

INSTRUCTION DE PRÉPARATION
POUR PRO

St.
i
C
k
y

chai

spiced with love



LA MAIN NOIRE

STICKY CHAI : RÉALISATION D'UN CHAI LATTE

Pour une tasse de 200ml

À la minute



Ajouter 10gr de Sticky Chai dans votre pichet à lait



Couvrir à hauteur avec de l'eau bouillante



Laisser infuser + ou - 1 min



Ajouter le lait de votre choix dans votre préparation



Chauffer et mousser votre préparation à la buse à vapeur



Filterer et verser votre Chai Latte directement dans votre tasse



Saupoudrer de Sticky Chai Topping

À l'avance

Pour 1 L d'infusion à froid dans votre lait favori (DLC : 4 à 5 jours en fonction de votre lait après ouverture)

Prenez 60g de Sticky Chai pour 12h d'infusion ou 40g pour 24h d'infusion



Verser 60g ou 40g de Sticky Chai dans un contenant



Ajouter le lait de votre choix dans votre préparation



Laisser infuser au frais 12h ou 24h



Bien remuer pendant et après l'infusion. Filterer votre préparation.



Pour un Chai Latte il suffit de chauffer la préparation à la buse vapeur



Saupoudrer de Sticky Chai Topping



Enjoy !

Enjoy !