

CRAFTEA™

RITUAL REMIXED



CRAFTEA™ Guide to CRAFTing Teas

Congrats! You went and got yourself a CRAFT™, and you're excited to start making your own CRAFTed teas at home. If you need some guidance before you begin or you want some extra tips to help you hone your CRAFT, then consider this your essential guide.

Table of Contents

Before You Brew	3
Our Favorite Ingredients for Tea & Chai	4
Suggested Ingredients by Tea Type	6
Recipes to Enjoy	13
Crafting Tea Cocktails	18
Appendices / Sidebars	20
Brewing Chart	20
Measurements for Steeping and Brewing	21
How to make Iced Tea and Tea Concentrates	21
Milk and Sweeteners	22

In this little booklet, you'll find a handy chart of suggested ingredients for your CRAFTed teas, lists of suggested pairings for different kinds of teas and ingredients, a guide to basic herbal tea blends and a collection of fantastic chai recipes. Welcome to the world of CRAFTed teas!

Before You Brew

Chop all herbs, fruits and spices into one-quarter inch pieces, or smaller. Longer ingredients that are stringy or stiff may jam the CRAFT™—e.g., lemongrass or ginger. However, large-leaf teas are not a problem since they soften in hot water.

Teabags may also cause jamming. Instead of adding a teabag into CRAFT™, use loose-leaf tea! Or, if you really must steep a teabag, use the Boil Water function and steep it separately in a mug or teapot.

Our Favorite Ingredients for Tea & Chai

One of the great joys of creating drinks with CRAFT™ is experimenting with different ingredients. Below, we've listed some of the fruits, spices, herbs and other ingredients that are commonly used to flavor teas and herbal infusions around the world. Whether you're making a green tea or a yerba maté, a black tea or a rooibos, these ingredients are a good idea generator for what to add and how to combine flavors.

(Of course, these aren't the only things to add to your CRAFT™ teas! You can get even more exotic with ingredients like Japanese sweet red beans, Indian white poppy seeds, Taiwanese tapioca pearls or Tibetan yak butter, or go local by seeing what's fresh in your farmers market, herb garden or local park. Make CRAFTed teas an adventure in flavors... and don't forget to share your favorite tips, tricks and recipes on www.CRAFT.com!)

NOTE: a little bit of herbs/spices goes a long way! Be careful not to overpower the flavor of your tea with inclusions.

Dry Fruit	Fresh Fruit	Spices
Apples	Peaches, Plums, Cherries	Cinnamon
Pears	Melon, Cucumber	Clove
Apricot Peach, etc.	Citrus Fruit, Juice	Fresh/Dry Ginger
Figs/Dates	Apples, Pears	Cardamom
Berries	Berries	Tumeric
Tamarind	Mango, Pineapple	Nutmeg
Citrus Peel	Pomegranate Grapes	Vanilla

Spices	Herbs	Sweeteners	Flowers	Other
Fennel	Mint, Sage	Honey	Saffron	Milk, Cream, Butter
Allspice	Tarragon	Sugar, Rock Sugar	Lavender	Dairy Alternatives
Black Pepper	Lemongrass	Agave Nectar	Rose Petals	Cocoa Chocolate
Coriander Seed	Raspberry Leaves	Cherries in Syrup	Hibiscus, Rosehips	Nut/ Nut Extracts
Star Anise	Lemon Balm	Molasses	Chamomile	Licorice Root
Mace	Lemon Verbena	Palm Sugar, Sucanat	Chrysanthemum	Flavored Syrups
Caraway	Linden Leaves/ Flowers	Stevia	Violet	Liquor/ Liqueur

Share your favorite tips, tricks and recipes on www.CRAFT.com

¹ Ginger may jam the CRAFT™ even when freshly grated. To prevent this from happening, be sure to thinly slice or julienne ginger.

Suggested Ingredients by Tea Type

With CRAFT[™] you're the CRAFT^{er}. The flavors and ingredients are up to you! We're certainly glad to get you started along your way to being a full-fledged CRAFT^{er}. Start by adding one or two of these ingredients at a time to get a feel for how they work together with the tea.

If you don't know which flavor category your particular tea falls into, don't worry. The ingredients listed below are just inspiration to get you started with your own experimentations!

What Goes with Black Tea?

From dark, bracing brews to delicate golden infusions, black teas blend well with a variety of flavors. "Bold" teas have a rich, strong flavor, which is popular with coffee drinkers. Or for something completely different, try a crisp Darjeeling, which is known as the "champagne of teas."

Bold Black Teas
(Indian teas like Assam, most Ceylon teas, "Breakfast" teas and Chinese black teas like Keemun) This category also works for puerh teas.

Berries	Spices
Citrus fruit	Sweeteners
Cocoa/chocolate	Tamarind
Coconut	Thyme
Lemongrass	Vanilla
Milk/cream/dairy alternatives	

Citrus-flavored Black Teas
(such as Earl Grey)

Berries	Mango
Citrus fruit/peel	Mint
Ginger	Papaya
Kiwi fruit	Rose petals
Lavender	Sweeteners
Lemongrass	Violet

Delicate Black Teas (such as Darjeeling or Nilgiri)

This category also works for darker roasted oolongs, like Shui Xian or Oriental Beauty.

Cardamom
Ginger
Grapes
Saffron
Stone fruits (such as peaches, nectarines or cherries)

Green Your Tea Ritual

So many people drink green tea for its health benefits, but they often forget to actually enjoy it. Think you don't like green tea? CRAFT[™]'s brewing technology and these tasty tea ingredients will change your mind.

Vegetal Green Teas
(Sencha, Chun Mee and Dragonwell)

Berries	Mild sweeteners
Fennel	Sake or Vodka
Lemongrass	
Mint and tarragon	
Cucumber (sliced and added fresh to chilled tea)	

Sweet Green Teas (such as Jasmine tea and Kukicha)
This category also works for greener oolongs and for white teas.

Apple or pear	Ginger
Chamomile	Mango
Cinnamon	Rose petals
Citrus	Stone fruits
Coconut	Vanilla
Sliced almonds	
Natural almond extract	
Pineapple or other tropical fruits	

Smokey / Roasty Green Teas (such as Genmaicha, Gunpowder or Hojicha)

Cocoa/chocolate
Fennel
Ginger
Mint
Molasses, dark honey or jaggery
Peppercorns
Whiskey

Rooibos, Yerba Maté & Beyond

There are so many herbs, spices and other ingredients that you can use as a base for your drinks. Some say they aren't technically tea. We're not here to argue one way or another... we just want to help you get the most amazing crafted drinks you've ever had from your CRAFTTEA™! So, here are some guidelines for flavoring your herbal infusions (steeped herbs), herbal decoctions (boiled herbs) and other tea(-like) drinks. Enjoy!

Rooibos (and Red Raspberry Leaf)

Most rooibos has a flavor similar to a sweet-tasting black tea. It can be blended with many of the same ingredients, and it's great with sweet flavors in general. In addition to regular "red rooibos", there's also green rooibos, which is an unoxidized form of the herb. It has a fresher, greener flavor that goes better with lighter ingredients, like citrus and mint. And then there's also honeybush, which is a close relative of rooibos. It has a slightly sweeter flavor, so you may find that you need fewer sweeteners when CRAFTing it.

Chamomile	Vanilla
Cocoa/chocolate	Rose petals
Flavored syrups	Lavender*
Mint*	
Lemongrass, lemon balm or lemon verbena*	
Milk/cream/dairy alternatives	
Nuts/nut extracts (such as natural hazelnut or almond extract)	

Spices (especially cinnamon, cloves, cardamom, nutmeg and ginger)
Fruit (fresh or dried, including apple bits, raisins, dates, figs, stone fruits and coconut)

* These ingredients also go well with red raspberry leaf, which some people compare to black tea in flavor.

Yerba Maté

Yerba maté is a bold, high-caffeine herb from South America. There are two main types available: roasted and green. In general, roasted yerba maté goes better with darker flavors and green yerba maté goes better with lighter flavors, so be sure to consider which one you're using when you're CRAFTing.

Berries
Ginger
Mint
Cinnamon, cardamom or star anise
Citrus fruit/peel (especially orange peel)
Flavored syrups
Hibiscus or rosehips
Lemongrass, lemon balm or lemon verbena
Licorice root
Milk/dairy alternative (for a latte-like drink made with roasted yerba maté)
Rose petals
Sweeteners (especially honey or agave nectar)
Tamarind, pineapple and other tropical fruits
Turmeric

Note: Some people find yerba maté to be bitter. If you're in that camp, you can infuse your yerba maté in hot water for one minute, discard the brew, then steep it again for three to five minutes. This drastically reduces the bitterness, and is more similar to the traditional brewing method than your typical North American / European way of preparing yerba maté. If that still doesn't work, consider trying another brand of yerba maté... or switching to a black tea instead!

Ginger

Drinks made from boiled or steeped ginger are considered to be healthy in many cultures around the world. Bonus: They taste amazing, and ginger partners up beautifully with dozens of other tea ingredients! Whether you're boiling it or steeping it, consider adding in a bit of one or two of these the next time you make a ginger tea.

Black tea, green tea, puerh tea and oolong tea
Cocoa/chocolate
Flavored syrups
Hibiscus or rosehips
Lemongrass, lemon balm, lemon myrtle or lemon verbena
Licorice root
Lychee
Mandarin oranges (in syrup or without)
Mint
Nuts (such as Brazil nut slices, natural almond extract or crushed hazelnuts)

Mint

Fresh or dried mint of all types (spearmint, peppermint, sweet mint, etc.) makes a wonderful base for CRAFTTEA™ blends. It is at once soothing and invigorating, and it pairs well with flavors ranging from softly sweet vanilla to piquant ginger to tangy citrus. Here are some of our favorite ingredients for mint teas:

Apple	Green tea
Berries	Lavender
Cardamom	Lemongrass
Chamomile	Licorice root
Cinnamon	Mango
Citrus fruit/peel	Melon
Citrusy black tea	Pineapple
Cloves	Pomegranate
Cocoa/chocolate	Puerh
Cucumber	Rooibos
Dark, roasty, oolong teas	Rose petals
Ginger	Stone fruits
Tarragon	White tea
Vanilla	Yerba maté

Sweeteners (honey or sugar)
Sage or eucalyptus (as well as basil and other savory herbs when used in moderation)

Hibiscus / Rosehips

If you love bold, tart, fruity flavors, then hibiscus and rosehips are essentials in your CRAFT brewing. These tangy red flowers (well, technically a flower and the fruit of the rose plant) are used in many fruit tea blends, and can also be partnered up with ingredients like ginger and cinnamon for a warming, wintertime blend.

Apple (preferably dried)
Berries (especially blueberries and raspberries)
Cinnamon, cloves, ginger and other sweet, warming spices
Citrus fruit/peel
Lemongrass
Licorice root
Oolong tea or sweeter green teas (such as Jasmine tea)
Rooibos
Stone fruits (especially cherries and plums)
Tropical fruits (like mango, passion fruit and pineapple)
Vanilla
Yerba maté

Note: You don't need to stick to just one! Hibiscus and rosehips taste great blended together.

Recipes to Enjoy

Basic Herbal Tea Blends

To make a basic herbal blend using fresh or dried herbs from your garden, farmers market or local food co-op, we recommend following this rhyme:

One part floral if you will.

One part fruity if you're able.

One part cooling if you want to chill.

Two parts base to keep it stable.

Yeah, it's silly... but you'll remember it next time you're CRAFTing up some amazing herbal teas! Here are some tips on how to select each component:

- Floral - Lavender, rose, violet, chamomile, dandelion petals and calendula all work well.
- Fruity - Hibiscus or rosehips are ideal for this. You can also use dried fruit pieces (such as apple pieces) for additional sweetness and body, chamomile for an apple-like sweetness, or lemongrass or another lemony herb for a citrusy taste.
- Cooling - If you're making an iced tea or you want your tea to be more cooling in general, then add a cooling herb, such as mint, eucalyptus, American ginseng, chamomile, barley or fresh borage. You might also consider using cooling chrysanthemum flowers. The wild ones have more flavors, though red-hued 'snow chrysanthemums' are surprisingly warming, and are better used as the 'floral' part of your blend!
- Base - You'll want two parts of a less 'peaky' herb for the base. Many people use rooibos or yerba maté. If you want something more medicinal, try raspberry leaves, nettles, tulsi or catnip (which makes your cat act crazy, but chills you out). For a mellower flavor, you can also use linden, lemon balm or lemon verbena. Or, if you're pushing your CRAFT's boundaries beyond herbal teas, you can use a 'true tea', such as white tea, green tea, oolong, black tea or puerh.

Must-Try Chai

Pratima & Jitu's Favorite Chai Recipe

House Chai #9

Makes 4 cups (about 2-3 servings)

1/2 teaspoon decorticated (pod removed) cardamom seeds,
or 10 green cardamom pods

3 cups water

1" Ceylon cinnamon stick

1 teaspoon fennel seeds

1 tablespoon freshly grated ginger root

1 cup whole milk

A few saffron strands

2/3-cup natural sugar

2 teaspoons CTC tea (or 3 teaspoons orthodox Assam tea leaves)

Finely grind cardamom in a spice grinder or mortar and pestle and set aside. Add water to medium pot and place on high heat. Crush cinnamon stick and fennel seeds with mortar and pestle and add to the pot. Add ginger and stir. Bring to a boil, reduce heat and simmer 10 minutes, stirring occasionally. In large pot, add milk and saffron; place on medium heat. As soon as the milk starts to simmer, add sugar and stir. When it returns to a simmer, turn off heat and set aside. After spices have simmered in the water 10 minutes, turn off heat. Add tea and cardamom to water, gently stir and cover. Steep 5 minutes. Using a fine-mesh strainer, pour the spice and tea mixture into the sweet saffron milk. Stir thoroughly and serve.

Custom Chai Setting

Step 1. Fusion

Add water, cardamom, cinnamon, fennel seeds and ginger.

CRAFTEA™ Fusion time - 5 minutes

Step 2. Steep

Add Tea, Cane sugar

CRAFTEA™ Steep time – 3 minutes

Step 3. Brew

Add milk, saffron,

CRAFTEA™ Brew time – 5 minutes

House Chai additional options:

Same as above with the addition of any of the following:

- 1 clove
- 1/4 teaspoon whole allspice berries
- 1/4 teaspoon dried tulsi (available from Ayurvedic herb suppliers like Organic India or Banyan Botanicals.)

Finely grind allspice and clove(s) in a mortar and pestle and add to the water at the beginning with the other spices. Add the tulsi later with the tea and cardamom.

Add desired to relevant step above.

Spice Wallah Chai Masala

- 2 tablespoons dry ginger (cut and sifted or c/s)
- 1 tablespoon decorticated (pod removed) cardamom seeds
- 1 tablespoon whole fennel seeds
- 1 Ceylon cinnamon stick – 3”
- 1 teaspoon whole allspice
- 1/2 teaspoon whole black peppercorns

Finely grind spices in an electric spice grinder. A coffee bean grinder can work, but they tend to be less durable. Be sure to use Ceylon cinnamon, which is soft, as the hard cassia cinnamon will not grind easily. Powdered spices may be used but will lack the flavor of freshly ground spices. Store chai masala in an airtight container and use to make Chalo! Chai or to sprinkle on top of your tea.

Chalo! Chai – Quick Masala Chai

Makes 2 cups (about 1-2 servings)

- 1-1/2 cups water
- 1/2-cup whole milk
- 1 teaspoon chai masala
- 5 teaspoons natural sugar
- 1 teaspoon CTC tea

Add water, milk, chai masala and sugar into a pot and bring to a boil. Turn off heat, add tea and cover. Steep 5 minutes. Strain and serve.

Quick Chai Setting

Add water, milk, tea, chai masala and sugar
CRAFTEA™ Brew time - 5 minutes

Bala Chai – A Children’s “Chai-less” Chai

Makes 1-1/2 cups

- 1 1/2 cups water
- 1 1/2” Ceylon cinnamon stick
- 1-teaspoon fennel seeds
- 2 teaspoons freshly grated ginger
- 1/2-cup milk
- 2-3 teaspoons raw honey

Add water to small pot and place on high heat. Crush cinnamon stick and fennel seeds in a mortar and pestle and add to pot. Add ginger and stir. Bring to a boil, reduce heat and simmer 10 minutes, stirring occasionally. Add milk, increase heat and bring to a simmer again. Strain through a fine-mesh strainer into cup, add honey, stir and serve.

Custom Chai Setting

Step 1. Fusion

Add water, cinnamon, fennel seeds, ginger.
CRAFTEA™ Fusion time - 3 minutes

Step 2. Steep

(No Tea No Sweetener)
CRAFTEA™ Steep time – 1 minute

Step 3. Brew

Add milk,
CRAFTEA™ Brew time – 3 minutes
Add honey, stir and serve

Darjeeling Ginger Chai

Makes 3 cups (about 2-3 servings)

2 1/2 cups water
2 tablespoons cup freshly grated ginger root
1/2-cup whole milk
5 teaspoons natural sugar
1 tablespoon Darjeeling tea leaves

Add water to medium pot and place on high heat. Add ginger and stir. Bring to a boil, reduce heat and simmer 10 minutes, stirring occasionally. Add milk and sugar, increase heat and stir. When it comes to a boil, turn off heat, add tea and cover. Steep 3-4 minutes. Strain through a fine-mesh strainer and serve.

Custom Chai Setting

Step 1. Fusion

Add water, ginger.
CRAFTEA™ Fusion time - 5 minutes

Step 2. Steep

Add Tea, Sweetener
CRAFTEA™ Steep time – 2 minutes

Step 3. Brew

Add milk,
CRAFTEA™ Brew time – 3 minutes

Elaichi Chai (Cardamom Chai)

Makes 3 cups (about 2-3 servings)

1 1/2 cups water
1 1/2 cups whole milk
7 teaspoons natural sugar
1/2 teaspoon decorticated
(pod removed) cardamom seeds or
10 green cardamom pods
2 teaspoons CTC tea*

In a medium pot, add water, milk and sugar and place on medium-high heat. Finely grind cardamom seeds in a spice grinder or mortar and pestle. When pot comes to a boil, turn off heat, add tea and cardamom, gently stir and cover. Steep 5 minutes. Strain through a fine-mesh strainer and serve.

*Note: Up to twice as much tea can be used for a potent, authentic Indian chai.

Quick Chai Setting

Add water, cardamom, milk, sugar, and tea
CRAFTEA™ Brew time - 8 minutes

Recipes from Chai Pilgrimage:

These masala chai recipes were adapted from the book, Chai Pilgrimage, A Soul-Nourishing Tea Adventure through Northern India by Patrick Shaw and Jenny KostECKI-Shaw. This multimedia travelogue celebrates the remarkable people, spices and traditions of India's rich chai culture. With illustrated recipes, tips on the art of chai making and a comprehensive guide to the healing benefits of chai spices, Chai Pilgrimage is the go-to sourcebook for preparing delicious and nourishing masala chai. Visit www.chaipilgrimage.com for more information, and to order a copy of this beautiful book.

Crafting Tea Cocktails

Did you know? You can also use CRAFT[™] to make craft cocktails, spiked punches and other alcoholic drinks. Opt to either enjoy a ‘tall’ drink with regular tea as an ingredient or to create a ‘tea concentrate’ by steeping tea with four times the amount of tea leaves, letting it simmer until it has reduced somewhat, and then using it as an ingredient in your poison of choice.

Here are a few recommendations for boozy, hot drinks:

- Sweet chai is best with vanilla vodka
- Cardamom chai is best enjoyed with gin or whiskey
- Dirty chai (espresso-spiked chai) gets an extra kick with whiskey
- Most other chai is great with an Irish cream liqueur in lieu of milk (added after brewing is complete)
- Enliven a Hot Toddy with a bold black tea (such as a Keemun or Assam) or a cinnamon tea concentrate in lieu of hot water
- Mull wine with a bold black tea (Ceylon or Assam) for extra flavor
- Hot Earl Grey best enjoyed with rum and a drizzle of honey
- Green tea is amazing with ginger liqueur or with vodka and fresh, muddled herbs
- Cardamom tea pairs beautifully with a slice of orange and a shot of high-quality apple brandy or other brandy
- Lavender tea shows its bold side with berry or plum liqueur, Cachaca and fresh limejuice.

And for cold alcoholic drinks:

- Try chamomile in a white wine punch (such as the German / Austrian Krumbambuli punch)
- Citrus-cucumber-mint tea makes a great ‘tea punch’ with sake and Japanese green tea
- Make Jasmine green tea concentrate your new secret ingredient for sangrias
- Iced black tea (Nilgiri or a Ceylon) best enjoyed with rum, simple syrup and a wedge of citrus
- Sip a tall glass of lemon balm tea with muddled berries and peaches, rum and a straw
- Chilled rosemary tea is best enjoyed with Campari, fresh grapefruit juice and muddled apricot

- Pair chilled lemon verbena-mint tea with gin and pureed apricots
- For an exotic-yet-familiar flavor, try lemongrass-ginger tea with high quality pear brandy
- Basic green tea (e.g., Chun Mee) CRAFTed with cucumber and lime is best enjoyed with vodka or gin
- Rooibos and gin are good friends (especially green rooibos!).
- Use Jasmine green tea as a “depth charge” for beers. Best enjoyed with IPA
- Green tea CRAFTed with watermelon and basil is best enjoyed with vodka or gin
- For an Earl Grey martini with a twist, CRAFT Earl Grey with lavender into a tea concentrate, then add citron vodka or vodka muddled with fresh citrus
- White Peony / Bai Mu Dan white tea CRAFTed with strawberry and rhubarb is best enjoyed with vodka
- CRAFT Silver Needles white tea with cucumber and basil, then enjoy with gin

More Tea Recipes

Check out www.CRAFTEA.com, follow us on Twitter (@myCRAFTEA) and “Like” us on Facebook for more recipes and CRAFT[™] tips.

And when you’ve mastered your CRAFT, go on and brag about it, why don’t you? (You’ve earned it!) You can share your mad tea skills with newer CRAFTers by adding recipes for your favorite CRAFTed teas to our growing recipe collection on www.CRAFTEA.com.

Appendices / Sidebars

Brewing Chart

Tea Type	Temperature	Time	Notes
Black	203°F (95°C)	3-5 minutes	Delicate black teas, such as Darjeeling, require a lower temperature: 180-190°F (80-93°C)
Oolong	203°F (95°C)	2-5 minutes	Some prefer to brew 'green oolongs' and certain delicate oolongs at a slightly lower temperature: 180-190°F (80-93°C)
Green	180°F (82°C)	2-3 minutes	Delicate green teas, like most Japanese teas, require lower temperatures. Scented or shaped green teas and Hojicha require higher temperatures. Prepare yellow tea like green tea.
White	185°F (85°C)	4 minutes	Using a <i>little</i> more white tea than you think you'll need is usually <i>just right</i> .
Herbals/ Tisanes	203°F (95°C)	5-10 minutes	These vary. Try them out and see what you love!
Puerh	203°F (95°C)	1-4 minutes	Depending on the tea and your tastes, you may find that brewing up to 7 minutes is preferable.

*These are just guidelines. Tea is an experience! All tea is different and unique, and your tastes are different from anyone else's, so use this chart as a starting point and figure out what you like most from there.

Measurements for Steeping and Brewing

Volume of Liquid	Dry Leaf
1 cup (250mL)	0.1 oz. / 3g (approx. 1 tsp. for most teas)
2 cups (500mL)	0.2 oz. / 6g (approx. 2 tsp. for most teas)
3 cups (750mL)	0.3 oz. / 9g (approx. 3 tsp. for most teas)
4 cups (1L)	0.4 oz. / 12g (approx. 4 tsp. for most teas)

For white teas, oolongs and especially dense teas (such as puerh 'cakes'), think about the amount of leaf you use by weight, not volume. So, for example, you need a lot more volume for a fluffy white tea than a densely pressed puerh. Similarly, you need less volume for densely rolled oolongs, like Ali Shan or Ti Kuan Yin, and much more for big, wiry leaves, like Oriental Beauty.

How to make iced tea and tea concentrates

When making iced tea and tea concentrates, you need to add in more tealeaves than usual so the tea is more flavorful. (This is because iced tea is diluted by ice or cold water and because concentrates are usually added to make mixed drinks, so they need to stand out more.)

For iced tea:

- Double the amount of tea leaves you are using—e.g., 500mL of tea concentrate for iced tea would require 0.4 oz. / 12 g (approx. 4 tsp).
- After preparing the tea, pour it over ice or add an equal volume of chilled water—e.g., another 500mL water.

Tea concentrates:

- Take the amount of tea leaves you would normally use and multiply it by four. Brew it like you normally would. E.g., for a cocktail add 0.4 oz. / 12g (approx. 4 tsp.) to make an 8 fl. oz. tea concentrate.
- Use less of a tea concentrate than you would use normal tea—e.g., 1-2 fl. oz. of concentrate would be enough for most tea cocktails.

Milk and Sweeteners

Bold and astringent black teas generally pair well with milk and sweeteners. Some stronger green teas may work with sugar, but, as a general rule, green, oolong, white and puerh teas do not take sugar or milk as well as bold black teas.

Iced tea is often sweetened (regardless of tea type). Herbals/tisanes also work well with sweeteners.

If you're interested in learning about the flavors of different teas, it's best to try your tea plain first, then add milk and sweeteners afterward.

Beware! Milk and cream may curdle in hibiscus teas, rosehip teas and teas with lots of citrus.

CRAFTEA[™]
RITUAL REMIXED

Guide CRAFTEA[™] de CRAFTing de thés maison

Félicitations! Vous possédez un CRAFTEA™ et vous êtes impatient de pouvoir créer vos propres thés maison. Si vous avez besoin de conseils avant de vous lancer ou si vous désirez quelques conseils supplémentaires pour vous aider à parfaire votre méthode, il vous suffit de consulter ce guide essentiel.

Table des matières

Préparations des Ingrédients	25
Nos Ingrédients Préférés pour Thé & Chaï	26
Ingrédients Suggérés par Type de Thé	28
Chaï à Tout Prix	35
Création de Thé-Cocktails	40
Annexes / Encadrés	42
Charte de 'Crafting'	42
Mesures pour la Macération (Steep) et le Brassage (Brew)	43
Comment Faire du Thé Glacé et du Concentré de Thé	43
Lait et Édulcorants	44

Dans ce guide succinct, vous trouverez un tableau pratique d'ingrédients suggérés pour vos thés artisanaux, des listes d'appariements proposées pour différents types de thés et ingrédients, un guide de mélanges à base de plantes pour des infusions et une collection de fantastiques recettes chaï. Bienvenue dans le monde des thés CRAFTEA™ artisanaux !

Préparations des Ingrédients

Hacher les herbes, fruits et épices en morceaux d'environ 1 cm ou plus petit. Les ingrédients qui sont plus filandreux ou rigides risquent d'endommager votre CRAFTEA™ - ex : citronnelle ou gingembre. Cependant, les thés à grandes feuilles ne sont pas un problème, car ils se ramollissent dans l'eau chaude.

Les sachets de thé peuvent aussi causer un blocage du mécanisme. Au lieu d'ajouter un sachet de thé dans votre CRAFTEA™, utilisez des feuilles de thé entières ! Ou, si vous désirez vraiment infuser un sachet de thé, utilisez la fonction 'bouillir de l'eau et tremper votre sachet séparément dans une tasse ou une théière.

Nos Ingrédients Préférés pour Thé & Chaï

L'une des grandes joies de la création de boissons avec CRAFTEA™ est de pouvoir expérimenter avec différents ingrédients. Ci-dessous, nous avons énuméré quelques-uns des fruits, des épices, des herbes et autres ingrédients qui sont couramment utilisés pour parfumer les thés et les infusions à travers le monde. Que vous fassiez un thé vert ou un yerba maté, un thé noir ou un thé rooibos, ces ingrédients sont une bonne inspiration pour savoir quoi ajouter et comment combiner les saveurs.

(Bien sûr, ce ne sont pas tous les ingrédients à ajouter à vos créations de thés CRAFTEA™ ! Vous pouvez utiliser des ingrédients encore plus exotiques comme de l'anchoise, des graines de pavot blanc indien, des perles de tapioca taiwanaises ou du beurre de yak tibétain, ou tout ce que vous trouverez localement dans votre marché de producteurs, jardin d'herbes aromatiques ou parc local. Faites de vos créations CRAFTEA™ une aventure de saveurs... et n'oubliez pas de partager vos astuces, idées et recettes préférées sur www.CRAFTEA.com !)

REMARQUE : une petite quantité d'herbes/d'épices suffit ! Veillez à ne pas écraser la saveur de votre thé avec des inclusions.

¹ Le gingembre peut bloquer le mécanisme de votre CRAFTEA™ même s'il est fraîchement râpé. Pour éviter cela, assurez-vous de le couper en fines tranches ou en julienne.

Fruit sec	Fruit frais	Épices
pomme	pêches / prunes / cerises	cannelle
poire	melon / concombre	girofle
abricots / pêches / etc.	fruit ou jus d'agrumes	gingembre frais / sec
figues / dates	pommes / poires	cardamome
baies	baies	curcuma
tamarin	mangue / ananas	muscade
écorces d'agrumes	grenade / raisins	vanille

Épices	Herbes	Édulcorants	Fleurs	Autres
fenouil	menthe / sauge	miel	safran	lait / crème / beurre
quatre- épices	estragon	sucre / sucre en bloc	lavande	alternatifs laitiers
poivre noir	citronnelle	nectar d'agave	pétales de rose	cacao / chocolat
graines de coriandre	feuilles de framboisier	cerises au sirop	hibiscus / églantier	noix / extraits de noix
anis étoilé	baume de citron	molasses	camomille	racine de réglisse
macis	verveine citronnelle	sucre de palme / de canne	chrysanthème	sirops aromatisés
cumin	feuilles / fleurs de tilleul	stevia	violette	liqueurs / eaux de vie

Ingrédients Suggérés par Type de Thé

Avec CRAFTÉA™, vous êtes le créateur. Les saveurs et les ingrédients sont vos propres choix ! Nous sommes très heureux de pouvoir vous aider à vous lancer. Commencez par ajouter un ou deux de ces ingrédients, à la fois, pour avoir une idée de la façon dont ils se marient avec le thé.

Si vous ne savez pas dans quelle catégorie de goût votre thé se classe, ne vous inquiétez pas. Les ingrédients énumérés ci-dessous ne sont qu'une source d'inspiration pour vous aider à démarrer avec vos propres créations !

Qu'est-ce qui se marie avec du thé noir ?

De boissons obscures et denses jusqu'à des infusions dorées et délicates, les thés noirs se marient bien avec une grande variété de saveurs. Les thés "forts" ont une saveur riche et intense, qui est populaire auprès des amateurs de café. Ou pour quelque chose de complètement différent, essayez un Darjeeling frais, qui est connu comme le "champagne des thés."

Thés noirs intenses
(tels que les thés indiens comme l'Assam, la plupart des thés de Ceylan, les thés "petit déjeuner" et les thés noirs chinois comme le Keemun. Cette catégorie fonctionne aussi pour les thés pu-erh.)

baies	épices
agrumes	édulcorants
cacao / chocolat	tamarin
noix de coco	thym
citronnelle	vanille
alternatifs laitiers / crème / lait	

Thés noirs aromatisés aux agrumes
(comme du Earl Grey)

baies	mangue
agrumes - écorce / fruit	menthe
gingembre	papaye
kiwi	pétales de rose
lavande	édulcorants
citronnelle	violette

Thés noirs délicats (tels que le Darjeeling ou Nilgiri. Cette catégorie fonctionne aussi pour les oolongs à torréfaction poussée, comme le Shui Xian ou Dongfang Meiren.)

cardamome
gingembre
raisins
safran
Fruits à noyau (comme les pêches, les nectarines ou cerises)

Le rituel du thé vert

Nombreux boivent du thé vert pour ses bienfaits sur la santé, mais ils oublient souvent de le déguster. Vous pensez que vous n'aimez pas le thé vert ? La technologie de brassage de votre CRAFTÉA™ accompagnée de ces savoureux ingrédients vont vous faire changer d'avis.

Thé vert végétal
(comme le Sencha, le Chun Mee et le Dragonwell)

baies	menthe et estragon
fenouil	sake ou vodka
citronnelle	
édulcorants doux	
concombre (tranché et ajouté frais pour refroidir le thé)	

Thé vert doux (comme le thé au jasmin et le Kukicha. Cette catégorie fonctionne aussi pour les oolongs verts et pour les thés blancs.)

pomme ou poire	pétales de rose
camomille	fruits à noyau
cannelle	vanille
agrumes	
gingembre	
mangue, ananas ou autres fruits tropicaux	
noix de coco / noix (comme des amandes effilées ou de l'extrait naturel d'amande)	

Thé vert fumé / torréfié (comme le Genmaicha, Gunpowder ou Hojicha)

cacao / chocolat	whisky
fenouil	poivre noir
gingembre	
menthe	
Mélasses, miel foncé ou jaggery	

Rooibos, Yerba Maté & Autres Délices

Il existe tellement d'herbes, d'épices et autres ingrédients que vous pouvez utiliser comme base pour vos boissons. Certains disent que ce ne sont pas techniquement des thés. Nous ne sommes pas ici pour argumenter ce sujet... Nous voulons juste vous aider à obtenir les plus étonnantes boissons artisanales usant de votre CRAFTÉA™ et de votre imagination ! Alors, voici quelques lignes directrices pour aromatiser vos infusions (herbes trempées), décoctions à base de plantes (herbes bouillies) et autres boissons à base de thés. Amusez-vous bien !

Rooibos (et feuille de framboisier rouge)

La plupart des rooibos ont une saveur semblable à un thé noir au goût sucré. Ils peuvent être mélangés avec un grand nombre des mêmes ingrédients, et ça fonctionne bien avec les saveurs sucrées en général. En plus des "rooibos rouges" réguliers, il existe aussi des rooibos verts, qui est une forme non oxydée de la plante. Il a une saveur plus fraîche, plus verte qui se marie mieux avec des ingrédients plus légers, comme des agrumes et de la menthe. Et puis il y a aussi le honeybush, qui est un proche parent du rooibos. Il a une saveur naturelle légèrement plus sucrée, donc vous aurez besoin de moins d'édulcorants lors de son élaboration.

camomille	noyau et noix de coco)
cacao / chocolat	lavande *
sirops aromatisés	pétales de rose
menthe *	
citronnelle, mélisse ou verveine *	
alternatifs laitiers / crème / lait	
extraits de noix / noix (comme une noisette naturelle ou de l'extrait d'amande)	

épices (surtout la cannelle, les clous de girofle, la cardamome, la muscade et le gingembre)

* Ces ingrédients se marient aussi très bien avec les feuilles de framboisier rouge, dont certains comparent le goût à un thé noir.

Yerba Maté

Le Yerba maté est une herbe audacieuse, très caféinée, issue d'Amérique du Sud. Il en existe deux principaux types : torréfié et vert. En général, le maté torréfié se marie mieux avec des saveurs sombres et le maté vert avec des saveurs plus légères, donc n'oubliez pas de prendre en considération celui que vous utilisez quand vous créez votre thé.

baies
cannelle, cardamome ou anis étoilé
fruit / écorce d'agrumes (peau d'orange en particulier)
sirops aromatisés
gingembre
hibiscus ou églantier
citronnelle, mélisse ou verveine
racine de réglisse
alternatifs laitiers / produits laitiers (pour une boisson type café-au-lait infusé avec du maté torréfié)
menthe
pétales de rose
édulcorants (surtout du miel ou du sirop d'agave)
tamarin, ananas et autres fruits tropicaux
curcuma

Note: Certaines personnes trouvent un goût amer au yerba maté. Si c'est votre cas, vous pouvez infuser votre yerba maté dans de l'eau chaude pendant une minute, jeter l'infusion, puis l'imprégner à nouveau pendant trois à cinq minutes. C'est une bonne méthode pour réduire considérablement son amertume, et cette méthode est similaire à la méthode de brassage traditionnel du maté. Si cela ne fonctionnait toujours pas, essayez une autre marque de yerba maté ... ou passez directement à un thé noir !

Gingembre

Les boissons à base de gingembre bouilli ou infusé sont considérées comme bénéfiques à la santé dans de nombreuses cultures à travers le monde. Bonus : Elles ont un goût incroyable, et le gingembre se marie magnifiquement avec des dizaines d'autres ingrédients ! Que vous le fassiez bouillir ou macérer, envisagez d'ajouter un peu d'un ou deux des ingrédients suivants la prochaine fois que vous créez un thé au gingembre.

thé noir, thé vert, thé pu-erh et thé oolong
cacao / chocolat
sirops aromatisés
hibiscus ou églantier
citronnelle, mélisse, myrte citronnée ou verveine
racine de réglisse
litchi
mandarines au sirop (ou au naturel)
menthe
noix (comme des tranches de noix du Brésil, de l'extrait naturel d'amande ou des noisettes concassées)

Menthe

La menthe fraîche ou séchée de tous types (menthe verte, menthe poivrée, menthe douce, etc.) constitue une base idéale pour les créations CRAFTÉA™. Elle est à la fois apaisante et vivifiante, et elle se marie bien avec les saveurs allant de la vanille douce et sucrée au gingembre piquant jusqu'aux agrumes acidulés. Voici quelques-uns de nos ingrédients préférés pour les thés à la menthe :

pomme	gingembre
baies	thé vert
cardamome	lavande
camomille	citronnelle
cannelle	racine de réglisse
fruit / écorce d'agrumes	mangue
thé noir citronné	melon
clous de girofle	ananas
cacao / chocolat	grenade
concombre	pu-erh

thés Oolong à torréfaction poussée	rooibos
pétales de rose	vanille
fruits à noyau	thé blanc
estragon	yerba maté
édulcorants (surtout du miel ou du sucre)	
sage ou eucalyptus (ainsi que du basilic et autres herbes salées utilisées avec modération)	

Hibiscus / Églantier

Si vous aimez les saveurs intenses, âpres, aux arômes fruités, alors l'hibiscus et l'églantier sont essentiels dans vos créations artisanales. Ces fleurs acidulées rouges (techniquement la fleur et le fruit de la plante d'églantier) sont utilisées dans de nombreux mélanges de thés fruités et peuvent également être le partenaire idéal d'ingrédients comme le gingembre et la cannelle pour une boisson hivernale réchauffante.

pomme (de préférence séchée)
baies (en particulier myrtilles et framboises)
cannelle, clous de girofle, gingembre et autres épices doux et chauds
fruit / écorce d'agrumes
citronnelle
racine de réglisse
thé oolong ou thés verts doux (comme du thé au jasmin)
rooibos
fruits à noyau (en particulier cerises et prunes)
fruits tropicaux (mangue, fruits de la passion et ananas)
vanille
yerba maté

Remarque : Vous n'avez pas besoin de vous en tenir à un seul ! L'hibiscus et l'églantier ont très bon goût mélangés ensemble.

Mélanges basiques de tisanes et d'herbes

Pour faire une base de tisane en utilisant des herbes fraîches ou séchées de votre jardin, marché local ou coopérative alimentaire, nous vous recommandons de suivre cette comptine :

Une part florale si vous voulez.

Une part fruitée si vous pouvez.

Une part rafraichissante si vous voulez vous détendre.

Deux parts de base (tisane) pour maintenir sa stabilité.

Ouais, c'est plutôt idiot... mais vous vous en rappellerez la prochaine fois que vous créerez l'une de vos tisanes incroyables ! Voici quelques conseils sur la façon de choisir chacun de ces composants :

- Floral - lavande, rose, violette, camomille, pétales de pissenlit et de calendula, tous s'accordent bien.
- Fruité - hibiscus ou églantier sont idéals pour cela. Vous pouvez également utiliser des morceaux de fruits secs (tels que des morceaux de pommes) pour une douceur et saveur supplémentaire, de la camomille pour aller vers un goût plus sucré, ou de la citronnelle ou une autre herbe citronnée pour un goût plus acide.
- Rafraichissant - Si vous faites un thé glacé ou vous voulez que votre thé soit plus rafraichissant en général, il suffit d'ajouter une herbe rafraichissante, comme de la menthe, de l'eucalyptus, du ginseng américain, de la camomille, de l'orge ou de la bourrache fraîche. Vous pouvez aussi envisager d'utiliser des fleurs de chrysanthème. Les fleurs sauvages ont plus de saveurs, mais les fleurs du chrysanthème des neiges, rouges-teintées sont étonnamment réchauffantes, et seraient mieux utilisées comme part «florale» de votre boisson !
- Base - Vous voulez deux parts d'une plante moins «goûtue» pour créer votre base. Beaucoup de gens utilisent du rooibos ou du yerba maté. Si vous voulez quelque chose de plus médicinal, essayez des feuilles de framboisier, des orties, du basilic sacré ou chataire (qui rend fou votre chat, mais qui vous rafraichira). Pour un goût plus doux, vous pouvez également utiliser du tilleul, de la mélisse ou de la verveine. Et si vous poussez les limites de vos créations au-delà des tisanes, vous pouvez utiliser un «vrai thé», comme du thé blanc, du thé vert, du thé oolong, du thé noir ou du pu-erh.

Chai à Tout Prix

La recette Chai favorite de Pratima & Jitu -- House Chai #9

Makes 4 cups (about 2-3 servings)

Chai maison n°9

Pour 4 tasses (environ 2-3 portions)

1/2 cuillère à café de graines de cardamome décortiquées, ou

10 gousses de cardamome verte

3 tasses d'eau

1 bâton de cannelle Ceylan de 3-4 cm

1 cuillère à café de graines de fenouil

1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé

1 tasse de lait entier

Quelques brins de safran

2/3 tasse de sucre naturel

2 cuillères à café de thé CTC (ou 3 cuillères à café de feuilles de thé orthodoxe Assam)

Broyez finement la cardamome dans un moulin à épices ou un mortier à pilon, et mettez ça de côté. Ajoutez de l'eau dans une casserole moyenne et placez la sur feu vif. Écrasez le bâton de cannelle et les graines de fenouil avec le mortier à pilon et ajoutez dans la casserole. Ajoutez le gingembre et mélangez. Portez le mélange à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter 10 minutes, en remuant de temps en temps. Dans une grande casserole, ajoutez le lait et le safran ; placez sur feu moyen. Dès que le lait commence à monter, ajoutez le sucre et remuez. Quand il retourne à ébullition, éteignez le feu et mettez le de côté. Une fois que les épices ont mijoté dans l'eau pendant 10 minutes, éteignez le feu. Ajoutez le thé et la cardamome à l'eau, mélangez délicatement et couvrez. Laissez infuser 5 minutes. À l'aide d'une passoire à maille fine, versez le mélange d'épices et de thé dans le lait au safran doux. Mélangez soigneusement et servez !

Mode Chai personnalisé

Étape 1 : Fusion

Ajoutez l'eau, la cardamome, la cannelle, les graines de fenouil et le gingembre.

Temps de Fusion CRAFTEA™ - 5 minutes

Étape 2 : Macération

Ajoutez le thé, le sucre de canne

Temps de macération CRAFTEA™ - 3 minutes

Étape 3 : Brassage

Ajouter le lait, le safran,
Temps de brassage CRAFTEA™ - 5 minutes

Options supplémentaires pour du Chaï maison :

Comme ci-dessus avec l'addition d'un des éléments suivants :

- 1 clou de girofle
- ¼ de cuillère à café de baies entières de quatre-épices
- ¼ cuillère à café de basilic sacré séché (Tulsi) (disponible auprès de fournisseurs d'herbes ayurvédiques comme Organic India ou Banyan Botanicals.)

Broyez finement les baies et le clou de girofle dans un mortier à pilon et ajoutez de l'eau au début avec les autres épices. Ajoutez le Tulsi plus tard avec le thé et la cardamome.

Ajoutez selon votre souhait à l'étape correspondante ci-dessus.

Épice Wallah Chaï Masala

- 2 cuillères à soupe de gingembre sec (coupé et tamisé ou c/s)
- 1 cuillère à soupe de graines de cardamome décortiquées
- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil entières
- 1 bâton de cannelle de Ceylan de 8cm
- 1 cuillère à café de piment de la Jamaïque (quatre-épice)
- ½ cuillère à café de grains de poivre noir entiers

Broyez finement les épices dans un moulin à épices électrique. Un moulin à café peut faire l'affaire, mais ils ont tendance à être moins durables. Veillez à utiliser de la cannelle de Ceylan, qui est tendre, pas comme la cannelle de Cochinchine qui est difficilement broyable. Des épices en poudre peuvent aussi être utilisées, mais elles n'ont pas le même goût que des épices fraîchement moulues. Conservez votre chaï masala dans un récipient hermétique et utilisez-le pour concocter un chaï Chalo! ou le saupoudrer sur votre boisson.

Chalo! Chaï - Chaï masala rapide

Pour 2 tasses (environ 1-2 portions)

- 1-½ tasses d'eau
- ½ tasse de lait entier
- 1 cuillère à café de chaï masala
- 5 cuillères à café de sucre naturel
- 1 cuillère à café de thé CTC

Ajoutez l'eau, le lait, le chaï masala et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Éteignez le feu, ajoutez le thé, puis couvrez. Infusez 5 minutes. Filtrez et servez.

Mode chaï rapide

Ajoutez l'eau, le lait, le thé, le chaï masala et le sucre
Temps de brassage CRAFTEA™ - 5 minutes

Bala Chaï - Un chaï pour enfants "sans chaï"

Pour 1 tasse et demie

- 1 et ½ tasse d'eau
- 1 et ½ bâton de cannelle de ceylan
- 1 cuillère à café de graines de fenouil
- 2 cuillères à café de gingembre frais râpé
- ½ tasse de lait
- 2-3 cuillères à café de miel liquide

Ajoutez de l'eau dans une petite casserole et placez sur feu vif. Écrasez le bâton de cannelle et les graines de fenouil dans un mortier à pilon et ajoutez à la casserole. Ajoutez le gingembre et mélangez. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez macérer 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le lait, augmentez le feu et portez à nouveau à ébullition. Filtrez avec une passoire fine dans une tasse, ajoutez le miel, mélangez et servez.

Mode Chaï Personnalisé

Étape 1 : Fusion

Ajoutez de l'eau, la cannelle, les graines de fenouil, le gingembre.
Temps de fusion CRAFTEA™ - 3 minutes

Étape 2 : Macération

(Pas de thé - Pas d'édulcorants)

Temps de macération CRAFTÉA™ - 1 minute

Étape 3 : Brassage

Ajoutez le lait CRAFTÉA™ Brew time – 3 minutes

Add honey, stir and serve

Chai Darjeeling au gingembre

Pour 3 tasses (environ 2-3 portions)

- 2 et ½ tasses d'eau
- 2 cuillères à soupe de gingembre fraîchement râpé
- ½ tasse de lait entier
- 5 cuillères à café de sucre naturel
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thé Darjeeling

Ajoutez de l'eau dans une casserole moyenne et placez-la sur feu vif. Ajoutez le gingembre et mélangez. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez macérer 10 minutes, en remuant de temps en temps. Ajoutez le lait et le sucre, augmentez le feu et remuez. Quand il arrive à ébullition, éteignez le feu, ajoutez le thé et couvrez le tout. Laissez infuser 3-4 minutes. Passez la concoction à travers une passoire fine et servez.

Mode Chai Personnalisé

Étape 1 : Fusion

Ajoutez l'eau, le gingembre.

Temps de fusion CRAFTÉA™ - 5 minutes

Étape 2 : Macération

Ajoutez le thé, l'édulcorant

Temps de macération CRAFTÉA™ - 2 minutes

Étape 3 : Brassage

Ajouter le lait

Temps de brassage CRAFTÉA™ - 3 minutes

Elaichi Chai (Chai au cardamome)

Pour 3 tasses (environ 2-3 portions)

- 1 et ½ tasses d'eau
- 1 et ½ tasses de lait entier
- 7 cuillères à café de sucre naturel
- ½ cuillère à café de graines de cardamome décortiquées ou
10 gousses de cardamome verte (fraîche)
- 2 cuillères à café de thé CTC *

Dans une casserole moyenne, ajoutez l'eau, le lait et le sucre et placez le tout sur feu moyen-vif. Broyez finement les graines de cardamome dans un moulin à épices ou un mortier à pilon. Lorsque que la casserole arrive à ébullition, éteignez le feu, ajoutez-y le thé et la cardamome, remuez doucement et couvrez. Laissez infuser 5 minutes. Passez au travers d'une passoire fine et servez.

** Remarque : Jusqu'à deux fois plus de thé peut être utilisé pour un chai indien corsé et authentique.

Mode chai rapide

Ajoutez l'eau, la cardamome, le lait, le sucre et le thé

Temps de brassage CRAFTÉA™ - 8 minutes

Recettes issues du livre, Chai Pilgrimage :

Ces recettes de chai masala ont été adaptées du livre, Chai Pilgrimage, A Soul-Nourishing Tea Adventure through Northern India de Patrick Shaw et Jenny Kostecki-Shaw. Ce carnet de voyage multimédia célèbre les personnes remarquables, les épices et les traditions de la riche culture 'chai' de l'Inde. Avec des recettes illustrées, des conseils sur l'art de concocter du chai et un guide complet sur les bénéfices des d'épices chai pour la santé, Chai Pilgrimage est la ressource ultime pour préparer des chais masala délicieux et nourrissants. Vous pouvez aussi visiter www.chaipilgrimage.com pour y obtenir plus d'informations ou pour commander un exemplaire de ce livre-référence magnifique.

Création de Thé-Cocktails

Le saviez-vous ? Vous pouvez également utiliser votre CRAFTEA™ pour élaborer des cocktails originaux, enrichis de punch et autres boissons alcoolisées. Optez soit pour déguster un 'grand' verre avec du thé, normalement infusé, comme ingrédient, soit pour créer un 'concentré de thé' par macération avec quatre fois la quantité de feuilles de thé, laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il ait quelque peu diminué, et l'utilisez comme ingrédient dans votre boisson alcoolisée.

Voici quelques recommandations pour des boissons alcoolisées chaudes :

- Le chai doux se marie mieux avec de la vodka à la vanille.
- Le chai cardamome se déguste avec du gin ou du whisky.
- Le chai-spresso (chai + café serré) donne un coup supplémentaire avec du whisky.
- La plupart des autres chai se marie très bien avec une crème irlandaise en place du lait (ajoutée une fois le brassage terminé).
- Animez un grog chaud avec un thé noir intense (comme du Keemun ou Assam) ou avec un concentré de thé à la cannelle, en place de l'eau chaude.
- Un vin chaud s'apparie aussi avec un thé noir intense (comme un Ceylan ou Assam) pour une saveur plus intense.
- Un Earl Grey chaud se déguste bien avec du rhum et un filet de miel.
- Un thé vert devient incroyable avec de la liqueur de gingembre ou avec de la vodka et un mélange d'herbes fraîches.
- Le thé de cardamome se marie à merveille avec une tranche d'orange et un verre de brandy à la pomme ou d'autre brandy de haute qualité.
- Un thé à la lavande dévoilera son côté audacieux avec une eau de vie de baies ou de prune, ou de la Cachaça et un jus de citron vert frais.

Et pour des boissons alcoolisées froides

- Essayez un thé à la camomille dans un punch de vin blanc (comme le Krambambuli - fameux punch germano-autrichien).
- Un thé aux agrumes-concombre et menthe devient un succulent 'th punch' avec du saké et du thé vert japonais.
- Faites du concentré de thé vert au jasmin, votre nouvel ingrédient secret spécial sangria.
- Un thé noir glacé (comme du Nilgiri ou du Ceylan) se déguste avec du rhum, un sirop fruité et un zeste de citron.

- Sirotez un grand verre de thé à la citronnelle, accompagné d'un mélange de baies et pêche, rhum et une paille !
- Le thé au romarin glacé se déguste avec du Campari, et un mélange de jus de pamplemousse frais et un nectar d'abricots.
- Apparez votre thé frais citron-verveine-menthe avec du gin et une purée d'abricots.
- Pour une saveur exotique qui reste néanmoins familière, essayez un thé citronnelle-gingembre avec une eau de vie de poire de bonne qualité.
- Une base de thé vert (par exemple, Chun Mee) parfumée au concombre et agrumes se déguste avec de la vodka ou du gin.
- Rooibos et gin sont de très bons amis (en particulier le rooibos vert !).
- Utilisez du thé vert au jasmin comme une "grenade" pour les bières. À déguster avec une IPA.
- Du thé vert parfumé à la pastèque et au basilic se déguste avec de la vodka ou du gin.
- Pour un martini 'Earl Grey' avec un twist, concoctez un concentré d'Earl Grey à la lavande, puis ajoutez-y de la vodka citron ou de la vodka parfumée d'agrumes frais.
- Le Bai Mu Dan, thé blanc à parfumer à la fraise et à la rhubarbe se dégustera avec de la vodka.
- Fusionnez du Bai Hao Yin Zhen (Aiguilles d'Argent), thé blanc, avec du concombre et du basilic, puis arrosez-le de gin.

Encore plus de recettes de thé

Découvrez www.CRAFTEA.com, suivez-nous sur Twitter (@myCRAFTEA) et "Aimez" nous sur Facebook pour encore plus de recettes et de conseils CRAFTEA™.

Et quand vous serez devenu un expert 'Crafter', venez donc vous en vanter sur notre site. (Vous l'avez bien mérité !) Vous pourrez partager votre expertise en concoction de thé avec des 'crafter' plus jeunes et aussi ajouter les recettes de vos thés préférés à notre collection grandissante, directement sur www.CRAFTEA.com.

Annexes / Encadrés

Charte de 'Crafting' *

Type de thé	Température	Durée	Notes
Noir	203°F (95°C)	3-5 minutes	Les thés noirs délicats, comme le Darjeeling, nécessitent une température plus basse : 180-190°F (80-93°C)
Oolong	203°F (95°C)	2-5 minutes	Certains préfèrent brasser les "oolongs verts" et autres "oolongs délicats" à une température légèrement inférieure : 180-190°F (80-93°C)
Vert	180°F (82°C)	2-3 minutes	Les thés verts délicats, comme la plupart des thés japonais, nécessitent des températures plus basses. Les thés verts parfumés et les Hojicha nécessitent des températures plus élevées. Le thé jaune doit être préparé comme du thé vert.
Blanc	185°F (85°C)	4 minutes	Le fait d'utiliser juste un peu plus de thé blanc que vous jugeriez nécessaire, donne généralement un meilleur résultat.
Herbals/ Tisanes	203°F (95°C)	5-10 minutes	Celles-ci varient. Essayez-en et voyez celles que vous aimez !
Puerh	203°F (95°C)	1-4 minutes	Selon le thé et votre goût, vous pourriez préférer un brassage plus long, jusqu'à sept minutes.

*Ce ne sont que des lignes directrices. Chaque thé est une expérience en lui-même ! Tous les thés sont différents et uniques, et votre goût est différent d'une autre personne, donc utilisez seulement ce tableau comme un point de départ et c'est à vous de découvrir ce que vous aimez le plus.

Mesures pour la Macération (Steep) et le Brassage (Brew)

Volume de liquide	Feuilles sèches
1 tasse (250mL)	0,1 oz / 3g (env. 1 c. pour la plupart des thés)
2 tasses (500mL)	0,2 oz / 6g (env. 2 c. pour la plupart des thés)
3 tasses (750mL)	0,3 oz / 9g (env. 3 c. pour la plupart des thés)
4 tasses (1 litre)	0,4 oz / 12g (env. 4 c. pour la plupart des thés)

Pour les thés blancs, thés Oolong et les thés les plus denses (comme les plaquettes de pu-erh), pensez à la quantité de feuilles que vous utilisez, en poids et non au volume. Ainsi, par exemple, vous aurez besoin de beaucoup plus de volume pour un thé blanc moelleux qu'avec un pu-erh densément pressé. De même, moins en volume pour des oolongs densément compactés, comme de l'Ali Shan ou du Ti Kuan Yin, et beaucoup plus en terme de volume pour de grandes feuilles, tordues par le séchage, comme du Dongfang Meiren (champagne oolong).

Comment faire du thé glacé et du concentré de thé

En préparant du thé glacé et du concentré de thé, vous devez ajouter plus des feuilles de thé que d'habitude pour que le thé soit plus savoureux. (C'est parce que les thés glacés sont dilués par de la glace ou de l'eau froide et que des concentrés sont généralement ajoutés pour parfaire ces boissons mixtes, ils ont donc besoin de se démarquer plus.)

Thé glacé :

- Doublez la quantité de feuilles de thé que vous utilisez habituellement - par exemple, 500 ml de concentré de thé pour du thé glacé, exigerait 0,4 oz / 12 g (environ. 4 c.).
- Après la préparation du thé, versez-le sur de la glace ou ajoutez un volume égal d'eau glacée par exemple 500 ml supplémentaire.

Concentré de thé :

- Prenez la quantité de feuilles de thé que vous utilisez normalement et multipliez-la par quatre. Brassez le thé comme vous le feriez normalement. Par exemple, pour un cocktail ajoutez 0,4 oz / 12g (env. 4 c.) pour obtenir une quantité de 236ml (8 fl. oz.) de concentré de thé.
- Utilisez moins de concentré de thé que de thé 'normal' par exemple, 30-60 ml (1-2 fl. oz.) de concentré sont bien suffisant pour la plupart des cocktails.

Lait et Édulcorants

Les thés noirs intenses et astringents s'accouplent généralement bien avec du lait et des édulcorants. Certains thés verts forts peuvent s'accommoder avec du sucre, mais, en règle générale, les thés vert, oolong, thés blancs et pu-erh ne s'apparient pas avec le sucre ou le lait aussi bien que des thés noirs intenses.

Le thé glacé est souvent sucré (indépendamment du type de thé utilisé). Les tisanes et infusions s'accommodent aussi très bien avec des édulcorants.

Si vous souhaitez en apprendre davantage sur les saveurs de thés différents, il est préférable de goûter votre thé au naturel d'abord, puis d'y ajouter le lait et les édulcorants.

Méfiez-vous ! Lait et crème peuvent cailler dans les thés d'hibiscus, les thés d'églantier et les thés étant infusés de beaucoup d'agrumes.

CRAFTEA™

RITUAL REMIXED

Visit www.CRAFTEA.com to register your Ultimate Tea Maker™
and receive free newsletters, updates and recipes.