Printemps 01 — thé blanc, framboise et rose · V4 p. 12
 Printemps 02 — thé blanc, fraise et basilic · V4 p. 13
 Printemps 03 — thé blanc, myrtille et citron · V4 p. 14
 Printemps 04 — thé blanc, coing et safran · V4 p. 15
 Printemps 05 — thé blanc, fenouil et mandarine · V4 p. 16
 Printemps 06 — thé vert sencha, framboise et rose · V4 p. 17
 Printemps 07 — thé vert sencha, fraise et basilic · V4 p. 18
 Printemps 08 — thé vert sencha, myrtille et citron · V4 p. 19
 Printemps 09 — thé vert sencha, coing et safran · V4 p. 20
 Printemps 10 — thé vert sencha, fenouil et mandarine · V4 p. 21
 Printemps 11 — verveine citronnée, framboise et rose · V4 p. 22
 Printemps 12 — verveine citronnée, fraise et basilic · V4 p. 23
 Printemps 13 — verveine citronnée, myrtille et citron · V4 p. 24

Grand index général — 30/39

Printemps 14 — verveine citronnée, coing et safran · V4 p. 25
 Printemps 15 — verveine citronnée, fenouil et mandarine · V4 p. 26
 Printemps 16 — honeybush, framboise et rose · V4 p. 27
 Printemps 17 — honeybush, fraise et basilic · V4 p. 28
 Printemps 18 — honeybush, myrtille et citron · V4 p. 29
 Printemps 19 — honeybush, coing et safran · V4 p. 30
 Printemps 20 — honeybush, fenouil et mandarine · V4 p. 31
 Printemps 21 — infusion de zestes d'agrumes, framboise et rose · V4 p. 32
 Printemps 22 — infusion de zestes d'agrumes, fraise et basilic · V4 p. 33
 Printemps 23 — infusion de zestes d'agrumes, myrtille et citron · V4 p. 34
 Printemps 24 — infusion de zestes d'agrumes, coing et safran · V4 p. 35
 Printemps 25 — infusion de zestes d'agrumes, fenouil et mandarine · V4 p. 36
 Procédé CTC · V2 p. 28
 Prune séchée · V1 p. 150
 Pu'er sheng affiné · V2 p. 104
 Pu'er sheng jeune · V2 p. 103
 Pu'er shou · V2 p. 105
 Punch chaud au rhum · V3 p. 460
 Punch chaud de goyave · V3 p. 430
 Punch d'ananas épicé · V3 p. 431
 Punch de dattes et orange · V3 p. 437
 Punch de figues et anis · V3 p. 438
 Punch de grenade · V3 p. 432
 Punch de pomme à l'érable · V3 p. 428

Qahwa arabe · V3 p. 38
 Qing Zhuan · V2 p. 110
 Qishr · V3 p. 191
 Quinoa chaude · V3 p. 269
 Raisin sec · V1 p. 153
 Rapport café-eau · V3 p. 78
 Rapport feuille-eau · V2 p. 36
 Réaction ou ingestion préoccupante · V4 p. 445
 Recette impossible à reproduire · V4 p. 414
 Récolte sauvage · V4 p. 437
 Récoltes de printemps · V2 p. 29
 Récoltes d'été et d'automne · V2 p. 30
 Reconnaître les adaptations · V2 p. 453
 Réglisse · V1 p. 134
 Réglisse et glycyrrhizine · V4 p. 424
 Réglisse et tension · V1 p. 470
 Remercier et transmettre · V2 p. 454
 Respecter le nom local · V2 p. 439
 Ristretto · V3 p. 13
 Rivage intense — baobab, mangue séchée, graines d'aneth · V1 p. 297
 Rivage intense — canneberge, prune séchée, baie de genièvre · V1 p. 217
 Rivage intense — cassis séché, abricot sec, anis vert · V1 p. 357
 Rivage intense — cassis séché, baobab, clou de girofle · V1 p. 237
 Rivage intense — coing, grenade, nigelle · V1 p. 417

Grand index général — 31/39

Rivage intense — coing, zeste de pamplemousse, cumin · V1 p. 177
 Rivage intense — cynorrhodon, figue sèche, bardane · V1 p. 317
 Rivage intense — figue sèche, tamarin, graines d'aneth · V1 p. 257
 Rivage intense — grenade, datte, cardamome noire · V1 p. 277
 Rivage intense — myrtille séchée, abricot sec, cardamome noire · V1 p. 197
 Rivage intense — pêche séchée, bergamote, cannelle de ceylan · V1 p. 377
 Rivage intense — zeste de yuzu, cerise séchée, fenouil · V1 p. 397
 Rivage intense — zeste d'orange, pêche séchée, noix de muscade · V1 p. 337
 Rize noir de Türkiye · V2 p. 183
 Robinet de thermos bouché · V4 p. 407
 Romarin · V1 p. 56
 Romarin citronné de Méditerranée · V1 p. 428
 Rooibos · V1 p. 78
 Rooibos orange-vanille — service de 10 tasses · V4 p. 315
 Rooibos orange-vanille — service de 10 tasses · V4 p. 330
 Rooibos orange-vanille — service de 25 tasses · V4 p. 345
 Rooibos orange-vanille — service de 50 tasses · V4 p. 360
 Rooibos sud-africain · V1 p. 434
 Rooibos vanille pour buffet · V3 p. 446
 Rose de Damas · V1 p. 91
 Rosée fruité — bleuet, coing, carvi · V1 p. 364
 Rosée fruité — bruyère, cassis séché, nigelle · V1 p. 204
 Rosée fruité — feuille de citronnier, zeste de mandarine, graines d'aneth · V1 p. 284
 Rosée fruité — feuille de combava, pomme séchée, baie de genièvre · V1 p. 244

Rosée fruité — feuille de fraisier, pomme séchée, vanille · V1 p. 404
 Rosée fruité — feuille de ronce, pêche séchée, guimauve · V1 p. 344
 Rosée fruité — lavande vraie, ananas séché, macis · V1 p. 384
 Rosée fruité — mauve, sumac alimentaire, piment de jamaïque · V1 p. 184
 Rosée fruité — pandan, zeste de yuzu, badiane chinoise · V1 p. 324
 Rosée fruité — rooibos, zeste d'orange, graines d'aneth · V1 p. 304
 Rosée fruité — rose de damas, sumac alimentaire, carvi · V1 p. 264
 Rosée fruité — spicebush, pomme séchée, noix de muscade · V1 p. 224
 Rosehip drink · V3 p. 364
 Rou Gui · V2 p. 82
 Roulage et façonnage · V2 p. 18
 Ruby Oolong de Taïwan · V2 p. 94
 Ruhuna · V2 p. 158
 Rupture de boisson · V4 p. 409
 Russian Caravan — assemblage fumé · V2 p. 192
 Rwanda noir · V2 p. 177
 Rwanda vert · V2 p. 181
 Sabaragamuwa · V2 p. 159
 Safran · V1 p. 106
 Sahlab levantin · V3 p. 337
 Salep turc · V3 p. 336
 Salepi grec · V3 p. 338
 Samovar · V2 p. 42
 Samovar · V2 p. 424

Grand index général — 32/39

Samovar russe · V2 p. 407

Sans caféine 01 — rooibos rouge, citron et gingembre · V4 p. 214

Sans caféine 02 — honeybush, fraise et basilic · V4 p. 215

Sans caféine 03 — verveine citronnée, coing et safran · V4 p. 216

Sans caféine 04 — pomme séchée, myrtille et citron · V4 p. 217

Sans caféine 05 — sarrasin grillé, fenouil et mandarine · V4 p. 218

Sans caféine 06 — rooibos rouge, orange et vanille · V4 p. 219

Sans caféine 07 — honeybush, cassis et menthe · V4 p. 220

Sans caféine 08 — verveine citronnée, coco et pandan · V4 p. 221

Sans caféine 09 — pomme séchée, gingembre et curcuma · V4 p. 222

Sans caféine 10 — sarrasin grillé, lavande et poire · V4 p. 223

Sans gluten 01 — thé blanc, orange et vanille · V4 p. 264

Sans gluten 02 — rooibos rouge, cassis et menthe · V4 p. 265

Sans gluten 03 — café filtre, coco et pandan · V4 p. 266

Sans gluten 04 — cacao non sucré, gingembre et curcuma · V4 p. 267

Sans gluten 05 — sarrasin grillé, lavande et poire · V4 p. 268

Sans gluten 06 — thé blanc, citron et gingembre · V4 p. 269

Sans gluten 07 — rooibos rouge, fraise et basilic · V4 p. 270

Sans gluten 08 — café filtre, coing et safran · V4 p. 271

Sans gluten 09 — cacao non sucré, myrtille et citron · V4 p. 272

Sans gluten 10 — sarrasin grillé, fenouil et mandarine · V4 p. 273

Sans lait 01 — rooibos rouge, myrtille et citron · V4 p. 244

Sans lait 02 — thé vert sencha, fenouil et mandarine · V4 p. 245

Sans lait 03 — hibiscus, orange et vanille · V4 p. 246

Sans lait 04 — café filtre, cassis et menthe · V4 p. 247

Sans lait 05 — orge grillée, coco et pandan · V4 p. 248

Sans lait 06 — rooibos rouge, gingembre et curcuma · V4 p. 249

Sans lait 07 — thé vert sencha, lavande et poire · V4 p. 250

Sans lait 08 — hibiscus, citron et gingembre · V4 p. 251

Sans lait 09 — café filtre, fraise et basilic · V4 p. 252

Sans lait 10 — orge grillée, coing et safran · V4 p. 253

Sans sucre ajouté 01 — verveine citronnée, coing et safran · V4 p. 234

Sans sucre ajouté 02 — oolong floral, myrtille et citron · V4 p. 235

Sans sucre ajouté 03 — chicorée grillée, fenouil et mandarine · V4 p. 236

Sans sucre ajouté 04 — pomme séchée, orange et vanille · V4 p. 237

Sans sucre ajouté 05 — infusion de zestes d'agrumes, cassis et menthe · V4 p. 238

Sans sucre ajouté 06 — verveine citronnée, coco et pandan · V4 p. 239

Sans sucre ajouté 07 — oolong floral, gingembre et curcuma · V4 p. 240

Sans sucre ajouté 08 — chicorée grillée, lavande et poire · V4 p. 241

Sans sucre ajouté 09 — pomme séchée, citron et gingembre · V4 p. 242

Sans sucre ajouté 10 — infusion de zestes d'agrumes, fraise et basilic · V4 p. 243

Sarrasin grillé mandarine — service de 10 tasses · V4 p. 325

Sarrasin grillé mandarine — service de 25 tasses · V4 p. 340

Sarrasin grillé mandarine — service de 50 tasses · V4 p. 355

Sarriette · V1 p. 60

Sauge officinale · V1 p. 57

Saveur intense 01 — thé noir Assam, gingembre et curcuma · V4 p. 294

Saveur intense 02 — cacao non sucré, lavande et poire · V4 p. 295

Grand index général — 33/39

Saveur intense 03 — café filtre, citron et gingembre · V4 p. 296
 Saveur intense 04 — yerba maté, fraise et basilic · V4 p. 297
 Saveur intense 05 — chicorée grillée, coing et safran · V4 p. 298
 Saveur intense 06 — thé noir Assam, myrtille et citron · V4 p. 299
 Saveur intense 07 — cacao non sucré, fenouil et mandarine · V4 p. 300
 Saveur intense 08 — café filtre, orange et vanille · V4 p. 301
 Saveur intense 09 — yerba maté, cassis et menthe · V4 p. 302
 Saveur intense 10 — chicorée grillée, coco et pandan · V4 p. 303
 Saveur légère 01 — thé blanc, lavande et poire · V4 p. 304
 Saveur légère 02 — verveine citronnée, citron et gingembre · V4 p. 305
 Saveur légère 03 — honeybush, fraise et basilic · V4 p. 306
 Saveur légère 04 — infusion de zestes d'agrumes, coing et safran · V4 p. 307
 Saveur légère 05 — hōjicha, myrtille et citron · V4 p. 308
 Saveur légère 06 — thé blanc, fenouil et mandarine · V4 p. 309
 Saveur légère 07 — verveine citronnée, orange et vanille · V4 p. 310
 Saveur légère 08 — honeybush, cassis et menthe · V4 p. 311
 Saveur légère 09 — infusion de zestes d'agrumes, coco et pandan · V4 p. 312
 Saveur légère 10 — hōjicha, gingembre et curcuma · V4 p. 313
 Saveur plate · V4 p. 379
 Sbiten sans alcool · V3 p. 356
 Séchage final · V2 p. 20
 Sécher complètement · V2 p. 448
 Sécher les plantes fraîches · V1 p. 35
 Sédiment désagréable · V4 p. 385

Sejak · V2 p. 134
 Sel et beurre dans les thés nomades · V2 p. 55
 Sencha · V2 p. 117
 Senchadō japonais · V2 p. 389
 Service du café arabe · V3 p. 462
 Service en grande quantité · V1 p. 38
 Service en grande quantité · V4 p. 442
 Service en volume · V3 p. 482
 Service pour dix personnes · V2 p. 470
 Servir une eau de rinçage · V2 p. 441
 Sésame noir chaud · V3 p. 276
 Shaah somalien · V2 p. 246
 Shan Tuyet noir · V2 p. 169
 Shan Tuyet vert · V2 p. 167
 Shiboridashi et hōhin · V2 p. 40
 Shinya · V2 p. 128
 Shiso vert · V1 p. 63
 Shou Mei · V2 p. 77
 Shui Xian de Wuyi · V2 p. 83
 Sikkim Temi · V2 p. 152
 Soba-cha · V3 p. 248
 Souci — calendula · V1 p. 99
 Sources scientifiques et sanitaires principales · V4 p. 447
 Spicebush · V1 p. 84

Grand index général — 34/39

Spicebush appalachien · V1 p. 461
 Standards, méthode et mise à jour · V4 p. 450
 Station lait et boissons végétales · V4 p. 371
 Stockage des grains · V3 p. 89
 Stockage du thé · V2 p. 31
 Stockage ouvert · V2 p. 477
 Stocker · V1 p. 36
 Submarino · V3 p. 105
 Sucre caché · V3 p. 478
 Sucre, miel et confiture · V2 p. 53
 Sucrer avec précision · V1 p. 31
 Sucres visibles et invisibles · V4 p. 435
 Sujeonggwa chaud · V3 p. 370
 Sulaimani chai · V2 p. 262
 Sultana de cascara · V3 p. 192
 Sumac alimentaire · V1 p. 133
 Suutei tsai · V2 p. 208
 Swedish egg coffee · V3 p. 68
 Taille de coupe · V1 p. 19
 Taiping Houkui · V2 p. 66
 Tamarin · V1 p. 162
 Tamarin chaud au gingembre · V3 p. 435
 Tamaryokucha · V2 p. 125
 Tanyang Gongfu · V2 p. 101

Tanzanie noire · V2 p. 179
 Tasse à sentir · V2 p. 417
 Tasse vif — feuille de citronnier, bleuet, cannelle de ceylan · V1 p. 401
 Tasse vif — feuille de combava, thym commun, poivre long · V1 p. 381
 Tasse vif — feuille de mûrier, souci — calendula, baie rose · V1 p. 341
 Tasse vif — honeybush, thym commun, fenouil · V1 p. 281
 Tasse vif — lavande vraie, origan, clou de girofle · V1 p. 361
 Tasse vif — lotus alimentaire, basilic doux, ajowan · V1 p. 241
 Tasse vif — lotus alimentaire, souci — calendula, guimauve · V1 p. 221
 Tasse vif — myrte anisé, citronnelle, baie de genièvre · V1 p. 181
 Tasse vif — origan, chrysanthème alimentaire, poivre long · V1 p. 321
 Tasse vif — origan, marjolaine, clou de girofle · V1 p. 261
 Tasse vif — rooibos, marjolaine, nigelle · V1 p. 301
 Tasse vif — thé des montagnes grec, feuille de mûrier, bardane · V1 p. 201
 Tasses froides · V4 p. 411
 Teh halia · V2 p. 227
 Teh poci · V2 p. 235
 Teh talua · V2 p. 236
 Teh tarik · V2 p. 226
 Température d'extraction · V3 p. 80
 Température et finesse · V2 p. 34
 Température inégale au buffet · V4 p. 406
 Temps et astringence · V2 p. 35
 Tencha · V2 p. 132

Grand index général — 35/39

Tenir les boissons éloignées des animaux · V4 p. 444
 Tenir un carnet de recettes · V1 p. 45
 Terrasse torréfié — chicorée grillée, carvi, raisin sec · V1 p. 345
 Terrasse torréfié — chicorée grillée, graines d'aneth, tamarin · V1 p. 325
 Terrasse torréfié — chicorée grillée, poivre noir, grenade · V1 p. 285
 Terrasse torréfié — noix de coco, anis vert, pêche séchée · V1 p. 185
 Terrasse torréfié — noix de coco, carvi, baobab · V1 p. 225
 Terrasse torréfié — noix de coco, clou de girofle, zeste de citron · V1 p. 265
 Terrasse torréfié — noix de coco, noix de muscade, raisin sec · V1 p. 365
 Terrasse torréfié — pissenlit grillé, bardane, prune séchée · V1 p. 205
 Terrasse torréfié — pissenlit grillé, cannelle cassia, sumac alimentaire · V1 p. 385
 Terrasse torréfié — pissenlit grillé, cardamome verte, myrtille séchée · V1 p. 405
 Terrasse torréfié — pissenlit grillé, fenouil, zeste de pamplemousse · V1 p. 245
 Terrasse torréfié — pissenlit grillé, guimauve, cynorrhodon · V1 p. 305
 Terroir, altitude et climat · V2 p. 13
 Thai Nguyen vert · V2 p. 166
 Thé à Hong Kong · V2 p. 404
 Thé à la menthe marocain · V2 p. 242
 Thé arabe à la menthe · V2 p. 263
 Thé aromatisé · V2 p. 478
 Thé au gingembre vietnamien · V2 p. 234
 Thé au jasmin chinois · V2 p. 206
 Thé au lait · V2 p. 51
 Thé au lait sri-lankais · V2 p. 217

Thé au lotus vietnamien · V2 p. 233
 Thé au Maghreb · V2 p. 408
 Thé au Myanmar · V2 p. 400
 Thé au Népal · V2 p. 397
 Thé au Pakistan · V2 p. 396
 Thé au thermos · V2 p. 469
 Thé au Vietnam · V2 p. 401
 Thé blanc himalayen du Népal · V2 p. 164
 Thé compressé en galette · V2 p. 196
 Thé contemporain en Amérique du Nord · V2 p. 414
 Thé d'Assam · V2 p. 394
 Thé de Ceylan · V2 p. 395
 Thé de coing sans thé · V3 p. 367
 Thé de printemps · V2 p. 201
 Thé de récolte d'été · V2 p. 202
 Thé des montagnes albanais · V1 p. 423
 Thé des montagnes grec · V1 p. 74
 Thé des montagnes grec · V1 p. 422
 Thé du Darjeeling · V2 p. 393
 Thé écossais · V2 p. 255
 Thé en Afrique de l'Est · V2 p. 410
 Thé en Europe de l'Est · V2 p. 413
 Thé en Indonésie · V2 p. 402
 Thé en Iran · V2 p. 406

Grand index général — 36/39

Thé en Malaisie et à Singapour · V2 p. 403
Thé épicé éthiopien · V2 p. 249
Thé et maisons de thé chinoises · V2 p. 387
Thé et médicaments · V2 p. 475
Thé français au citron · V2 p. 260
Thé frison oriental · V2 p. 256
Thé fumé au bois · V2 p. 198
Thé géorgien · V2 p. 240
Thé glacé issu d'une infusion chaude · V2 p. 50
Thé irlandais fort · V2 p. 254
Thé kazakh au lait · V2 p. 221
Thé kirghiz au lait · V2 p. 222
Thé mauritanien · V2 p. 245
Thé mongol · V2 p. 399
Thé noir à la rose · V2 p. 115
Thé noir au litchi · V2 p. 116
Thé noir chai léger — service de 10 tasses · V4 p. 318
Thé noir chai léger — service de 10 tasses · V4 p. 333
Thé noir chai léger — service de 25 tasses · V4 p. 348
Thé noir chai léger — service de 50 tasses · V4 p. 363
Thé noir d'Azerbaïdjan · V2 p. 184
Thé noir de fête sans alcool · V3 p. 444
Thé noir de Géorgie · V2 p. 185
Thé noir de Java · V2 p. 173

Thé noir de Lahijan — Iran · V2 p. 186
Thé noir de Sumatra · V2 p. 174
Thé noir de Sylhet — Bangladesh · V2 p. 187
Thé parfumé aux fleurs · V2 p. 199
Thé persan · V2 p. 241
Thé polonais au sirop de framboise · V2 p. 258
Thé pourpre du Kenya · V2 p. 182
Thé quotidien au Japon · V2 p. 390
Thé russe au citron · V2 p. 257
Thé tadjik · V2 p. 223
Thé tchèque au citron · V2 p. 259
Thé thaï chaud · V2 p. 225
Thé tibétain · V2 p. 398
Thé torréfié · V2 p. 200
Thé très chaud · V2 p. 476
Thé trop amer · V2 p. 461
Thé trop faible · V2 p. 462
Thé trouble · V2 p. 463
Thé trouble · V4 p. 401
Thé turc à la sauge en mélange · V2 p. 261
Thé vert ancien du Laos · V2 p. 191
Thé vert au lotus · V2 p. 168
Thé vert de Géorgie · V2 p. 188
Thé vert de Java · V2 p. 172

Grand index général — 37/39

Thé vert de l'Ouzbékistan · V2 p. 189
 Thé vert du Shan · V2 p. 232
 Thé vert du Shan — Myanmar · V2 p. 190
 Thé vert et extraits concentrés · V4 p. 430
 Thé vert ouzbek · V2 p. 220
 Thé vieilli en stockage sec · V2 p. 197
 Théière en argile · V2 p. 41
 Théière en porcelaine · V2 p. 37
 Théière marocaine · V2 p. 428
 Théières et matériaux · V1 p. 16
 Théobromine du cacao · V3 p. 472
 Thermomètre · V2 p. 432
 Thermos et maintien au chaud · V1 p. 39
 Thermos et plein air 01 — hōjicha et cacao et vanille · V4 p. 193
 Thermos et plein air 02 — orge grillée et fenouil et mandarine · V4 p. 194
 Thermos et plein air 03 — rooibos rouge et lavande et poire · V4 p. 195
 Thermos et plein air 04 — pomme séchée et caroube et cannelle · V4 p. 196
 Thermos et plein air 05 — café décaféiné filtre et orange et vanille · V4 p. 197
 Thermos et plein air 06 — hōjicha et pomme et cannelle · V4 p. 198
 Thermos et plein air 07 — orge grillée et framboise et rose · V4 p. 199
 Thermos et plein air 08 — rooibos rouge et cassis et menthe · V4 p. 200
 Thermos et plein air 09 — pomme séchée et coco et pandan · V4 p. 201
 Thermos et plein air 10 — café décaféiné filtre et abricot et anis · V4 p. 202
 Thym citron · V1 p. 55

Thym commun · V1 p. 54
 Thym d'Arménie · V1 p. 425
 Tieguanyin clair · V2 p. 87
 Tilleul · V1 p. 89
 Tilleul français · V1 p. 449
 Tinto colombien · V3 p. 58
 Tisane de pommes cuites · V3 p. 366
 Torréfaction · V2 p. 21
 Torréfaction claire, moyenne et foncée · V3 p. 75
 Torréfier à la maison · V1 p. 34
 Traçabilité · V2 p. 479
 Traitement lavé, nature et honey · V3 p. 74
 Travail et étude 01 — café filtre et cacao et vanille · V4 p. 143
 Travail et étude 02 — yerba maté et fenouil et mandarine · V4 p. 144
 Travail et étude 03 — thé vert sencha et lavande et poire · V4 p. 145
 Travail et étude 04 — café décaféiné filtre et caroube et cannelle · V4 p. 146
 Travail et étude 05 — rooibos rouge et orange et vanille · V4 p. 147
 Travail et étude 06 — café filtre et pomme et cannelle · V4 p. 148
 Travail et étude 07 — yerba maté et framboise et rose · V4 p. 149
 Travail et étude 08 — thé vert sencha et cassis et menthe · V4 p. 150
 Travail et étude 09 — café décaféiné filtre et coco et pandan · V4 p. 151
 Travail et étude 10 — rooibos rouge et abricot et anis · V4 p. 152
 Tri et grades commerciaux · V2 p. 26
 Trop de restes · V4 p. 410

Grand index général — 38/39

Tsokolate · V3 p. 98
 Tulsi · V1 p. 53
 Tulsi indien · V1 p. 437
 Uda Pussellawa · V2 p. 160
 Œufs crus ou peu cuits · V3 p. 476
 Œufs et boissons fouettées · V4 p. 434
 Ujeon · V2 p. 133
 Uva · V2 p. 155
 Uzvar · V3 p. 354
 Vanille · V1 p. 129
 Végétalienne 01 — rooibos rouge, fenouil et mandarine · V4 p. 254
 Végétalienne 02 — caroube, orange et vanille · V4 p. 255
 Végétalienne 03 — lait épicé, cassis et menthe · V4 p. 256
 Végétalienne 04 — jus de pomme chaud, coco et pandan · V4 p. 257
 Végétalienne 05 — cacao non sucré, gingembre et curcuma · V4 p. 258
 Végétalienne 06 — rooibos rouge, lavande et poire · V4 p. 259
 Végétalienne 07 — caroube, citron et gingembre · V4 p. 260
 Végétalienne 08 — lait épicé, fraise et basilic · V4 p. 261
 Végétalienne 09 — jus de pomme chaud, coing et safran · V4 p. 262
 Végétalienne 10 — cacao non sucré, myrtille et citron · V4 p. 263
 Verger fruité — bleuet, datte, cumin · V1 p. 349
 Verger fruité — curry leaf, datte, baie rose · V1 p. 309
 Verger fruité — feuille de combava, baobab, galanga · V1 p. 189
 Verger fruité — honeybush, poire séchée, baie rose · V1 p. 409

Verger fruité — origan, poire séchée, macis · V1 p. 389
 Verger fruité — pois papillon, datte, anis vert · V1 p. 329
 Verger fruité — pois papillon, grenade, poivre noir · V1 p. 169
 Verger fruité — romarin, zeste de mandarine, cardamome verte · V1 p. 269
 Verger fruité — rose de damas, myrtille séchée, clou de girofle · V1 p. 229
 Verger fruité — sarriette, pomme séchée, carvi · V1 p. 289
 Verger fruité — thym commun, canneberge, galanga · V1 p. 249
 Verger fruité — verveine citronnée, pêche séchée, piment de jamaïque · V1 p. 209
 Verger fruité — violette odorante, cerise séchée, cannelle de ceylan · V1 p. 369
 Verre à thé marocain · V2 p. 427
 Verre armudu · V2 p. 426
 Versement et agitation · V3 p. 82
 Verser sans éclabousser · V2 p. 436
 Verveine citron-gingembre — service de 10 tasses · V4 p. 316
 Verveine citron-gingembre — service de 10 tasses · V4 p. 331
 Verveine citron-gingembre — service de 25 tasses · V4 p. 346
 Verveine citron-gingembre — service de 50 tasses · V4 p. 361
 Verveine citronnée · V1 p. 50
 Verveine du Maghreb · V1 p. 427
 Verveine française · V1 p. 450
 Vin chaud · V3 p. 447
 Violette odorante · V1 p. 101
 Wassail sans alcool · V3 p. 359
 Wedang jahe · V1 p. 440

Grand index général — 39/39

Wedang uwuh · V1 p. 441
Wiener Melange · V3 p. 32
Xinyang Maojian · V2 p. 68
Yaupon à l'érable · V3 p. 198
Yaupon simple · V3 p. 188
Yaupon torréfié · V3 p. 189
Yingde Hongcha · V2 p. 100
Yixing et argiles poreuses · V2 p. 416
Yu ja chaud · V1 p. 447
Yuenyeung chaud · V2 p. 229

Yuja-cha sans thé · V3 p. 368
Zavarka russe · V2 p. 239
Zeste de citron · V1 p. 139
Zeste de mandarine · V1 p. 141
Zeste de pamplemousse · V1 p. 142
Zeste de yuzu · V1 p. 143
Zeste d'orange · V1 p. 140
Zeste trop amer · V4 p. 402
Zhengshan Xiaozhong non fumé · V2 p. 99
Zhu Cha — Gunpowder · V2 p. 71