

S
E
A
S
O
N
A
L

DRINKS

LMN ICED LATTE

INGRÉDIENTS

Paste
Eau bouillante
Lait de votre choix

* Pour 500g de concentré

** Pour 1 kg de concentré

	A	B	C	NBR BOISSONS POSSIBLES AVEC CETTE QTÉ DE CONCENTRÉ	DLC
Black Paste	125g*	375ml*	40g	12,5	3 à 4 jours
Golden Paste	125g*	450ml*	40g	12,5	1 semaine
Green Paste	125g*	375ml*	30g	17	5 jours
Raw Cacao Paste	500g**	500 ml**	30g	33	1 semaine

PRÉPARATION

*CONCENTRÉ

Mélanger la quantité de pâte indiquée (A) à la quantité d'eau bouillante nécessaire (B)
Diluer la préparation
Filtrer si vous avez utilisé la Golden Paste
Et vous avez votre concentré

TIPS

La quantité de préparation de concentré va vous servir pour plusieurs utilisations et pour plusieurs types de boissons. (Ex : Green Tonic, Golden Tonic)

PRÉPARATION

ICED LATTE 300 ML

Remplir votre verre de glaçons
Ajouter votre lait préféré
Verser la quantité de concentré nécessaire (C) sur votre lait
Server

HONEYBISCUS

INGRÉDIENTS

2L d'eau chaude
60g Sticky Chai Honeybush
60g miel
20g fleurs d'hibiscus
Feuilles de menthe
Fleurs d'hibiscus séchées

PRÉPARATION

Infuser environ 10 min à T° ambiante
Filtrer
Server avec une feuille de menthe, une fleur d'hibiscus séchée et des glaçons

TIPS

DLC : 1 semaine
Claquer la feuille de menthe entre vos mains pour libérer tous ses arômes





STICKY CHAI



COLD BREW LATTE

INGRÉDIENTS

24H D'INFUSION

40g de Sticky Chai
1L lait de votre choix

INGRÉDIENTS

12H D'INFUSION

60g de Sticky Chai
1L lait de votre choix

PRÉPARATION

Verser le Sticky Chai dans un contenant
Verser le lait
Mélanger vigoureusement
Laisser infuser 24H ou 12H au frais selon la quantité préparée
Bien remuer avant de filtrer
Filtrer

TIPS

DLC : Voir DLC lait une fois ouvert
Bien remuer pendant la préparation, lors du temps de repos et avant de filtrer pour récupérer les particules
Ajouter du Massala pour parfaire la boisson



ICED TEA - HONEYBUSH

INGRÉDIENTS

22g de Sticky Chai Honeybush
1L d'eau
Fruits de saison ou autres décorations

PRÉPARATION

Verser 22g de Sticky Chai dans un contenant
Verser par dessus l'eau bouillante
Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement
Filtrer
Assaisonner avec des fruits de saisons ou
d'autres décorations de votre choix
Server avec des glaçons

TIPS

DLC : 5 jours
Bien remuer à la fin de l'infusion





GOLDEN PASTE

GOLDEN TONIC

INGRÉDIENTS

40 g de concentré* de Golden Paste
150 g de Tonic Archibald
Basilic
Fleurs Bourraches ou autres décorations

PRÉPARATION

***CONCENTRÉ GOLDEN PASTE**
125 g de Golden Paste
450 ml d'eau chaude

Mélanger la Golden Paste à l'eau
bouillante
Laisser infuser
Filtrer le concentré

PRÉPARATION GOLDEN TONIC

POUR UN VERRE DE 200 ML

Remplir le verre de glaçons
Verser le tonic Archibald
Verser 40g de votre concentré de
Golden Paste
Server avec une feuille de basilic
Finaliser avec la fleur Bourrache

TIPS

DLC préparation Golden Paste 1
semaine

La quantité de préparation de
Golden Paste va vous servir pour
plusieurs utilisations.



Archibald



An aerial photograph of a rural landscape, showing a winding road through green fields. The image is presented as a curved strip, with the top and bottom edges of the strip curving away from the center. The central area of the page is white, containing the text 'GREEN PASTE'.

GREEN PASTE

GREEN TONIC

INGRÉDIENTS

30 g de concentré* de Green Paste
150 g de Tonic Archibald
Citrons Verts grillées
Fleurs Pensées jaunes ou autres décorations
5 g sirop de riz ou autre sirop de votre choix

PRÉPARATION

*CONCENTRÉ GREEN PASTE

125 g de Green Paste
375 ml d'eau bouillante
Verser l'eau bouillante sur la Green
Paste
Bien mélanger

PRÉPARATION GREEN TONIC

POUR UN VERRE DE 200 ML

Remplir le verre de glaçons
Verser le tonic Archibald
Verser le sirop de riz
Verser 30g de votre concentré de Green Paste
Finaliser avec le citron vert et la fleur pensée jaune

TIPS

DLC concentré de Green Paste 5
jours
La quantité de préparation de Green
Paste va vous servir pour plusieurs
utilisations.

Archibald

