

TRADITION

Caffè d'orzo

*Italie — tradition***BASE**
orge torréfiée moulue**CAFÉINE**
souvent aucune**GLUTEN**
présent**STYLE**
coffee-style**Repères**

Caffè d'orzo est associé à Italie. Substitut de café sans caféine naturelle. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge torréfiée moulue
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de chicorée

France, Belgique et monde entier — tradition

BASE
chicorée torréfiée

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
coffee-style

Repères

Café de chicorée est associé à France, Belgique et monde entier. Boisson de racine torréfiée, seule ou mélangée au café. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de chicorée torréfiée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de pissenlit

Europe et Amérique du Nord — tradition

BASE

racine de pissenlit torr...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

variable

STYLE

coffee-style

Repères

Café de pissenlit est associé à Europe et Amérique du Nord. Boisson amère et grillée sans caféine naturelle. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de racine de pissenlit torréfiée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de céréales

Europe centrale et de l'Est — tradition

BASE
orge, seigle et chicorée

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
présent

STYLE
coffee-style

Repères

Café de céréales est associé à Europe centrale et de l'Est. Famille de boissons torréfiées sans café. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge, seigle et chicorée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Muckefuck

Allemagne et Europe centrale — tradition

BASE
céréales et chicorée

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
coffee-style

Repères

Muckefuck est associé à Allemagne et Europe centrale. Nom populaire pour certains substituts de café. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de céréales et chicorée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Kawa zbożowa

Pologne — tradition

BASE
céréales torréfiées et c...**CAFÉINE**
souvent aucune**GLUTEN**
variable**STYLE**
coffee-style**Repères**

Kawa zbożowa est associé à Pologne. Boisson céréalière servie avec ou sans lait. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de céréales torréfiées et chicorée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de glands

Europe et régions forestières — tradition

BASE

glands préparés et torr...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

variable

STYLE

coffee-style

Repères

Café de glands est associé à Europe et régions forestières. Substitut historique nécessitant une préparation sûre des glands. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de glands préparés et torréfiés
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de caroube

Méditerranée — tradition

BASE
caroube torréfiée

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
cocoa-style

Repères

Boisson de caroube est associé à Méditerranée. Boisson douce évoquant cacao et caramel. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de caroube torréfiée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de noyaux de dattes

Moyen-Orient — tradition

BASE
noyaux de dattes torrifié...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
coffee-style

Repères

Café de noyaux de dattes est associé à Moyen-Orient. Boisson contemporaine ou traditionnelle selon les régions. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de noyaux de dattes torrifiés
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de figes

Europe centrale — tradition

BASE
figes torrifiées

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
coffee-style

Repères

Café de figes est associé à Europe centrale. Substitut fruité et caramélisé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de figes torrifiées
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torrification doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de pois chiches

Balkans et Moyen-Orient — tradition

BASE
pois chiches torréfiés

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
coffee-style

Repères

Café de pois chiches est associé à Balkans et Moyen-Orient. Boisson grillée, parfois mélangée au café. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de pois chiches torréfiés
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Café de seigle

Europe du Nord et de l'Est — tradition

BASE
seigle torréfié

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
présent

STYLE
coffee-style

Repères

Café de seigle est associé à Europe du Nord et de l'Est. Boisson maltée contenant du gluten. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de seigle torréfié
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de malt d'orge

Europe et monde entier — tradition

BASE
malt d'orge

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
présent

STYLE
malt

Repères

Boisson de malt d'orge est associé à Europe et monde entier. Boisson douce aux notes de pain et de caramel. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de malt d'orge
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Atole blanco

Mexique — tradition

BASE
masa de maïs et eau ou l...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
thick

Repères

Atole blanco est associé à Mexique. Boisson épaissie de maïs, base de nombreuses variantes. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de masa de maïs et eau ou lait
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Atole de avena

Mexique et Amérique centrale — tradition

BASE
avoine, lait, cannelle

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
à vérifier

STYLE
thick

Repères

Atole de avena est associé à Mexique et Amérique centrale. Boisson chaude d'avoine épaissie. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, lait, cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Pinole chaud

Mexique et Amérique centrale — tradition

BASE
maïs grillé moulu

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
thick

Repères

Pinole chaud est associé à Mexique et Amérique centrale. Boisson de maïs grillé et épices. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé moulu
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Api morado

Bolivie — tradition

BASE
maïs violet, cannelle, a...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
thick

Repères

Api morado est associé à Bolivie. Boisson chaude épaisse et fruitée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs violet, cannelle, agrumes
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Api blanco

Bolivie — tradition

BASE
maïs blanc, lait ou eau,...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
thick

Repères

Api blanco est associé à Bolivie. Variante claire et crémeuse. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs blanc, lait ou eau, épices
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Quinoa chaude

Andes — tradition

BASE
quinoa cuit et épices

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
porridge-drink

Repères

Quinoa chaude est associé à Andes. Boisson fluide de quinoa, parfois fruitée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de quinoa cuit et épices
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Cañihua chaude

Andes — tradition

BASE
cañihuaCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
porridge-drink

Repères

Cañihua chaude est associé à Andes. Boisson de graine andine au profil torréfié. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de cañihua
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Emoliente

Pérou — tradition

BASE
orge, graines et plantes...**CAFÉINE**
souvent aucune**GLUTEN**
présent**STYLE**
decoction**Repères**

Emoliente est associé à Pérou. Boisson de rue dont les recettes varient; la présente fiche reste culinaire et prudente. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge, graines et plantes alimentaires
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Colada de avena

Amérique latine — tradition

BASE
avoine, lait ou eau

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
à vérifier

STYLE
thick

Repères

Colada de avena est associé à Amérique latine. Boisson d'avoine lisse et parfumée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, lait ou eau
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Avena caliente

Caraïbes et Amérique latine — tradition

BASE
avoine, lait, cannelle

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
à vérifier

STYLE
thick

Repères

Avena caliente est associé à Caraïbes et Amérique latine. Boisson chaude crémeuse d'avoine. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, lait, cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de maïs grillé andine

Andes — tradition

BASE
maïs grillé

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
decoction

Repères

Boisson de maïs grillé andine est associé à Andes. Infusion simple de céréale torréfiée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de sésame chaude

Asie et Moyen-Orient — tradition

BASE
sésame grillé

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
paste-drink

Repères

Boisson de sésame chaude est associé à Asie et Moyen-Orient. Boisson de pâte de sésame diluée et sucrée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Sésame noir chaud

Chine et Asie de l'Est — tradition

BASE
sésame noir moulu

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
thick

Repères

Sésame noir chaud est associé à Chine et Asie de l'Est. Boisson épaisse ou dessert à boire. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame noir moulu
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson d'amande et céréale

Moyen-Orient — tradition

BASE
amande et rizCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
milk-grain

Repères

Boisson d'amande et céréale est associé à Moyen-Orient. Boisson douce proche de certaines préparations de sahlab sans orchidée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de amande et riz
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Gruau à boire d'avoine

*Europe du Nord — tradition***BASE**
avoine**CAFÉINE**
souvent aucune**GLUTEN**
à vérifier**STYLE**
porridge-drink**Repères**

Gruau à boire d'avoine est associé à Europe du Nord. Préparation très fluide entre boisson et bouillie. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de châtaigne

Europe et Asie — tradition

BASE
châtaigne cuite ou grill...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
thick

Repères

Boisson de châtaigne est associé à Europe et Asie. Boisson douce et farineuse. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de châtaigne cuite ou grillée
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de millet

Afrique et Asie — tradition

BASE
millet

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
porridge-drink

Repères

Boisson de millet est associé à Afrique et Asie. Famille de boissons chaudes ou bouillies fluides. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de millet
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Bouillie de sorgho à boire

Afrique — tradition

BASE
sorghoCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
porridge-drink

Repères

Bouillie de sorgho à boire est associé à Afrique. Préparation céréalière fluide, parfois fermentée avant cuisson selon les cultures. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sorgho
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de teff

Éthiopie et créations contemporaines — tradition

BASE
teff grillé

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
porridge-drink

Repères

Boisson de teff est associé à Éthiopie et créations contemporaines. Version à boire d'une céréale locale, présentée comme adaptation. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de teff grillé
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson de riz au gingembre

Asie — tradition

BASE
riz, gingembre

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
decoction

Repères

Boisson de riz au gingembre est associé à Asie. Préparation douce de céréale et rhizome. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz, gingembre
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

TRADITION

Boisson d'orge au citron

Moyen-Orient et Europe — tradition

BASE
orge, citron

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
présent

STYLE
decoction

Repères

Boisson d'orge au citron est associé à Moyen-Orient et Europe. Eau d'orge parfumée, servie chaude ou froide. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge, citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 01 — orge grillée, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE

orge grillée, pomme et c...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

présent

STYLE

decoction

Repères

Atelier torréfié 01 — orge grillée, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale où pomme-cannelle complète les notes grillées de orge grillée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 02 — sarrasin grillé, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
sarrasin grillé, gingemb...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
infusion

Repères

Atelier torréfié 02 — sarrasin grillé, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Recette originale où gingembre-citron complète les notes grillées de sarrasin grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sarrasin grillé, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 03 — riz brun grillé, figue-anis

Création contemporaine — création

BASE
 riz brun grillé, figue e...

CAFÉINE
 souvent aucune

GLUTEN
 variable

STYLE
 infusion
Repères

Atelier torréfié 03 — riz brun grillé, figue-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale où figue-anis complète les notes grillées de riz brun grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz brun grillé, figue et anis
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 04 — chicorée, cacao-noisette

Création contemporaine — création

BASE
chicorée, cacao et noise...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 04 — chicorée, cacao-noisette est associé à Création contemporaine. Recette originale où cacao-noisette complète les notes grillées de chicorée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de chicorée, cacao et noisette
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 05 — caroube, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
caroube, coco et pandanCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
cocoa-style**Repères**

Atelier torréfié 05 — caroube, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale où coco-pandan complète les notes grillées de caroube. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de caroube, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 06 — avoine, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
avoine, orange et cardam...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
à vérifierSTYLE
thick

Repères

Atelier torréfié 06 — avoine, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale où orange-cardamome complète les notes grillées de avoine. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 07 — maïs grillé, rose-amande

Création contemporaine — création

BASE
maïs grillé, rose et ama...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
decoction**Repères**

Atelier torréfié 07 — maïs grillé, rose-amande est associé à Création contemporaine. Recette originale où rose-amande complète les notes grillées de maïs grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé, rose et amande
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 08 — seigle grillé, poire-vanille

Création contemporaine — création

BASE

seigle grillé, poire et ...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

présent

STYLE

coffee-style

Repères

Atelier torréfié 08 — seigle grillé, poire-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale où poire-vanille complète les notes grillées de seigle grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de seigle grillé, poire et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 09 — châtaigne, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
châtaigne, datte et sésa...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 09 — châtaigne, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale où datte-sésame complète les notes grillées de châtaigne. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de châtaigne, datte et sésame
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 10 — sésame noir, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE

sésame noir, pomme et ca...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

variable

STYLE

thick

Repères

Atelier torréfié 10 — sésame noir, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale où pomme-cannelle complète les notes grillées de sésame noir. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame noir, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 11 — orge grillée, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE

orge grillée, gingembre ...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

présent

STYLE

decoction

Repères

Atelier torréfié 11 — orge grillée, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Recette originale où gingembre-citron complète les notes grillées de orge grillée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 12 — sarrasin grillé, figue-anis

Création contemporaine — création

BASE
sarrasin grillé, figue e...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
infusion

Repères

Atelier torréfié 12 — sarrasin grillé, figue-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale où figue-anis complète les notes grillées de sarrasin grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sarrasin grillé, figue et anis
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 13 — riz brun grillé, cacao-noisette

Création contemporaine — création

BASE
riz brun grillé, cacao e...**CAFÉINE**
souvent aucune**GLUTEN**
variable**STYLE**
infusion**Repères**

Atelier torréfié 13 — riz brun grillé, cacao-noisette est associé à Création contemporaine. Recette originale où cacao-noisette complète les notes grillées de riz brun grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz brun grillé, cacao et noisette
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 14 — chicorée, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
chicorée, coco et pandanCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 14 — chicorée, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale où coco-pandan complète les notes grillées de chicorée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de chicorée, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 15 — caroube, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
caroube, orange et carda...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
cocoa-style**Repères**

Atelier torréfié 15 — caroube, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale où orange-cardamome complète les notes grillées de caroube. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de caroube, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 16 — avoine, rose-amande

Création contemporaine — création

BASE
avoine, rose et amandeCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
à vérifierSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 16 — avoine, rose-amande est associé à Création contemporaine. Recette originale où rose-amande complète les notes grillées de avoine. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, rose et amande
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 17 — maïs grillé, poire-vanille

Création contemporaine — création

BASE
maïs grillé, poire et va...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
decoction**Repères**

Atelier torréfié 17 — maïs grillé, poire-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale où poire-vanille complète les notes grillées de maïs grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé, poire et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 18 — seigle grillé, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
seigle grillé, datte et ...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
présentSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 18 — seigle grillé, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale où datte-sésame complète les notes grillées de seigle grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de seigle grillé, datte et sésame
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 19 — châtaigne, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
châtaigne, pomme et cann...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick

Repères

Atelier torréfié 19 — châtaigne, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale où pomme-cannelle complète les notes grillées de châtaigne. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de châtaigne, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 20 — sésame noir, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
sésame noir, gingembre e...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 20 — sésame noir, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Recette originale où gingembre-citron complète les notes grillées de sésame noir. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame noir, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 21 — orge grillée, figue-anis

Création contemporaine — création

BASE

orge grillée, figue et a...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

présent

STYLE

decoction

Repères

Atelier torréfié 21 — orge grillée, figue-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale où figue-anis complète les notes grillées de orge grillée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée, figue et anis
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 22 — sarrasin grillé, cacao-noisette

Création contemporaine — création

BASE
sarrasin grillé, cacao e...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
infusion**Repères**

Atelier torréfié 22 — sarrasin grillé, cacao-noisette est associé à Création contemporaine. Recette originale où cacao-noisette complète les notes grillées de sarrasin grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sarrasin grillé, cacao et noisette
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 23 — riz brun grillé, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
 riz brun grillé, coco et...

CAFÉINE
 souvent aucune

GLUTEN
 variable

STYLE
 infusion
Repères

Atelier torréfié 23 — riz brun grillé, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale où coco-pandan complète les notes grillées de riz brun grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz brun grillé, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 24 — chicorée, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
chicorée, orange et card...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 24 — chicorée, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale où orange-cardamome complète les notes grillées de chicorée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de chicorée, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 25 — caroube, rose-amande

Création contemporaine — création

BASE
caroube, rose et amandeCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
cocoa-style**Repères**

Atelier torréfié 25 — caroube, rose-amande est associé à Création contemporaine. Recette originale où rose-amande complète les notes grillées de caroube. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de caroube, rose et amande
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 26 — avoine, poire-vanille

Création contemporaine — création

BASE
avoine, poire et vanilleCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
à vérifierSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 26 — avoine, poire-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale où poire-vanille complète les notes grillées de avoine. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, poire et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 27 — maïs grillé, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
maïs grillé, datte et sé...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
decoction**Repères**

Atelier torréfié 27 — maïs grillé, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale où datte-sésame complète les notes grillées de maïs grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé, datte et sésame
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 28 — seigle grillé, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
seigle grillé, pomme et ...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
présentSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 28 — seigle grillé, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale où pomme-cannelle complète les notes grillées de seigle grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de seigle grillé, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 29 — châtaigne, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
châtaigne, gingembre et ...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 29 — châtaigne, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Recette originale où gingembre-citron complète les notes grillées de châtaigne. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de châtaigne, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 30 — sésame noir, figue-anis

Création contemporaine — création

BASE
sésame noir, figue et an...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick

Repères

Atelier torréfié 30 — sésame noir, figue-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale où figue-anis complète les notes grillées de sésame noir. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame noir, figue et anis
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 31 — orge grillée, cacao-noisette

Création contemporaine — création

BASE
 orge grillée, cacao et n...

CAFÉINE
 souvent aucune

GLUTEN
 présent

STYLE
 decoction
Repères

Atelier torréfié 31 — orge grillée, cacao-noisette est associé à Création contemporaine. Recette originale où cacao-noisette complète les notes grillées de orge grillée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée, cacao et noisette
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 32 — sarrasin grillé, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
sarrasin grillé, coco et...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
infusion

Repères

Atelier torréfié 32 — sarrasin grillé, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale où coco-pandan complète les notes grillées de sarrasin grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sarrasin grillé, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 33 — riz brun grillé, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
riz brun grillé, orange ...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
infusion

Repères

Atelier torréfié 33 — riz brun grillé, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale où orange-cardamome complète les notes grillées de riz brun grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz brun grillé, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 34 — chicorée, rose-amande

Création contemporaine — création

BASE
chicorée, rose et amandeCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 34 — chicorée, rose-amande est associé à Création contemporaine. Recette originale où rose-amande complète les notes grillées de chicorée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de chicorée, rose et amande
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 35 — caroube, poire-vanille

Création contemporaine — création

BASE
caroube, poire et vanilleCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
cocoa-style**Repères**

Atelier torréfié 35 — caroube, poire-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale où poire-vanille complète les notes grillées de caroube. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de caroube, poire et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 36 — avoine, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
avoine, datte et sésameCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
à vérifierSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 36 — avoine, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale où datte-sésame complète les notes grillées de avoine. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, datte et sésame
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 37 — maïs grillé, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE

maïs grillé, pomme et ca...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

variable

STYLE

decoction

Repères

Atelier torréfié 37 — maïs grillé, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale où pomme-cannelle complète les notes grillées de maïs grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 38 — seigle grillé, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
seigle grillé, gingembre...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
présentSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 38 — seigle grillé, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Recette originale où gingembre-citron complète les notes grillées de seigle grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de seigle grillé, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 39 — châtaigne, figue-anis

Création contemporaine — création

BASE
châtaigne, figue et anisCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick

Repères

Atelier torréfié 39 — châtaigne, figue-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale où figue-anis complète les notes grillées de châtaigne. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de châtaigne, figue et anis
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 40 — sésame noir, cacao-noisette

Création contemporaine — création

BASE
sésame noir, cacao et no...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 40 — sésame noir, cacao-noisette est associé à Création contemporaine. Recette originale où cacao-noisette complète les notes grillées de sésame noir. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame noir, cacao et noisette
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 41 — orge grillée, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE

orge grillée, coco et pa...

CAFÉINE

souvent aucune

GLUTEN

présent

STYLE

decoction

Repères

Atelier torréfié 41 — orge grillée, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale où coco-pandan complète les notes grillées de orge grillée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de orge grillée, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 42 — sarrasin grillé, orange-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
sarrasin grillé, orange ...

CAFÉINE
souvent aucune

GLUTEN
variable

STYLE
infusion

Repères

Atelier torréfié 42 — sarrasin grillé, orange-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale où orange-cardamome complète les notes grillées de sarrasin grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sarrasin grillé, orange et cardamome
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 43 — riz brun grillé, rose-amande

Création contemporaine — création

BASE
 riz brun grillé, rose et...

CAFÉINE
 souvent aucune

GLUTEN
 variable

STYLE
 infusion
Repères

Atelier torréfié 43 — riz brun grillé, rose-amande est associé à Création contemporaine. Recette originale où rose-amande complète les notes grillées de riz brun grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de riz brun grillé, rose et amande
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 44 — chicorée, poire-vanille

Création contemporaine — création

BASE
chicorée, poire et vanil...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 44 — chicorée, poire-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale où poire-vanille complète les notes grillées de chicorée. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de chicorée, poire et vanille
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 45 — caroube, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
caroube, datte et sésameCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
cocoa-style**Repères**

Atelier torréfié 45 — caroube, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale où datte-sésame complète les notes grillées de caroube. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de caroube, datte et sésame
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 46 — avoine, pomme-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
avoine, pomme et cannelleCAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
à vérifierSTYLE
thick**Repères**

Atelier torréfié 46 — avoine, pomme-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale où pomme-cannelle complète les notes grillées de avoine. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de avoine, pomme et cannelle
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torréfier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 47 — maïs grillé, gingembre-citron

Création contemporaine — création

BASE
maïs grillé, gingembre e...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
decoction

Repères

Atelier torréfié 47 — maïs grillé, gingembre-citron est associé à Création contemporaine. Recette originale où gingembre-citron complète les notes grillées de maïs grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de maïs grillé, gingembre et citron
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Griller légèrement l'ingrédient s'il ne l'est pas déjà.
2. Ajouter l'eau et faire frémir ou infuser 6 à 10 minutes.
3. Couvrir deux minutes.
4. Filtrer et servir.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 48 — seigle grillé, figue-anis

Création contemporaine — création

BASE
seigle grillé, figue et ...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
présentSTYLE
coffee-style**Repères**

Atelier torréfié 48 — seigle grillé, figue-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale où figue-anis complète les notes grillées de seigle grillé. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de seigle grillé, figue et anis
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Moudre ou utiliser une poudre alimentaire adaptée.
2. Infuser fortement ou faire frémir 5 à 8 minutes.
3. Filtrer si la mouture le demande.
4. Servir nature ou avec lait.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 49 — châtaigne, cacao-noisette

Création contemporaine — création

BASE
châtaigne, cacao et nois...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick

Repères

Atelier torréfié 49 — châtaigne, cacao-noisette est associé à Création contemporaine. Recette originale où cacao-noisette complète les notes grillées de châtaigne. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de châtaigne, cacao et noisette
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

CRÉATION

Atelier torréfié 50 — sésame noir, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
sésame noir, coco et pan...CAFÉINE
souvent aucuneGLUTEN
variableSTYLE
thick

Repères

Atelier torréfié 50 — sésame noir, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale où coco-pandan complète les notes grillées de sésame noir. Les céréales, racines et graines grillées construisent des boissons de pain, de noix et de caramel, souvent sans caféine naturelle.

Ingrédients

- 8 à 20 g de sésame noir, coco et pandan
- 250 ml d'eau ou de lait
- Épices ou douceur facultatives

Préparation

1. Délayer la farine, la pâte ou la céréale cuite dans un peu de liquide froid.
2. Ajouter le reste du liquide en fouettant.
3. Cuire doucement jusqu'à texture fluide et homogène.
4. Servir immédiatement; détendre avec de l'eau chaude si nécessaire.

Repères pratiques

- Torrifier à feu doux et arrêter avant la fumée.
- Pour 1 litre, multiplier les solides par quatre.
- Les poudres épaississantes doivent être délayées à froid.

Profil sensoriel

La torréfaction doit évoquer pain grillé, noix et caramel, sans goût de brûlé. Les boissons épaissies restent fluides et se boivent sans former de pâte lourde.

Variantes maîtrisées

- Ajouter du lait pour une texture plus ronde.
- Associer une épice douce plutôt que trop de sucre.
- Mélanger 20 % de chicorée à une céréale pour renforcer l'amertume.

Service et accords

Servir dans une grande tasse. Les versions épaissies conviennent au petit déjeuner; les infusions grillées accompagnent bien les repas.

Prudence

Vérifier le gluten, les allergies aux graines et la préparation correcte des glands ou noyaux. Une boisson sans café n'est pas automatiquement sans sucre.

À retenir

- Remuer pendant la cuisson pour éviter le fond brûlé.
- Filtrer les moutures grossières.
- Conserver les grains grillés au sec.

OUVERTURE DE PARTIE

Laits chauds, fruits, épices et boissons réconfortantes

Quarante traditions ou adaptations prudentes et cinquante créations couvrent salep, sahlab, laits épicés, fruits mijotés, punchs sans alcool, jus chauds et boissons légèrement épaissies.

TRADITION

Salep turc

Türkiye — tradition

BASE
lait, poudre de salep al...

STYLE
thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Salep turc est associé à Türkiye. Boisson épaisse et parfumée; le véritable salep est une ressource sensible et réglementée selon les pays. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait, poudre de salep alimentaire, cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Sahlab levantin

Levant et Égypte — tradition

BASE

lait, amidon ou préparat...

STYLE

thick

CAFÉINE

souvent aucune

PORTION

250 ml

Repères

Sahlab levantin est associé à Levant et Égypte. Boisson hivernale garnie de cannelle, noix ou coco. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait, amidon ou préparation de sahlab, eau de fleur
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Salepi grec

Grèce — tradition

BASE
 lait ou eau, épaississan...

STYLE
 thick

CAFÉINE
 souvent aucune

PORTION
 250 ml
Repères

Salepi grec est associé à Grèce. Version grecque servie chaude en hiver. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : lait ou eau, épaississant aromatique
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Haldi doodh

Inde — tradition

BASE
lait, curcuma, épices

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Haldi doodh est associé à Inde. Lait chaud au curcuma, préparé comme boisson alimentaire. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épices et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait, curcuma, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Badam milk

*Inde — tradition***BASE**
lait, amande, cardamome**STYLE**
milk-nut**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml**Repères**

Badam milk est associé à Inde. Boisson d'amande parfumée, chaude ou fraîche. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait, amande, cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Kesar milk

*Inde — tradition***BASE**
lait, safran, cardamome**STYLE**
milk-spice**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Kesar milk est associé à Inde. Lait au safran servi en petite portion. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait, safran, cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Masala milk

Inde — tradition

BASE

lait, épices, fruits à c...

STYLE

milk-spice

CAFÉINE

souvent aucune

PORTION

250 ml

Repères

Masala milk est associé à Inde. Boisson lactée épicée et riche. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait, épices, fruits à coque
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Lait chaud au gingembre

Asie et monde entier — tradition

BASE
lait et gingembre

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Lait chaud au gingembre est associé à Asie et monde entier. Association simple demandant une chauffe douce. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait et gingembre
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Doujiang chaud

Chine — tradition

BASE
boisson de soja fraîche

STYLE
soy

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Doujiang chaud est associé à Chine. Lait de soja chaud, sucré ou salé selon le service. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson de soja fraîche
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Lait de soja au sésame noir

Chine et création contemporaine — tradition

BASE	STYLE	CAFÉINE	PORTION
soja et sésame noir	soy	souvent aucune	250 ml

Repères

Lait de soja au sésame noir est associé à Chine et création contemporaine. Boisson riche et grillée. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : soja et sésame noir
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Anijsmelk

Pays-Bas — tradition

BASE
lait et anis

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Anijsmelk est associé à Pays-Bas. Lait chaud parfumé à l'anis. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait et anis
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Lait vanillé chaud

Europe et Amérique du Nord — tradition

BASE
lait et vanille

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Lait vanillé chaud est associé à Europe et Amérique du Nord. Boisson simple, souvent associée au coucher. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait et vanille
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Lait au miel

Méditerranée et monde entier — tradition

BASE
lait et miel

STYLE
milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Lait au miel est associé à Méditerranée et monde entier. Boisson douce; jamais pour un nourrisson de moins de 12 mois. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Lait à la cannelle

Méditerranée et Amérique latine — tradition

BASE
lait et cannelle

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Lait à la cannelle est associé à Méditerranée et Amérique latine. Boisson chaude très simple. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épices et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait et cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Aguapanela chaude

Colombie — tradition

BASE
 panela et eau

STYLE
 fruit-sugar

CAFÉINE
 souvent aucune

PORTION
 250 ml

Repères

Aguapanela chaude est associé à Colombie. Boisson de sucre de canne non raffiné, parfois avec citron ou fromage. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela et eau
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Aguapanela con limón

Colombie — tradition

BASE
 panela, eau, citron

STYLE
 fruit-sugar

CAFÉINE
 souvent aucune

PORTION
 250 ml

Repères

Aguapanela con limón est associé à Colombie. Version acidulée servie chaude. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela, eau, citron
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Ponche navideño

*Mexique — tradition***BASE**
fruits, cannelle, canne ...**STYLE**
fruit-punch**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Ponche navideño est associé à Mexique. Punch chaud de Noël aux fruits, présenté ici sans alcool. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits, cannelle, canne à sucre
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Ponche de frutas guatémaltèque

Guatemala — tradition

BASE
fruits, épices

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Ponche de frutas guatémaltèque est associé à Guatemala. Boisson festive chaude aux fruits. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épices et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Uzvar

Ukraine — tradition

BASE
fruits secs et eau**STYLE**
fruit-decoction**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml**Repères**

Uzvar est associé à Ukraine. Compote à boire de fruits secs, servie selon les familles chaude ou fraîche. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits secs et eau
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Kompot chaud

Europe de l'Est — tradition

BASE
fruits frais ou secs

STYLE
fruit-decoction

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Kompot chaud est associé à Europe de l'Est. Boisson de fruits mijotés, plus ou moins sucrée. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits frais ou secs
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Sbitten sans alcool

Russie — tradition

BASE
miel, eau, épices

STYLE
spice-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Sbitten sans alcool est associé à Russie. Boisson chaude historique, ici sans alcool. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : miel, eau, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Kinderpunsch

Allemagne et Europe centrale — tradition

BASE
jus de fruits et épices

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Kinderpunsch est associé à Allemagne et Europe centrale. Punch chaud sans alcool destiné aux fêtes familiales. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de fruits et épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Glögg sans alcool

Scandinavie — tradition

BASE

jus de raisin ou cassis,...

STYLE

fruit-punch

CAFÉINE

souvent aucune

PORTION

250 ml

Repères

Glögg sans alcool est associé à Scandinavie. Version non alcoolisée d'une boisson épicée hivernale. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de raisin ou cassis, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Wassail sans alcool

Îles Britanniques et Amérique du Nord — tradition

BASE

jus de pomme, agrumes, é...

STYLE

fruit-punch

CAFÉINE

souvent aucune

PORTION

250 ml

Repères

Wassail sans alcool est associé à Îles Britanniques et Amérique du Nord. Punch de pomme chaud, présenté sans alcool. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, agrumes, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Cidre de pomme chaud

Amérique du Nord et Europe — tradition

BASE

jus de pomme, cannelle

STYLE

fruit-punch

CAFÉINE

souvent aucune

PORTION

250 ml

Repères

Cidre de pomme chaud est associé à Amérique du Nord et Europe. Boisson de pomme épicée sans alcool. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Jus de poire chaud

Europe — tradition

BASE
jus de poire, épices

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Jus de poire chaud est associé à Europe. Alternative douce au cidre de pomme. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de poire, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Cassis chaud

Royaume-Uni et Europe du Nord — tradition

BASE
cassis et eau

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Cassis chaud est associé à Royaume-Uni et Europe du Nord. Boisson fruitée chaude, souvent préparée à partir d'un concentré. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cassis et eau
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Myrtille chaude scandinave

*Scandinavie — tradition***BASE**
myrtille et eau**STYLE**
fruit-thick**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Myrtille chaude scandinave est associé à Scandinavie. Boisson de baies parfois légèrement épaissie. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : myrtille et eau
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Rosehip drink

Scandinavie et Europe — tradition

BASE
cynorrhodon

STYLE
fruit-thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Rosehip drink est associé à Scandinavie et Europe. Boisson de cynorrhodon soigneusement filtrée. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épices et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cynorrhodon
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Chicha morada chaude

Pérou — tradition

BASE
maïs violet, fruits, épi...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Chicha morada chaude est associé à Pérou. Adaptation chaude d'une boisson généralement servie fraîche. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : maïs violet, fruits, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Tisane de pommes cuites

Europe — tradition

BASE
pomme, cannelle, citron

STYLE
fruit-decoction

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Tisane de pommes cuites est associée à l'Europe. Boisson domestique de fruits mijotés. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : pomme, cannelle, citron
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Thé de coing sans thé

*Caucase et Moyen-Orient — tradition***BASE**
coing et miel**STYLE**
fruit-decoction**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Thé de coing sans thé est associé à Caucase et Moyen-Orient. Boisson parfumée de lamelles de coing. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : coing et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Yuja-cha sans thé

Corée — tradition

BASE
préparation de yuzu et e...**STYLE**
fruit-consève**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml**Repères**

Yuja-cha sans thé est associé à Corée. Une cuillerée de yuzu conservé est diluée dans l'eau chaude. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : préparation de yuzu et eau
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Daechu-cha

Corée — tradition

BASE
 jujubes séchés

STYLE
 fruit-decoction

CAFÉINE
 souvent aucune

PORTION
 250 ml
Repères

Daechu-cha est associé à Corée. Boisson épaisse ou claire de jujube. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : jujubes séchés
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Sujeonggwa chaud

Corée — tradition

BASE
cannelle, gingembre, kak...

STYLE
spice-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Sujeonggwa chaud est associé à Corée. Punch épicé souvent servi frais, adapté ici en service tiède ou chaud. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cannelle, gingembre, kaki séché
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Ginger honey tea

Asie de l'Est — tradition

BASE
gingembre conservé au mi...

STYLE
fruit-consève

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Ginger honey tea est associé à Asie de l'Est. Concentré dilué dans l'eau chaude; interdit aux moins de 12 mois à cause du miel. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : gingembre conservé au miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Lait d'amande chaud méditerranéen

Méditerranée — tradition

BASE
amande et eau ou lait

STYLE
milk-nut

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Lait d'amande chaud méditerranéen est associé à Méditerranée. Boisson douce inspirée de préparations d'amande. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : amande et eau ou lait
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Horchata chaude

Mexique et créations contemporaines — tradition

BASE
riz, cannelle, lait

STYLE
grain-milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Horchata chaude est associé à Mexique et créations contemporaines. Adaptation chaude d'une boisson de riz. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : riz, cannelle, lait
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Boisson chaude de tamarin

*Afrique, Asie et Amériques — tradition***BASE**
tamarin, eau, épices**STYLE**
fruit-punch**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Boisson chaude de tamarin est associé à Afrique, Asie et Amériques. Version chaude acidulée. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épices et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : tamarin, eau, épices
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

TRADITION

Baobab chaud vanillé

Afrique et création contemporaine — tradition

BASE

pulpe de baobab, lait ou...

STYLE

fruit-milk

CAFÉINE

souvent aucune

PORTION

250 ml

Repères

Baobab chaud vanillé est associé à Afrique et création contemporaine. Boisson acidulée et crémeuse, préparée comme adaptation. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : pulpe de baobab, lait ou eau
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 01 — lait, vanille-cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
lait, vanille et cannelle**STYLE**
milk-spice**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 01 — lait, vanille-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de vanille-cannelle. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : lait, vanille et cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 02 — boisson d'avoine, pomme-anis

Création contemporaine — création

BASE	STYLE	CAFÉINE	PORTION
boisson d'avoine, pomme ...	milk-spice	souvent aucune	250 ml

Repères

Boisson réconfortante 02 — boisson d'avoine, pomme-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de pomme-anis. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'avoine, pomme et anis
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 03 — boisson d'amande, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'amande, datte ...

STYLE
milk-nut

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 03 — boisson d'amande, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de datte-sésame. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'amande, datte et sésame
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 04 — boisson de soja, baobab-vanille

Création contemporaine — création

BASE
boisson de soja, baobab ...

STYLE
soy

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 04 — boisson de soja, baobab-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de baobab-vanille. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson de soja, baobab et vanille
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 05 — jus de pomme, rose-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
jus de pomme, rose et ca...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 05 — jus de pomme, rose-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de rose-cardamome. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, rose et cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 06 — jus de poire, cassis-hibiscus

Création contemporaine — création

BASE	STYLE	CAFÉINE	PORTION
jus de poire, cassis et ...	fruit-punch	souvent aucune	250 ml

Repères

Boisson réconfortante 06 — jus de poire, cassis-hibiscus est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de cassis-hibiscus. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de poire, cassis et hibiscus
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 07 — cynorrhodon, coing-miel

Création contemporaine — création

BASE
cynorrhodon, coing et mi...

STYLE
fruit-thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 07 — cynorrhodon, coing-miel est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coing-miel. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cynorrhodon, coing et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 08 — fruits secs, gingembre-orange

Création contemporaine — création

BASE
fruits secs, gingembre e...

STYLE
fruit-decoction

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 08 — fruits secs, gingembre-orange est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de gingembre-orange. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits secs, gingembre et orange
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 09 — panela et eau, poire-safran

Création contemporaine — création

BASE
panela et eau, poire et ...

STYLE
fruit-sugar

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 09 — panela et eau, poire-safran est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de poire-safran. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela et eau, poire et safran
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 10 — lait de coco léger, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
lait de coco léger, coco...

STYLE
fruit-milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 10 — lait de coco léger, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coco-pandan. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait de coco léger, coco et pandan
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 11 — lait, vanille-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
lait, vanille et cannelle**STYLE**
milk-spice**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml**Repères**

Boisson réconfortante 11 — lait, vanille-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de vanille-cannelle. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : lait, vanille et cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 12 — boisson d'avoine, pomme-anis

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'avoine, pomme ...

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 12 — boisson d'avoine, pomme-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de pomme-anis. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'avoine, pomme et anis
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 13 — boisson d'amande, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'amande, datte ...

STYLE
milk-nut

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 13 — boisson d'amande, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de datte-sésame. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'amande, datte et sésame
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 14 — boisson de soja, baobab-vanille

Création contemporaine — création

BASE
boisson de soja, baobab ...

STYLE
soy

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 14 — boisson de soja, baobab-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de baobab-vanille. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson de soja, baobab et vanille
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 15 — jus de pomme, rose-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
jus de pomme, rose et ca...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 15 — jus de pomme, rose-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de rose-cardamome. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, rose et cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 16 — jus de poire, cassis-hibiscus

Création contemporaine — création

BASE	STYLE	CAFÉINE	PORTION
jus de poire, cassis et ...	fruit-punch	souvent aucune	250 ml

Repères

Boisson réconfortante 16 — jus de poire, cassis-hibiscus est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de cassis-hibiscus. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de poire, cassis et hibiscus
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 17 — cynorrhodon, coing-miel

Création contemporaine — création

BASE
cynorrhodon, coing et mi...

STYLE
fruit-thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 17 — cynorrhodon, coing-miel est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coing-miel. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cynorrhodon, coing et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 18 — fruits secs, gingembre-orange

Création contemporaine — création

BASE	STYLE	CAFÉINE	PORTION
fruits secs, gingembre e...	fruit-decoction	souvent aucune	250 ml

Repères

Boisson réconfortante 18 — fruits secs, gingembre-orange est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de gingembre-orange. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits secs, gingembre et orange
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 19 — panela et eau, poire-safran

Création contemporaine — création

BASE
panela et eau, poire et ...

STYLE
fruit-sugar

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 19 — panela et eau, poire-safran est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de poire-safran. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela et eau, poire et safran
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 20 — lait de coco léger, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
lait de coco léger, coco...

STYLE
fruit-milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 20 — lait de coco léger, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coco-pandan. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait de coco léger, coco et pandan
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 21 — lait, vanille-cannelle

*Création contemporaine — création***BASE**
lait, vanille et cannelle**STYLE**
milk-spice**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 21 — lait, vanille-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de vanille-cannelle. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : lait, vanille et cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 22 — boisson d'avoine, pomme-anis

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'avoine, pomme ...

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 22 — boisson d'avoine, pomme-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de pomme-anis. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'avoine, pomme et anis
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 23 — boisson d'amande, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'amande, datte ...

STYLE
milk-nut

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 23 — boisson d'amande, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de datte-sésame. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'amande, datte et sésame
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 24 — boisson de soja, baobab-vanille

Création contemporaine — création

BASE
boisson de soja, baobab ...

STYLE
soy

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 24 — boisson de soja, baobab-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de baobab-vanille. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson de soja, baobab et vanille
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 25 — jus de pomme, rose-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
jus de pomme, rose et ca...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 25 — jus de pomme, rose-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de rose-cardamome. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, rose et cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 26 — jus de poire, cassis-hibiscus

Création contemporaine — création

BASE
jus de poire, cassis et ...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 26 — jus de poire, cassis-hibiscus est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de cassis-hibiscus. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de poire, cassis et hibiscus
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 27 — cynorrhodon, coing-miel

Création contemporaine — création

BASE
cynorrhodon, coing et mi...

STYLE
fruit-thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 27 — cynorrhodon, coing-miel est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coing-miel. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cynorrhodon, coing et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 28 — fruits secs, gingembre-orange

Création contemporaine — création

BASE
fruits secs, gingembre e...

STYLE
fruit-decoction

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 28 — fruits secs, gingembre-orange est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de gingembre-orange. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits secs, gingembre et orange
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 29 — panela et eau, poire-safran

Création contemporaine — création

BASE
panela et eau, poire et ...

STYLE
fruit-sugar

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 29 — panela et eau, poire-safran est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de poire-safran. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela et eau, poire et safran
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 30 — lait de coco léger, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
lait de coco léger, coco...

STYLE
fruit-milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 30 — lait de coco léger, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coco-pandan. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait de coco léger, coco et pandan
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 31 — lait, vanille-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
lait, vanille et cannelle**STYLE**
milk-spice**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml**Repères**

Boisson réconfortante 31 — lait, vanille-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de vanille-cannelle. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : lait, vanille et cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 32 — boisson d'avoine, pomme-anis

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'avoine, pomme ...

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 32 — boisson d'avoine, pomme-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de pomme-anis. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'avoine, pomme et anis
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 33 — boisson d'amande, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'amande, datte ...

STYLE
milk-nut

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 33 — boisson d'amande, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de datte-sésame. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'amande, datte et sésame
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 34 — boisson de soja, baobab-vanille

Création contemporaine — création

BASE
boisson de soja, baobab ...

STYLE
soy

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 34 — boisson de soja, baobab-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de baobab-vanille. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson de soja, baobab et vanille
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 35 — jus de pomme, rose-cardamome

Création contemporaine — création

BASE	STYLE	CAFÉINE	PORTION
jus de pomme, rose et ca...	fruit-punch	souvent aucune	250 ml

Repères

Boisson réconfortante 35 — jus de pomme, rose-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de rose-cardamome. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, rose et cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 36 — jus de poire, cassis-hibiscus

Création contemporaine — création

BASE
jus de poire, cassis et ...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 36 — jus de poire, cassis-hibiscus est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de cassis-hibiscus. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de poire, cassis et hibiscus
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 37 — cynorrhodon, coing-miel

Création contemporaine — création

BASE
cynorrhodon, coing et mi...

STYLE
fruit-thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 37 — cynorrhodon, coing-miel est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coing-miel. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cynorrhodon, coing et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 38 — fruits secs, gingembre-orange

Création contemporaine — création

BASE
fruits secs, gingembre e...

STYLE
fruit-decoction

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 38 — fruits secs, gingembre-orange est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de gingembre-orange. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits secs, gingembre et orange
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 39 — panela et eau, poire-safran

Création contemporaine — création

BASE
panela et eau, poire et ...

STYLE
fruit-sugar

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 39 — panela et eau, poire-safran est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de poire-safran. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela et eau, poire et safran
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 40 — lait de coco léger, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
lait de coco léger, coco...

STYLE
fruit-milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 40 — lait de coco léger, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coco-pandan. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait de coco léger, coco et pandan
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 41 — lait, vanille-cannelle

Création contemporaine — création

BASE
lait, vanille et cannelle**STYLE**
milk-spice**CAFÉINE**
souvent aucune**PORTION**
250 ml**Repères**

Boisson réconfortante 41 — lait, vanille-cannelle est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de vanille-cannelle. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingédients

- Base : lait, vanille et cannelle
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 42 — boisson d'avoine, pomme-anis

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'avoine, pomme ...

STYLE
milk-spice

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 42 — boisson d'avoine, pomme-anis est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de pomme-anis. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'avoine, pomme et anis
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 43 — boisson d'amande, datte-sésame

Création contemporaine — création

BASE
boisson d'amande, datte ...

STYLE
milk-nut

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 43 — boisson d'amande, datte-sésame est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de datte-sésame. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson d'amande, datte et sésame
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 44 — boisson de soja, baobab-vanille

Création contemporaine — création

BASE
boisson de soja, baobab ...

STYLE
soy

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 44 — boisson de soja, baobab-vanille est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de baobab-vanille. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : boisson de soja, baobab et vanille
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Chauffer la base lactée à feu doux.
2. Ajouter épices ou pâte aromatique et fouetter.
3. Éviter une forte ébullition.
4. Servir immédiatement.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 45 — jus de pomme, rose-cardamome

Création contemporaine — création

BASE
jus de pomme, rose et ca...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 45 — jus de pomme, rose-cardamome est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de rose-cardamome. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, rose et cardamome
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 46 — jus de poire, cassis-hibiscus

Création contemporaine — création

BASE
jus de poire, cassis et ...

STYLE
fruit-punch

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 46 — jus de poire, cassis-hibiscus est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de cassis-hibiscus. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : jus de poire, cassis et hibiscus
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 47 — cynorrhodon, coing-miel

Création contemporaine — création

BASE
cynorrhodon, coing et mi...

STYLE
fruit-thick

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 47 — cynorrhodon, coing-miel est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coing-miel. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : cynorrhodon, coing et miel
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Délayer l'épaississant dans un peu de liquide froid.
2. Chauffer le reste avec les épices.
3. Incorporer en fouettant et cuire doucement.
4. Servir fluide, sans sur-épaissir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 48 — fruits secs, gingembre-orange

Création contemporaine — création

BASE
fruits secs, gingembre e...

STYLE
fruit-decoction

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 48 — fruits secs, gingembre-orange est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de gingembre-orange. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : fruits secs, gingembre et orange
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 49 — panela et eau, poire-safran

Création contemporaine — création

BASE
panela et eau, poire et ...

STYLE
fruit-sugar

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 49 — panela et eau, poire-safran est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de poire-safran. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : panela et eau, poire et safran
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

CRÉATION

Boisson réconfortante 50 — lait de coco léger, coco-pandan

Création contemporaine — création

BASE
lait de coco léger, coco...

STYLE
fruit-milk

CAFÉINE
souvent aucune

PORTION
250 ml

Repères

Boisson réconfortante 50 — lait de coco léger, coco-pandan est associé à Création contemporaine. Recette originale structurée autour de coco-pandan. Cette famille réunit boissons lactées, fruits mijotés, jus épicés et préparations légèrement épaissies.

Ingrédients

- Base : lait de coco léger, coco et pandan
- 250 ml de liquide total
- Épices et douceur selon le profil

Préparation

1. Placer fruits, eau et épices dans une casserole.
2. Faire frémir doucement 8 à 15 minutes selon la matière.
3. Filtrer ou laisser les fruits selon le service.
4. Ajuster sucre et acidité, puis servir.

Repères pratiques

- Chauffer le lait sans ébullition forte.
- Ajouter les agrumes hors du feu pour éviter de faire trancher.
- Pour 1 litre, multiplier les ingrédients par quatre.

Profil sensoriel

L'équilibre repose sur une douceur modérée, une acidité nette et une texture propre. Les épices doivent soutenir le fruit ou le lait sans devenir poussiéreuses.

Variantes maîtrisées

- Préparer sans sucre puis ajuster tasse par tasse.
- Employer une boisson végétale adaptée à la chaleur.
- Ajouter un zeste frais hors du feu pour une note vive.

Service et accords

Servir dans une grande tasse ou un petit bol. Les boissons épaissies se boivent à petites gorgées.

Prudence

Vérifier allergies, lactose, fruits à coque et sucre. Le miel est interdit avant 12 mois. Les boissons lactées ou à l'œuf se conservent très peu.

À retenir

- Les jus concentrés peuvent être très sucrés.
- Filtrer finement le cynorrhodon.
- Réfrigérer rapidement les restes.

OUVERTURE DE PARTIE

Boissons de fête, hospitalité et préparations pour adultes

Vingt boissons sans alcool, quinze boissons alcoolisées sans flambage et huit pages d'hospitalité permettent d'organiser un service clair et responsable.

FÊTE

Glogi finlandais sans alcool

Finlande — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Finlande	non	chaud	petite

Repères

Glogi finlandais sans alcool est associé à Finlande. Version familiale non alcoolisée. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : jus de cassis, épices, raisins
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Punch de pomme à l'érable

Canada et création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION
Canada et création conte...

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Punch de pomme à l'érable est associé à Canada et création contemporaine. Boisson chaude inspirée de produits nord-américains. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : pomme, érable, cannelle
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Cranberry punch chaud

Amérique du Nord — sans alcool ou service

RÉGION
Amérique du Nord

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Cranberry punch chaud est associé à Amérique du Nord. Punch acidulé sans alcool. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : canneberge, orange, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Punch chaud de goyave

Caraïbes et création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION
Caraïbes et création con...

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Punch chaud de goyave est associé à Caraïbes et création contemporaine. Boisson fruitée tropicale servie chaude. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : goyave, citron vert, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Punch d'ananas épicé

Tropiques et création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Tropiques et création co...	non	chaud	petite

Repères

Punch d'ananas épicé est associé à Tropiques et création contemporaine. Boisson chaude sans alcool. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingédients

- Base : ananas, gingembre, cannelle
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Punch de grenade

*Méditerranée et Moyen-Orient — sans alcool ou service***RÉGION**
Méditerranée et Moyen-Or...**ALCOOL**
non**SERVICE**
chaud**PORTION**
petite

Repères

Punch de grenade est associé à Méditerranée et Moyen-Orient. Boisson rouge et acidulée. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : grenade, orange, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Poire chaude au romarin

Europe et création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION
Europe et création conte...

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Poire chaude au romarin est associé à Europe et création contemporaine. Punch clair et herbacé. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : poire, romarin, citron
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Coing chaud au safran

Caucase et inspiration — sans alcool ou service

RÉGION
Caucase et inspiration

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Coing chaud au safran est associé à Caucase et inspiration. Boisson florale en petite portion. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : coing, safran, miel
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Tamarin chaud au gingembre

Afrique et Asie — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Afrique et Asie	non	chaud	petite

Repères

Tamarin chaud au gingembre est associé à Afrique et Asie. Boisson acidulée. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : tamarin, gingembre, sucre
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Baobab chaud à la vanille

Afrique et création — sans alcool ou service

RÉGION
Afrique et création

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Baobab chaud à la vanille est associé à Afrique et création. Boisson crémeuse acidulée. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : baobab, vanille, lait
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Punch de dattes et orange

Moyen-Orient et création — sans alcool ou service

RÉGION
Moyen-Orient et création

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Punch de dattes et orange est associé à Moyen-Orient et création. Boisson douce sans alcool. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : dattes, orange, cardamome
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Punch de figes et anis

Méditerranée — sans alcool ou service

RÉGION
Méditerranée

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Punch de figes et anis est associé à Méditerranée. Boisson de fruits secs. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : figes, anis, citron
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Jus de raisin chaud épicé

Europe et Amérique — sans alcool ou service

RÉGION
Europe et Amérique

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Jus de raisin chaud épicé est associé à Europe et Amérique. Alternative sans alcool au vin chaud. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : jus de raisin, cannelle, girofle
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Pomme chaude au rooibos

Afrique du Sud et création — sans alcool ou service

RÉGION
Afrique du Sud et créati...

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Pomme chaude au rooibos est associé à Afrique du Sud et création. Boisson sans caféine. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : rooibos, pomme, cannelle
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémit 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Hibiscus chaud de fête

Afrique et diaspora — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Afrique et diaspora	non	chaud	petite
Repères Hibiscus chaud de fête est associé à Afrique et diaspora. Punch rouge sans alcool. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici. Ingrédients • Base : hibiscus, orange, épices • 250 ml par portion • Épices et garnitures selon la fiche Préparation 1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente. 2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes. 3. Filtrer et ajuster sucre et acidité. 4. Servir chaud mais non brûlant. Repères pratiques • Mesurer les portions. • Ne jamais flamber une boisson à table. • Maintenir les boissons sans particules en suspension.		Profil sensoriel Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes. Variantes maîtrisées • Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné. • Servir le sucre à part. • Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes. Service et accords Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool. Prudence Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées. À retenir • Prévoir une louche ou un robinet propre. • Renouveler plutôt que conserver trop longtemps. • Proposer systématiquement de l'eau.	

FÊTE

Chocolat chaud de réception

Monde contemporain — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Monde contemporain	non	chaud	petite
Repères Chocolat chaud de réception est associé à Monde contemporain. Recette conçue pour un buffet. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici. Ingrédients • Base : chocolat noir, lait, vanille • 250 ml par portion • Épices et garnitures selon la fiche Préparation 1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente. 2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes. 3. Filtrer et ajuster sucre et acidité. 4. Servir chaud mais non brûlant. Repères pratiques • Mesurer les portions. • Ne jamais flamber une boisson à table. • Maintenir les boissons sans particules en suspension.		Profil sensoriel Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes. Variantes maîtrisées • Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné. • Servir le sucre à part. • Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes. Service et accords Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool. Prudence Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées. À retenir • Prévoir une louche ou un robinet propre. • Renouveler plutôt que conserver trop longtemps. • Proposer systématiquement de l'eau.	

FÊTE

Café décaféiné aux épices

Création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION
Création contemporaine

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Café décaféiné aux épices est associé à Création contemporaine. Option de soirée. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingédients

- Base : café décaféiné, cardamome, cannelle
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Thé noir de fête sans alcool

Création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Création contemporaine	non	chaud	petite

Repères

Thé noir de fête sans alcool est associé à Création contemporaine. Boisson caféinée de buffet. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : thé noir, pomme, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Infusion dorée de réception

Création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Création contemporaine	non	chaud	petite
Repères Infusion dorée de réception est associé à Création contemporaine. Boisson sans caféine. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici. Ingrédients • Base : curcuma, gingembre, orange • 250 ml par portion • Épices et garnitures selon la fiche Préparation 1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente. 2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes. 3. Filtrer et ajuster sucre et acidité. 4. Servir chaud mais non brûlant. Repères pratiques • Mesurer les portions. • Ne jamais flamber une boisson à table. • Maintenir les boissons sans particules en suspension.			
Profil sensoriel Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes. Variantes maîtrisées • Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné. • Servir le sucre à part. • Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes. Service et accords Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool. Prudence Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées. À retenir • Prévoir une louche ou un robinet propre. • Renouveler plutôt que conserver trop longtemps. • Proposer systématiquement de l'eau.			

FÊTE

Rooibos vanille pour buffet

Création contemporaine — sans alcool ou service

RÉGION
Création contemporaine

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Rooibos vanille pour buffet est associé à Création contemporaine. Boisson stable et sans caféine. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : rooibos, vanille, poire
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Chauffer la base avec les épices sans ébullition violente.
2. Laisser infuser ou frémir 8 à 12 minutes.
3. Filtrer et ajuster sucre et acidité.
4. Servir chaud mais non brûlant.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Vin chaud

Europe — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Europe	oui	chaud	petite
Repères Vin chaud est associé à Europe. Boisson alcoolisée chauffée sans ébullition. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée. Ingrédients • Base : vin rouge, agrumes, épices • 250 ml par portion • Épices et garnitures selon la fiche Préparation 1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool. 2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température. 3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme. 4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool. Repères pratiques • Mesurer les portions. • Ne jamais flamber une boisson à table. • Maintenir les boissons sans particules en suspension. Profil sensoriel Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes. Variantes maîtrisées • Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné. • Servir le sucre à part. • Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes. Service et accords Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool. Prudence Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool. À retenir • Prévoir une louche ou un robinet propre. • Renouveler plutôt que conserver trop longtemps. • Proposer systématiquement de l'eau.			

ADULTES

Glögg alcoolisé

*Scandinavie — avec alcool***RÉGION**
Scandinavie**ALCOOL**
oui**SERVICE**
chaud**PORTION**
petite

Repères

Glögg alcoolisé est associé à Scandinavie. Version alcoolisée servie en petite portion. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : vin, épices, fruits secs
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Gløgg danois

Danemark — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Danemark	oui	chaud	petite

Repères

Gløgg danois est associé à Danemark. Boisson festive alcoolisée. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : vin rouge, épices, raisins, amandes
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Grog au rhum

France et monde maritime — avec alcool

RÉGION
France et monde maritime

ALCOOL
oui

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Grog au rhum est associé à France et monde maritime. Boisson alcoolisée simple, à consommer avec modération. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : eau chaude, rhum, citron
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Hot toddy

Îles Britanniques et Amérique du Nord — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Îles Britanniques et Amé...	oui	chaud	petite

Repères

Hot toddy est associé à Îles Britanniques et Amérique du Nord. Boisson alcoolisée chaude; le miel n'en fait pas un traitement. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : whisky, eau chaude, citron, miel
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Irish coffee

Irlande — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Irlande	oui	chaud	petite

Repères

Irish coffee est associé à Irlande. Café alcoolisé surmonté de crème. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : café, whisky, sucre, crème
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d’abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d’alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d’alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l’alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l’eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L’alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l’alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l’eau.

ADULTES

Pharisäer

Frise du Nord, Allemagne — avec alcool

RÉGION
Frise du Nord, Allemagne

ALCOOL
oui

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Pharisäer est associé à Frise du Nord, Allemagne. Café alcoolisé couvert de crème. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : café, rhum, crème
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Lumumba chaud

Europe — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Europe	oui	chaud	petite

Repères

Lumumba chaud est associé à Europe. Chocolat alcoolisé servi en petite tasse. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : chocolat chaud et rhum ou brandy
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Bombardino

Italie, régions alpines — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Italie, régions alpines	oui	chaud	petite

Repères

Bombardino est associé à l'Italie, régions alpines. Boisson riche; les produits à l'œuf doivent être sûrs et correctement stockés. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : liqueur à l'œuf, brandy, crème
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Canelazo

Équateur et Andes — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Équateur et Andes	oui	chaud	petite

Repères

Canelazo est associé à Équateur et Andes. Boisson chaude alcoolisée andine. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : eau de cannelle, alcool de canne
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Carajillo chaud

Espagne et Amérique latine — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Espagne et Amérique lati...	oui	chaud	petite

Repères

Carajillo chaud est associé à Espagne et Amérique latine. Café alcoolisé; les versions diffèrent selon les régions. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : café et spiritueux
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Jägertee

Autriche et régions alpines — avec alcool

RÉGION
Autriche et régions alpi...

ALCOOL
oui

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Jägertee est associé à Autriche et régions alpines. Boisson alcoolisée de montagne. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : thé, rhum, vin, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Hot buttered rum

Amérique du Nord — avec alcool

RÉGION
Amérique du Nord

ALCOOL
oui

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Hot buttered rum est associé à Amérique du Nord. Boisson riche et alcoolisée. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : rhum, beurre, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Punch chaud au rhum

Caraïbes et monde entier — avec alcool

RÉGION
Caraïbes et monde entier

ALCOOL
oui

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Punch chaud au rhum est associé à Caraïbes et monde entier. Punch chauffé sans flamme. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : jus, épices, rhum
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

ADULTES

Cidre chaud au calvados

France et création contemporaine — avec alcool

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
France et création conte...	oui	chaud	petite

Repères

Cidre chaud au calvados est associé à France et création contemporaine. Boisson alcoolisée à petite dose. Cette recette est réservée aux adultes et ne doit pas être flambée.

Ingrédients

- Base : jus de pomme, calvados, épices
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Préparer d'abord la base chaude sans alcool.
2. Retirer du feu et laisser légèrement redescendre la température.
3. Ajouter une petite quantité mesurée d'alcool, sans flamme.
4. Servir immédiatement en indiquant clairement la présence d'alcool.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Réservé aux adultes. L'alcool ne disparaît pas complètement par chauffage. Ne pas conduire, ne pas servir aux personnes enceintes, mineures ou à celles qui évitent l'alcool.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Service du café arabe

Péninsule Arabique — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Péninsule Arabique	non	chaud	petite

Repères

Service du café arabe est associé à Péninsule Arabique. Repères d'hospitalité autour du café arabe. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : dallah, petites tasses, dattes
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Cérémonie du café éthiopienne

Éthiopie — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Éthiopie	non	chaud	petite

Repères

Cérémonie du café éthiopienne est associé à Éthiopie. La préparation s'inscrit dans un temps social et relationnel. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingédients

- Base : torréfaction, jebena, services successifs
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Café turc et hospitalité

Türkiye et Balkans — sans alcool ou service

RÉGION
Türkiye et Balkans

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Café turc et hospitalité est associé à Türkiye et Balkans. Le café participe à la conversation, aux visites et à des traditions sociales. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : cezve, tasses, douceurs
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Maté partagé

Río de la Plata — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Río de la Plata	non	chaud	petite

Repères

Maté partagé est associé à Río de la Plata. Le partage suit des règles implicites de confiance et de rythme. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : calebasse, bombilla, ordre de service
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Chocolat et fêtes de fin d'année

Europe et Amériques — sans alcool ou service

RÉGION
Europe et Amériques

ALCOOL
non

SERVICE
chaud

PORTION
petite

Repères

Chocolat et fêtes de fin d'année est associé à Europe et Amériques. Le chocolat chaud prend des formes festives très diverses. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : chocolat, pâtisseries, famille
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Boissons chaudes de marché

Monde entier — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Monde entier	non	chaud	petite

Repères

Boissons chaudes de marché est associé à Monde entier. Hygiène, température et lisibilité des ingrédients sont essentielles. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : thermos, marmites, gobelets
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Buffet mondial sans alcool

Création de service — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Création de service	non	chaud	petite

Repères

Buffet mondial sans alcool est associé à Création de service. Organiser plusieurs options avec étiquetage clair. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici.

Ingrédients

- Base : café, cacao, tisane, fruit
- 250 ml par portion
- Épices et garnitures selon la fiche

Préparation

1. Planifier le nombre de personnes et les volumes.
2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté.
3. Maintenir chaud après filtration complète.
4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part.

Repères pratiques

- Mesurer les portions.
- Ne jamais flamber une boisson à table.
- Maintenir les boissons sans particules en suspension.

Profil sensoriel

Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes.

Variantes maîtrisées

- Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné.
- Servir le sucre à part.
- Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes.

Service et accords

Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool.

Prudence

Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées.

À retenir

- Prévoir une louche ou un robinet propre.
- Renouveler plutôt que conserver trop longtemps.
- Proposer systématiquement de l'eau.

FÊTE

Dégustation comparative des continents

Atelier pédagogique — sans alcool ou service

RÉGION	ALCOOL	SERVICE	PORTION
Atelier pédagogique	non	chaud	petite
Repères Dégustation comparative des continents est associé à Atelier pédagogique. Comparer une infusion, un thé, un café et une céréale grillée en petites portions. La préparation est sans alcool, sauf ajout explicite non prévu ici. Ingédients • Base : quatre petites boissons • 250 ml par portion • Épices et garnitures selon la fiche Préparation 1. Planifier le nombre de personnes et les volumes. 2. Préparer chaque boisson dans un récipient séparé et étiqueté. 3. Maintenir chaud après filtration complète. 4. Servir avec une courte explication et des ajouts à part. Repères pratiques • Mesurer les portions. • Ne jamais flamber une boisson à table. • Maintenir les boissons sans particules en suspension.			
Profil sensoriel Le profil doit rester équilibré: fruit, épices, douceur et base. Dans une boisson alcoolisée, l'alcool ne doit ni brûler ni masquer tous les autres arômes. Variantes maîtrisées • Préparer une version sans alcool avec jus, thé ou café décaféiné. • Servir le sucre à part. • Réduire les épices si le maintien au chaud dépasse trente minutes. Service et accords Étiqueter clairement caféine, alcool, lait, fruits à coque et gluten. Prévoir de l'eau et une alternative sans alcool. Prudence Servir non brûlant et surveiller le sucre, les allergènes et la stabilité des boissons lactées. À retenir • Prévoir une louche ou un robinet propre. • Renouveler plutôt que conserver trop longtemps. • Proposer systématiquement de l'eau.			

OUVERTURE DE PARTIE

Sécurité et service des boissons chaudes

Caféine, théobromine, alcool, lait, œufs, allergènes, gluten, sucre, eau, machines et enfants: quatorze dossiers rassemblent les précautions essentielles.

PRUDENCE

Caféine cumulée

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Additionner café, thé, maté, guayusa, yaupon, cacao et boissons énergisantes. La taille de la tasse change autant que le nom de la boisson.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informez avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Théobromine du cacao

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Le cacao contient surtout de la théobromine et aussi parfois de la caféine. Les personnes sensibles peuvent ressentir des effets stimulants.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Boissons très chaudes

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Laisser refroidir; une boisson au-dessus de 65 °C est considérée comme très chaude dans les références internationales.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Alcool et chaleur

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Chauffer n'élimine pas automatiquement l'alcool. Servir aux adultes, en petite quantité, sans flamme et avec une alternative.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Lait et chaîne du froid

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Le lait et les boissons végétales ouvertes se conservent au froid. Une boisson lactée maintenue tiède longtemps devient risquée.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Œufs crus ou peu cuits

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Les cafés et boissons à l'œuf exigent des œufs très frais ou pasteurisés, un matériel propre et une consommation immédiate.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Allergènes

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Lait, soja, amande, noisette, sésame, gluten et sulfites doivent être clairement indiqués.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Sucre caché

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Lait concentré, sirops, poudres instantanées, jus et fruits secs peuvent rendre une boisson très sucrée.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Gluten

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Orge, seigle et malt contiennent du gluten. L'avoine demande une certification adaptée pour certaines personnes.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Pamplermousse et traitements

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Le pamplermousse peut interagir avec de nombreux médicaments; le livre l'évite dans les créations destinées à un usage fréquent.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Eau potable

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Utiliser une eau sûre, des récipients propres et éviter la recontamination après ébullition.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Service en volume

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Étiqueter l'heure, filtrer totalement, maintenir à température sûre et jeter les restes fragiles.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Matériel chaud et pression

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Les machines espresso, cafetières moka et récipients fermés demandent entretien, joints en bon état et manipulation prudente.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

PRUDENCE

Enfants et stimulants

Repère pour la maison, le buffet et le café

Risque ou limite

Privilégier des boissons tièdes, peu sucrées et sans caféine. Le cacao et le thé ne sont pas toujours totalement dépourvus de stimulants.

Prévention

Lire les ingrédients, mesurer, servir à température confortable et demander un avis professionnel en cas de situation médicale particulière.

Signalement

Informé avant le service sur caféine, alcool, allergènes, gluten et produits animaux.

Organisation

Séparer les ustensiles, dater les préparations et renouveler les boissons fragiles.

À ne pas faire

Flamber, conserver du lait tiède pendant des heures, utiliser une machine sous pression défectueuse ou improviser des dosages concentrés.

Réflexe

En cas de réaction sévère ou d'ingestion problématique, contacter les services d'urgence ou un centre antipoison.

OUVERTURE DE PARTIE

Index alphabétique du volume 3

Toutes les boissons et techniques sont classées par titre avec leur page.

Index alphabétique — 1/15

Aguapanela chaude · p. 350
Aguapanela con limón · p. 351
Alcool et chaleur · p. 474
Allergènes · p. 477
Anijsmelk · p. 346
Api blanco · p. 268
Api morado · p. 267
Arabica, robusta et autres espèces · p. 72
Atelier torréfié 01 — orge grillée, pomme-cannelle · p. 285
Atelier torréfié 02 — sarrasin grillé, gingembre-citron · p. 286
Atelier torréfié 03 — riz brun grillé, figue-anis · p. 287
Atelier torréfié 04 — chicorée, cacao-noisette · p. 288
Atelier torréfié 05 — caroube, coco-pandan · p. 289
Atelier torréfié 06 — avoine, orange-cardamome · p. 290
Atelier torréfié 07 — maïs grillé, rose-amande · p. 291
Atelier torréfié 08 — seigle grillé, poire-vanille · p. 292

Atelier torréfié 09 — châtaigne, datte-sésame · p. 293
Atelier torréfié 10 — sésame noir, pomme-cannelle · p. 294
Atelier torréfié 11 — orge grillée, gingembre-citron · p. 295
Atelier torréfié 12 — sarrasin grillé, figue-anis · p. 296
Atelier torréfié 13 — riz brun grillé, cacao-noisette · p. 297
Atelier torréfié 14 — chicorée, coco-pandan · p. 298
Atelier torréfié 15 — caroube, orange-cardamome · p. 299
Atelier torréfié 16 — avoine, rose-amande · p. 300
Atelier torréfié 17 — maïs grillé, poire-vanille · p. 301
Atelier torréfié 18 — seigle grillé, datte-sésame · p. 302
Atelier torréfié 19 — châtaigne, pomme-cannelle · p. 303
Atelier torréfié 20 — sésame noir, gingembre-citron · p. 304
Atelier torréfié 21 — orge grillée, figue-anis · p. 305
Atelier torréfié 22 — sarrasin grillé, cacao-noisette · p. 306
Atelier torréfié 23 — riz brun grillé, coco-pandan · p. 307
Atelier torréfié 24 — chicorée, orange-cardamome · p. 308

Index alphabétique — 2/15

Atelier torréfié 25 — caroube, rose-amande · p. 309
Atelier torréfié 26 — avoine, poire-vanille · p. 310
Atelier torréfié 27 — maïs grillé, datte-sésame · p. 311
Atelier torréfié 28 — seigle grillé, pomme-cannelle · p. 312
Atelier torréfié 29 — châtaigne, gingembre-citron · p. 313
Atelier torréfié 30 — sésame noir, figue-anis · p. 314
Atelier torréfié 31 — orge grillée, cacao-noisette · p. 315
Atelier torréfié 32 — sarrasin grillé, coco-pandan · p. 316
Atelier torréfié 33 — riz brun grillé, orange-cardamome · p. 317
Atelier torréfié 34 — chicorée, rose-amande · p. 318
Atelier torréfié 35 — caroube, poire-vanille · p. 319
Atelier torréfié 36 — avoine, datte-sésame · p. 320
Atelier torréfié 37 — maïs grillé, pomme-cannelle · p. 321
Atelier torréfié 38 — seigle grillé, gingembre-citron · p. 322
Atelier torréfié 39 — châtaigne, figue-anis · p. 323
Atelier torréfié 40 — sésame noir, cacao-noisette · p. 324

Atelier torréfié 41 — orge grillée, coco-pandan · p. 325
Atelier torréfié 42 — sarrasin grillé, orange-cardamome · p. 326
Atelier torréfié 43 — riz brun grillé, rose-amande · p. 327
Atelier torréfié 44 — chicorée, poire-vanille · p. 328
Atelier torréfié 45 — caroube, datte-sésame · p. 329
Atelier torréfié 46 — avoine, pomme-cannelle · p. 330
Atelier torréfié 47 — maïs grillé, gingembre-citron · p. 331
Atelier torréfié 48 — seigle grillé, figue-anis · p. 332
Atelier torréfié 49 — châtaigne, cacao-noisette · p. 333
Atelier torréfié 50 — sésame noir, coco-pandan · p. 334
Atole blanco · p. 264
Atole de avena · p. 265
Atole de chocolate · p. 96
Avena caliente · p. 273
Bạc xỉu chaud · p. 49
Badam milk · p. 340

Index alphabétique — 3/15

Baobab chaud à la vanille · p. 436
Baobab chaud vanillé · p. 375
Barraquito · p. 25
Bicerin · p. 20
Bloom ou pré-infusion · p. 81
Boisson chaude de tamarin · p. 374
Boisson d'amande et céréale · p. 277
Boisson de cacao ghanéenne · p. 116
Boisson de caroube · p. 258
Boisson de châtaigne · p. 279
Boisson de maïs grillé andine · p. 274
Boisson de malt d'orge · p. 263
Boisson de millet · p. 280
Boisson de riz au gingembre · p. 283
Boisson de sésame chaude · p. 275
Boisson de teff · p. 282

Boisson d'orge au citron · p. 284
Boisson réconfortante 01 — lait, vanille-cannelle · p. 376
Boisson réconfortante 02 — boisson d'avoine, pomme-anis · p. 377
Boisson réconfortante 03 — boisson d'amande, datte-sésame · p. 378
Boisson réconfortante 04 — boisson de soja, baobab-vanille · p. 379
Boisson réconfortante 05 — jus de pomme, rose-cardamome · p. 380
Boisson réconfortante 06 — jus de poire, cassis-hibiscus · p. 381
Boisson réconfortante 07 — cynorrhodon, coing-miel · p. 382
Boisson réconfortante 08 — fruits secs, gingembre-orange · p. 383
Boisson réconfortante 09 — panela et eau, poire-safran · p. 384
Boisson réconfortante 10 — lait de coco léger, coco-pandan · p. 385
Boisson réconfortante 11 — lait, vanille-cannelle · p. 386
Boisson réconfortante 12 — boisson d'avoine, pomme-anis · p. 387
Boisson réconfortante 13 — boisson d'amande, datte-sésame · p. 388
Boisson réconfortante 14 — boisson de soja, baobab-vanille · p. 389
Boisson réconfortante 15 — jus de pomme, rose-cardamome · p. 390

Index alphabétique — 4/15

Boisson réconfortante 16 — jus de poire, cassis-hibiscus · p. 391
 Boisson réconfortante 17 — cynorrhodon, coing-miel · p. 392
 Boisson réconfortante 18 — fruits secs, gingembre-orange · p. 393
 Boisson réconfortante 19 — panela et eau, poire-safran · p. 394
 Boisson réconfortante 20 — lait de coco léger, coco-pandan · p. 395
 Boisson réconfortante 21 — lait, vanille-cannelle · p. 396
 Boisson réconfortante 22 — boisson d'avoine, pomme-anis · p. 397
 Boisson réconfortante 23 — boisson d'amande, datte-sésame · p. 398
 Boisson réconfortante 24 — boisson de soja, baobab-vanille · p. 399
 Boisson réconfortante 25 — jus de pomme, rose-cardamome · p. 400
 Boisson réconfortante 26 — jus de poire, cassis-hibiscus · p. 401
 Boisson réconfortante 27 — cynorrhodon, coing-miel · p. 402
 Boisson réconfortante 28 — fruits secs, gingembre-orange · p. 403
 Boisson réconfortante 29 — panela et eau, poire-safran · p. 404
 Boisson réconfortante 30 — lait de coco léger, coco-pandan · p. 405
 Boisson réconfortante 31 — lait, vanille-cannelle · p. 406

Boisson réconfortante 32 — boisson d'avoine, pomme-anis · p. 407
 Boisson réconfortante 33 — boisson d'amande, datte-sésame · p. 408
 Boisson réconfortante 34 — boisson de soja, baobab-vanille · p. 409
 Boisson réconfortante 35 — jus de pomme, rose-cardamome · p. 410
 Boisson réconfortante 36 — jus de poire, cassis-hibiscus · p. 411
 Boisson réconfortante 37 — cynorrhodon, coing-miel · p. 412
 Boisson réconfortante 38 — fruits secs, gingembre-orange · p. 413
 Boisson réconfortante 39 — panela et eau, poire-safran · p. 414
 Boisson réconfortante 40 — lait de coco léger, coco-pandan · p. 415
 Boisson réconfortante 41 — lait, vanille-cannelle · p. 416
 Boisson réconfortante 42 — boisson d'avoine, pomme-anis · p. 417
 Boisson réconfortante 43 — boisson d'amande, datte-sésame · p. 418
 Boisson réconfortante 44 — boisson de soja, baobab-vanille · p. 419
 Boisson réconfortante 45 — jus de pomme, rose-cardamome · p. 420
 Boisson réconfortante 46 — jus de poire, cassis-hibiscus · p. 421
 Boisson réconfortante 47 — cynorrhodon, coing-miel · p. 422

Index alphabétique — 5/15

Boisson réconfortante 48 — fruits secs, gingembre-orange · p. 423
Boisson réconfortante 49 — panela et eau, poire-safran · p. 424
Boisson réconfortante 50 — lait de coco léger, coco-pandan · p. 425
Boissons chaudes de marché · p. 467
Boissons très chaudes · p. 473
Bombardino · p. 455
Boricha · p. 246
Bouillie de sorgho à boire · p. 281
Buffet mondial sans alcool · p. 468
Buna à la jebena · p. 41
Cà phê sữa nóng · p. 47
Cà phê trứng · p. 48
Cacao maigre du matin · p. 122
Cacao vénézolano caliente · p. 115
Café arménien · p. 37
Café au lait · p. 28

Café au lait de La Nouvelle-Orléans · p. 65
Café bombón · p. 24
Café bosnien · p. 36
Café chorreador · p. 59
Café con leche · p. 23
Café crème · p. 29
Café cubano · p. 60
Café de céréales · p. 254
Café de chicorée · p. 252
Café de figues · p. 260
Café de glands · p. 257
Café de noyaux de dattes · p. 259
Café de olla · p. 56
Café de pissenlit · p. 253
Café de pois chiches · p. 261
Café de seigle · p. 262

Index alphabétique — 6/15

Café décaféiné aux épices · p. 443
Café dominicain · p. 63
Café émirati · p. 40
Café érythréen · p. 42
Café filtre manuel · p. 71
Café grec · p. 35
Café marocain épicé · p. 46
Café portoricain au lait · p. 64
Café saoudien · p. 39
Café somalien à la cardamome · p. 45
Café Touba · p. 44
Café turc · p. 34
Café turc et hospitalité · p. 464
Café viennois · p. 31
Caféine cumulée · p. 471
Cafetière à piston · p. 70

Cafetière moka sans brûler · p. 86
Cafezinho · p. 57
Caffè d'orzo · p. 251
Caffè latte · p. 18
Caffè macchiato · p. 16
Canelazo · p. 456
Cañihua chaude · p. 270
Cappuccino · p. 17
Carajillo chaud · p. 457
Cascara à la cannelle · p. 193
Cascara simple · p. 190
Cassis chaud · p. 362
Cérémonie du café éthiopienne · p. 463
Cezve et mouture poudreuse · p. 85
Champurrado · p. 95
Chicha morada chaude · p. 365

Index alphabétique — 7/15

Chimarrão · p. 177
Chocolat à la cardamome · p. 119
Chocolat au piment doux · p. 120
Chocolat au rooibos · p. 118
Chocolat blanc chaud · p. 121
Chocolat chaud belge · p. 101
Chocolat chaud de réception · p. 442
Chocolat chaud français · p. 100
Chocolat chaud haïtien · p. 113
Chocolat chaud suisse · p. 102
Chocolat d'Oaxaca · p. 97
Chocolat dominicain · p. 114
Chocolat équatorien épicé · p. 107
Chocolat et fêtes de fin d'année · p. 466
Chocolat nigérian épicé · p. 117
Chocolat viennois · p. 104

Chocolate a la taza · p. 99
Chocolate caliente péruvien · p. 108
Chocolate con queso · p. 106
Chocolate de agua · p. 93
Chocolate de leche · p. 94
Chocolate quente brésilien · p. 109
Cidre chaud au calvados · p. 461
Cidre de pomme chaud · p. 360
Cioccolata calda · p. 103
Cocido quemado · p. 179
Cocoa tea de Grenade · p. 111
Cocoa tea de Sainte-Lucie · p. 110
Cocoa tea jamaïcain · p. 112
Coing chaud au safran · p. 434
Colada cubaine · p. 62
Colada de avena · p. 272

Index alphabétique — 8/15

Cortadito cubain · p. 61
Cortado · p. 22
Cowboy coffee · p. 66
Cranberry punch chaud · p. 429
Création stimulante 01 — yerba mate, pomme-cannelle · p. 199
Création stimulante 02 — maté grillé, cacao-vanille · p. 200
Création stimulante 03 — guayusa, poire-fenouil · p. 201
Création stimulante 04 — yaupon, maïs grillé · p. 202
Création stimulante 05 — cascara, datte-poivre long · p. 203
Création stimulante 06 — yerba mate, orange-cardamome · p. 204
Création stimulante 07 — maté grillé, gingembre-citron · p. 205
Création stimulante 08 — guayusa, hibiscus-framboise · p. 206
Création stimulante 09 — yaupon, coco-pandan · p. 207
Création stimulante 10 — cascara, pomme-cannelle · p. 208
Création stimulante 11 — yerba mate, cacao-vanille · p. 209
Création stimulante 12 — maté grillé, poire-fenouil · p. 210

Création stimulante 13 — guayusa, maïs grillé · p. 211
Création stimulante 14 — yaupon, datte-poivre long · p. 212
Création stimulante 15 — cascara, orange-cardamome · p. 213
Création stimulante 16 — yerba mate, gingembre-citron · p. 214
Création stimulante 17 — maté grillé, hibiscus-framboise · p. 215
Création stimulante 18 — guayusa, coco-pandan · p. 216
Création stimulante 19 — yaupon, pomme-cannelle · p. 217
Création stimulante 20 — cascara, cacao-vanille · p. 218
Création stimulante 21 — yerba mate, poire-fenouil · p. 219
Création stimulante 22 — maté grillé, maïs grillé · p. 220
Création stimulante 23 — guayusa, datte-poivre long · p. 221
Création stimulante 24 — yaupon, orange-cardamome · p. 222
Création stimulante 25 — cascara, gingembre-citron · p. 223
Création stimulante 26 — yerba mate, hibiscus-framboise · p. 224
Création stimulante 27 — maté grillé, coco-pandan · p. 225
Création stimulante 28 — guayusa, pomme-cannelle · p. 226

Index alphabétique — 9/15

Création stimulante 29 — yaupon, cacao-vanille · p. 227
Création stimulante 30 — cascara, poire-fenouil · p. 228
Création stimulante 31 — yerba mate, maïs grillé · p. 229
Création stimulante 32 — maté grillé, datte-poivre long · p. 230
Création stimulante 33 — guayusa, orange-cardamome · p. 231
Création stimulante 34 — yaupon, gingembre-citron · p. 232
Création stimulante 35 — cascara, hibiscus-framboise · p. 233
Création stimulante 36 — yerba mate, coco-pandan · p. 234
Création stimulante 37 — maté grillé, pomme-cannelle · p. 235
Création stimulante 38 — guayusa, cacao-vanille · p. 236
Création stimulante 39 — yaupon, poire-fenouil · p. 237
Création stimulante 40 — cascara, maïs grillé · p. 238
Création stimulante 41 — yerba mate, datte-poivre long · p. 239
Création stimulante 42 — maté grillé, orange-cardamome · p. 240
Création stimulante 43 — guayusa, gingembre-citron · p. 241
Création stimulante 44 — yaupon, hibiscus-framboise · p. 242

Création stimulante 45 — cascara, coco-pandan · p. 243
Daechu-cha · p. 369
Décaféiné · p. 90
Dégustation comparative des continents · p. 469
Dégustation et carnet · p. 91
Doppio · p. 15
Doujiang chaud · p. 344
Eau de riz grillé · p. 250
Eau potable · p. 481
Eau pour le café · p. 79
Einspänner · p. 33
Emoliente · p. 271
Enfants et stimulants · p. 484
Espresso · p. 12
Extraction de l'espresso · p. 83
Filtre papier et rinçage · p. 88

Index alphabétique — 10/15

Flat white · p. 21
Fraîcheur et dégazage · p. 76
Galão · p. 26
Ginger honey tea · p. 371
Gløgg danois · p. 449
Gløgg alcoolisé · p. 448
Gløgg sans alcool · p. 358
Glogi finlandais sans alcool · p. 427
Gluten · p. 479
Grog au rhum · p. 450
Gruau à boire d'avoine · p. 278
Guayusa au cacao · p. 197
Guayusa au gingembre · p. 187
Guayusa citronnée · p. 186
Guayusa simple · p. 185
Haldi doodh · p. 339

Hibiscus chaud de fête · p. 441
Horchata chaude · p. 373
Hot buttered rum · p. 459
Hot toddy · p. 451
Hyeonmi-cha · p. 249
Infusion dorée de réception · p. 445
Irish coffee · p. 452
Jägertee · p. 458
Jebena soudanaise · p. 43
Jus de poire chaud · p. 361
Jus de raisin chaud épicé · p. 439
Kawa zbożowa · p. 256
Kesar milk · p. 341
Kinderpunsch · p. 357
Kokkaffe scandinave · p. 67
Kompot chaud · p. 355

Index alphabétique — 11/15

Kopi au lait concentré · p. 55
Kopi C · p. 54
Kopi jahe · p. 51
Kopi O · p. 53
Kopi talua · p. 52
Kopi tubruk · p. 50
Laboratoire cacao 01 — orange et cannelle · p. 123
Laboratoire cacao 02 — gingembre et miel · p. 124
Laboratoire cacao 03 — sarrasin grillé · p. 125
Laboratoire cacao 04 — datte et tahini · p. 126
Laboratoire cacao 05 — rose et vanille · p. 127
Laboratoire cacao 06 — noix de coco et pandan · p. 128
Laboratoire cacao 07 — hibiscus et framboise · p. 129
Laboratoire cacao 08 — poire et cardamome · p. 130
Laboratoire cacao 09 — cassis et poivre · p. 131
Laboratoire cacao 10 — menthe et cacao · p. 132

Laboratoire cacao 11 — orange et cannelle · p. 133
Laboratoire cacao 12 — gingembre et miel · p. 134
Laboratoire cacao 13 — sarrasin grillé · p. 135
Laboratoire cacao 14 — datte et tahini · p. 136
Laboratoire cacao 15 — rose et vanille · p. 137
Laboratoire cacao 16 — noix de coco et pandan · p. 138
Laboratoire cacao 17 — hibiscus et framboise · p. 139
Laboratoire cacao 18 — poire et cardamome · p. 140
Laboratoire cacao 19 — cassis et poivre · p. 141
Laboratoire cacao 20 — menthe et cacao · p. 142
Laboratoire cacao 21 — orange et cannelle · p. 143
Laboratoire cacao 22 — gingembre et miel · p. 144
Laboratoire cacao 23 — sarrasin grillé · p. 145
Laboratoire cacao 24 — datte et tahini · p. 146
Laboratoire cacao 25 — rose et vanille · p. 147
Laboratoire cacao 26 — noix de coco et pandan · p. 148

Index alphabétique — 12/15

Laboratoire cacao 27 — hibiscus et framboise · p. 149
Laboratoire cacao 28 — poire et cardamome · p. 150
Laboratoire cacao 29 — cassis et poivre · p. 151
Laboratoire cacao 30 — menthe et cacao · p. 152
Laboratoire cacao 31 — orange et cannelle · p. 153
Laboratoire cacao 32 — gingembre et miel · p. 154
Laboratoire cacao 33 — sarrasin grillé · p. 155
Laboratoire cacao 34 — datte et tahini · p. 156
Laboratoire cacao 35 — rose et vanille · p. 157
Laboratoire cacao 36 — noix de coco et pandan · p. 158
Laboratoire cacao 37 — hibiscus et framboise · p. 159
Laboratoire cacao 38 — poire et cardamome · p. 160
Laboratoire cacao 39 — cassis et poivre · p. 161
Laboratoire cacao 40 — menthe et cacao · p. 162
Laboratoire cacao 41 — orange et cannelle · p. 163
Laboratoire cacao 42 — gingembre et miel · p. 164

Laboratoire cacao 43 — sarrasin grillé · p. 165
Laboratoire cacao 44 — datte et tahini · p. 166
Laboratoire cacao 45 — rose et vanille · p. 167
Laboratoire cacao 46 — noix de coco et pandan · p. 168
Laboratoire cacao 47 — hibiscus et framboise · p. 169
Laboratoire cacao 48 — poire et cardamome · p. 170
Laboratoire cacao 49 — cassis et poivre · p. 171
Laboratoire cacao 50 — menthe et cacao · p. 172
Lait à la cannelle · p. 349
Lait au miel · p. 348
Lait chaud au gingembre · p. 343
Lait d'amande chaud méditerranéen · p. 372
Lait de soja au sésame noir · p. 345
Lait et chaîne du froid · p. 475
Lait vanillé chaud · p. 347
Lumumba chaud · p. 454

Index alphabétique — 13/15

Lungo · p. 14
Marocchino · p. 19
Masala milk · p. 342
Maté amargo · p. 175
Maté au cacao · p. 194
Maté au citron · p. 181
Maté au maïs grillé · p. 196
Maté au rooibos · p. 195
Maté aux herbes · p. 182
Mate cocido · p. 178
Mate de leche · p. 180
Maté dulce · p. 176
Maté enalebasse · p. 174
Maté grillé · p. 183
Maté latte · p. 184
Maté partagé · p. 465

Matériel chaud et pression · p. 483
Meia de leite · p. 27
Moka italienne · p. 69
Mousse de lait · p. 84
Mouture · p. 77
Muckefuck · p. 255
Mugicha · p. 245
Myrtille chaude scandinave · p. 363
Noisette · p. 30
Oksusu-cha · p. 247
Origine et terroir · p. 73
Pamplémousse et traitements · p. 480
Pharisäer · p. 453
Pinole chaud · p. 266
Piston sans sédiment excessif · p. 87
Poire chaude au romarin · p. 433

Index alphabétique — 14/15

Pomme chaude au rooibos · p. 440
Ponche de frutas guatémaltèque · p. 353
Ponche navideño · p. 352
Punch chaud au rhum · p. 460
Punch chaud de goyave · p. 430
Punch d'ananas épicé · p. 431
Punch de dattes et orange · p. 437
Punch de figues et anis · p. 438
Punch de grenade · p. 432
Punch de pomme à l'érable · p. 428
Qahwa arabe · p. 38
Qishr · p. 191
Quinoa chaude · p. 269
Rapport café-eau · p. 78
Ristretto · p. 13
Rooibos vanille pour buffet · p. 446

Rosehip drink · p. 364
Sahlab levantin · p. 337
Salep turc · p. 336
Salepi grec · p. 338
Sbiten sans alcool · p. 356
Service du café arabe · p. 462
Service en volume · p. 482
Sésame noir chaud · p. 276
Soba-cha · p. 248
Stockage des grains · p. 89
Submarino · p. 105
Sucre caché · p. 478
Sujeonggwa chaud · p. 370
Sultana de cascara · p. 192
Swedish egg coffee · p. 68
Tamarin chaud au gingembre · p. 435

Index alphabétique — 15/15

Température d'extraction · p. 80
Thé de coing sans thé · p. 367
Thé noir de fête sans alcool · p. 444
Théobromine du cacao · p. 472
Tinto colombien · p. 58
Tisane de pommes cuites · p. 366
Torréfaction claire, moyenne et foncée · p. 75
Traitement lavé, nature et honey · p. 74
Tsokolate · p. 98
Œufs crus ou peu cuits · p. 476

Uzvar · p. 354
Versement et agitation · p. 82
Vin chaud · p. 447
Wassail sans alcool · p. 359
Wiener Melange · p. 32
Yaupon à l'érable · p. 198
Yaupon simple · p. 188
Yaupon torréfié · p. 189
Yuja-cha sans thé · p. 368