DAMMANN
FRÈRES

Recettes



© Claudia Devillaz

DAMMANN
FRÈRES

Thé en mocktail



© Rémi Issaly / Studio7ept

SOMMAIRE

P.4
APOLLO
Thé glacé CHAÏ
par Remy Savage

P.6
FRUITS & SMOKE
Thé fumé du Japon
MALT SOUCHONG
par Remy Savage

P.8
GINGER BEER
Tisane MAGIC GINGER
par Guillaume Sanchez

P.10
PANDI PANDAN
Thé glacé MISS DAMMANN
par Nico De Soto

P.12
MINAMI YAMASHIRO MATCHA ET SIROP DE ROSE
MATCHA MINAMI YAMASHIRO
par Kanon Ono

P.14
TAMARYOKUCHA ET FLEURS DE SUREAU INFUSÉES
Thé vert
TAMARYOKUCHA
par Kanon Ono

P.16
HOUJICHA ET JUS DE FRAISE
HOUJICHA
par Kanon Ono

P.18
BALI COCO
Thé glacé BALI

P.20
GREEN LIMONADE
Thé glacé
HAPPY GREEN

P.22
HORCHATA GLACÉ AU MATÉ
Maté CACAO AMANDE

P.24
L'ÔRIENTAL
Thé vert L'ÔRIENTAL

P.26
MENTHE FRAISE
THÉ À LA MENTHE

P.28
MOCKTAIL GLACÉ PASSION FRAMBOISE
Infusion glacée
PASSION FRAMBOISE

P.30
PÉTILLANT FRUITS ROUGES
Thé noir
QUATRE FRUITS ROUGES

P.32
ROSE PASSION
Thé blanc
PASSION DE FLEURS

P.34
THÉ GLACÉ BALI
Thé glacé BALI

P.36
THÉ GLACÉ MISS DAMMANN
Thé glacé
MISS DAMMANN

P.38
PUMPKIN SPICE LATTE
SPICY CURCUMA

P.40
GOLDEN MILK
SPICY CURCUMA

P.42
VERANO
Thé glacé JASMIN
par Margot Lecarpentier

P.44
VANILLA ROOIBOS MARTINI
Rooibos VANILLE



APOLLO

×

REMY SAVAGE
Mixologue

Ingrédients

Pour 4 mocktails

☐ **Thé glacé CHAÏ**
36 grammes
ou 6 sachets

☐ Eau ..... 400 ml

☐ Yaourt à
la mangue .. 200 g

☐ Sucre
blanc ..... 30 g

Préparation

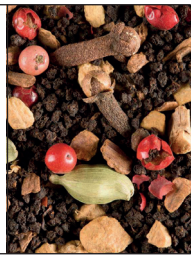
Infusez le **thé CHAÏ** à froid pendant 1 heure ou à chaud pendant 5 minutes puis rafraîchissez au réfrigérateur.

Associez 400 ml de **thé CHAÏ** infusé, le sucre blanc et le yaourt. Blendez l'ensemble pendant 5 minutes puis filtrer à l'aide d'un filtre à café jusqu'à l'obtention d'un liquide transparent.

Versez sur glace.

Thé glacé CHAÏ
Code produit : 2503
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Thé noir aromatisé aux épices indiennes, gingembre, clous de girofle, baies rouges et cardamome.





FRUITS & SMOKE

×

REMY SAVAGE
Mixologue

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **Thé fumé du Japon MALT SOUCHONG 36 grammes**

☐ Eau ..... 400 ml

☐ Verjus ..... 20 ml

☐ Sirop d'eucalyptus Olido ..... 10 ml

Préparation

Infusez le **thé du Japon MALT SOUCHONG** à froid pendant 1 heure ou à chaud pendant 5 minutes et rafraîchissez au réfrigérateur.

Dans un shaker, versez 100 ml de thé infusé, le verjus et le sirop d'eucalyptus Olido.

Secouez pendant 10 secondes et servez avec des glaçons.

Thé fumé du Japon MALT SOUCHONG
Code produit : 655
Conditionnement : 250 grammes

Thé Japonais fumé au bois de fût de whisky, avec des notes maltées et une texture liquoreuse.





© Rémi Issaly / Studio7ept

GINGER BEER



GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Tisane MAGIC GINGER 4 grammes ou 2 sachets**

☐ Eau ..... 1 l

☐ Gingembre frais ..... 150 g

☐ Sucre roux ..... 110 g

☐ Jus de citron jaune ... 2 cl

Préparation

Hachez finement le gingembre. Mélangez bien dans 1 litre d'eau de source avec la moitié du sucre roux jusqu'à complète dissolution. Mettez dans une bouteille à limonade et laissez reposer 24 heures à température ambiante.

Après 24 heures, ajoutez la **tisane MAGIC GINGER** et le reste de sucre. Refermez la bouteille puis laissez de nouveau reposer 24 heures.

Filtrez, remettez en bouteille puis placez au réfrigérateur avant dégustation. À consommer très, très frais ! Le mocktail se conserve dans une bouteille fermée pendant 7 jours au frais.

Tisane MAGIC GINGER
Code produit : 571
Conditionnement : 500 grammes

Mélange d'aubépine et de mélisse associé au piquant du gingembre et à la fraîcheur du citron vert.




Thé Glacé
Miss Dammann
Thé vert aromatisé
gingembre & citron vert
Iced Tea
flavored green tea
ginger & lime
6 sachets Cristal® / 6 Cristal® tea bags
Poids net 30 g • Net weight 1.05 oz
Dammann
Frères
Miss Dammann

PANDI PANDAN

×

NICO DE SOTO
Mixologue

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Thé glacé MISS DAMMANN 30 grammes**

☐ Eau ..... 20 cl

☐ Eau de bouleau ... 70 cl

☐ Sirop de pandan ... 20 cl

☐ Sucre ..... 20 cl

☐ Feuilles de pandan (coupées en morceaux) 5

☐ Verjus ..... 20 cl

Préparation

Faites bouillir les ingrédients ensemble. Réduisez à feu doux pendant environ 30 minutes jusqu'à obtenir une consistance légèrement épaisse. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur et laissez à température ambiante quelques heures, puis filtrez à partir d'une passoire très fine.

Faites infuser le **thé vert MISS DAMMANN** dans l'eau de bouleau pendant 6 minutes à froid. Associez ensuite tous les ingrédients. Mélangez et servez très frais.

Thé glacé MISS DAMMANN
Code produit : 1276
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.





MINAMI YAMASHIRO MATCHA ET SIROP DE ROSE

×

KANON ONO
Sommelière chez Maison Sota

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **Thé MATCHA MINARI YAMASHIRO 3 grammes**

☐ Eau ..... 300 cl

☐ Sucre ..... 150 g

☐ Pétales de roses ..... 5 g

Préparation

Versez l'eau dans une casserole avec le sucre et les pétales de roses, puis portez à ébullition pendant 30 secondes. Laissez infuser 5 minutes. Enlevez les pétales de rose, placez le sirop dans une bouteille, puis conservez au frais.

Dans un bol japonais à Matcha (chawan), mettez 3 grammes de **thé MATCHA MINARI YAMASHIRO.** Versez peu à peu 14 cl d'eau chauffée à 80°C.

Fouettez vivement avec le fouet avec un mouvement en forme de « M » afin d'éviter de casser les branches du fouet. Après que la mousse se soit formée, sortez le fouet en brisant les bulles.

Versez le **thé MATCHA MINARI YAMASHIRO** dans un verre et ajoutez-y une cuillère à café de sirop de rose.

MATCHA MINAMI YAMASHIRO
Code produit : 565
Conditionnement : 20 grammes

Récolté dans la région de Uji, berceau du Matcha, en provenance d'un jardin unique issu du cépage Okumidori, ce Matcha de cérémonie offre une tasse à la texture crémeuse et aux notes végétales et iodées.





TAMARYOKUCHA ET FLEURS DE SUREAU INFUSÉES



KANON ONO
Sommelière chez Maison Sota

Ingrédients

Pour 12 mocktails

☐ **TAMARY-OKUCHA 10 grammes**

☐ Eau chaude ..... 200 ml

☐ Fleurs de sureau ..... 5 g

☐ Glaçons ..... 300 g

Préparation

Versez le **thé du Japon TAMARYOKUCHA** et les fleurs de sureau dans une théière. Ajoutez l'eau chauffée à 80°C.

Laissez infuser 30 secondes puis versez les glaçons.

Laissez infuser 1 heure au réfrigérateur.

TAMARYOKUCHA
Code produit : 286
Conditionnement : 500 grammes

La liqueur du Tamaryokucha est vive et parfumée ; un bouquet à la fois végétal et gourmand.





HOUJICHA ET JUS DE FRAISE

KANON ONO
Sommelière chez Maison Sota

Ingrédients

Pour 5 mocktails

☐ **HOUJICHA 13 grammes**

☐ Eau ..... 300 g

☐ Sucre ..... 150 g

☐ Fraises .... 500 g

Préparation

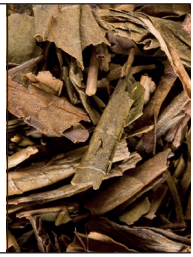
Versez 300 grammes d'eau dans une casserole avec le sucre et 8 grammes d'**HOUJICHA** puis portez à ébullition pendant 30 secondes. Laissez infuser 5 minutes. Enlevez les feuilles de **thé HOUJICHA,** versez le sirop dans une bouteille et réservez au frais.

Dans une seconde casserole, mélangez les fraises et le sucre. Portez le mélange à ébullition et comptez environ 10-15 minutes en remuant régulièrement. Mixez (comme un smoothie) et filtrez le jus de fraise. Versez de nouveau le jus de fraise dans une casserole et ajoutez 5 grammes de **thé HOUJICHA** puis portez à ébullition pendant 30 secondes. Laissez infuser 5 minutes.

Retirez les feuilles de **HOUJICHA** puis conservez au frais. Mélangez 100 grammes de jus de fraise et 10 grammes de sirop de **HOUJICHA.**

HOUJICHA
Code produit : 350
Conditionnement : 500 grammes

Thé vert torréfié, fabriqué à partir de Bancha. Les feuilles à l'apparence de copeaux bruns révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée.





BALI COCO

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Thé glacé BALI 2 sachets**

☐ Eau ..... 60 cl

☐ Eau de coco ..... 30 cl

☐ Sirop de canne ..... 25 cl

☐ Zeste de citron vert

☐ Glace pilée

Préparation

À l'avance, faites infuser 1 sachet de **thé glacé BALI** dans 25 cl de sirop de canne pendant plusieurs heures (idéalement toute une nuit). Faites chauffer 60 cl d'eau à 90°C et infusez-y le second sachet de **thé glacé BALI** pendant 4 minutes. Sortez le sachet et laissez refroidir puis placez au frais.

Dans une carafe, mettez de la glace pilée, les 60 cl de **thé glacé BALI,** 30 cl d'eau de coco, 1 trait de sirop de canne infusé (à ajuster selon les goûts) et le zeste de citron vert.

Servez tout de suite.

Thé glacé BALI
Code produit : 766
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour un mélange délicatement parfumé.





GREEN LIMONADE

Ingrédients

Pour 1,5 litre

☐ **Thé glacé HAPPY GREEN 1 sachet**

☐ Eau ..... 50 cl

☐ Citron vert 1

☐ Concombre ... ½

☐ Pomme Granny Smith 1

☐ Bouquet de menthe fraiche ..... ½

☐ Limonade (de bonne qualité) ..... 75 cl

☐ Glace pilée

Préparation

Infusez 1 sachet de **thé glacé HAPPY GREEN** dans ½ litre d'eau à 90°C pendant 4 minutes dans un pichet d'un litre. Ôtez le sachet et laissez refroidir à température ambiante.

Lorsque le **thé glacé HAPPY GREEN** est suffisamment refroidi, ajoutez des lamelles de pommes fines, 1 citron vert coupé en quartiers et ½ concombre coupé en rondelles fines (avec la peau). Conservez au frais pendant minimum 1 heure.

Au moment de servir, ajoutez ½ bouquet de menthe fraiche et 50 cl de limonade dans votre pichet. Servez sur glace pilée.

Thé glacé HAPPY GREEN
Code produit : 4224
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Thé vert aux notes de citronnelle, pomme verte, kiwi et concombre, pour un mélange surprenant et rafraîchissant.





HORCHATA GLACÉ AU MATÉ

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **Maté CACAO AMANDE 15 cl**

☐ Lait d'amande grillée ..... 10 cl

☐ Arôme vanille ..... ½ c. à c.

☐ Cannelle en poudre

☐ Miel ..... 1 c. à c.

☐ Glace pilée

Préparation

Mélangez le lait d'amande avec une demi-cuillère d'arôme de vanille.

Ajoutez deux pincées de cannelle en poudre puis ajoutez la glace pilée.

Complétez ensuite avec l'infusion de maté.

Maté CACAO AMANDE
Code produit : 566
Conditionnement : 1 kg

La saveur herbacée et tonique du maté vert se combinent aux notes gourmandes de l'amande et du cacao.





L'ÔRIENTAL

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Thé vert L'ÔRIENTAL 6 grammes ou 3 sachets**

☐ Nectar de pêche blanche ..... 33 cl

☐ Sirop de canne ..... 10 cl

☐ Fruit de la passion 1

☐ Sirop d'orgeat

☐ Feuilles de menthe

Préparation

Laissez infuser les 6 grammes de **thé vert L'ÔRIENTAL** (ou 3 sachets Cristal®) pendant 4 minutes dans 70 cl d'eau chauffée à 90°C, puis laissez refroidir.

Dans un mixeur, versez le sirop de canne, le **thé vert L'ÔRIENTAL** infusé, le nectar de pêche ainsi que des glaçons.

Mixez tous les ingrédients, ajoutez la pulpe du fruit de la passion puis mixez le tout pendant quelques secondes.

Servez dans un verre avec des glaçons, un filet de sirop d'orgeat et des feuilles de menthe.

Thé vert L'ÔRIENTAL
Code produit : 5034
Conditionnement : 1 kg

Un thé mêlant la fraîcheur végétale d'un thé vert aux arômes fruités du fruit de la passion, de la pêche de vigne et de la fraise des bois.





MENTHE FRAISE

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **THÉ À LA MENTHE**
6 grammes

☐ Eau 1l

☐ Melon ... 5 billes

☐ Concombre ... ½

☐ Fraises gariguettes 6

Préparation

Faites infuser 6 grammes de **THÉ À LA MENTHE** dans 1 litre d'eau pendant 3 à 4 minutes. Laissez refroidir dans une carafe.

Au moment de servir, mettez des glaçons au fond du verre, ajoutez les billes de melon bien mûr, le concombre coupé en dés et les fraises gariguettes coupées en 4, puis versez le **THÉ À LA MENTHE.**

À consommer bien frais !

THÉ À LA MENTHE
Code produit : 3629
Conditionnement : 1 kg

Inspiré de l'incontournable thé à la menthe marocain, notre thé à la menthe allie le thé vert Gunpowder à deux variétés de feuilles de menthe afin de créer une parfaite synergie.




© Claudia Devillaz

MOCKTAIL GLACÉ PASSION FRAMBOISE

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Infusion glacée PASSION FRAMBOISE 1 sachet**

☐ Eau ..... 75 cl

☐ Nectar de fraise ..... 30 cl

☐ Framboises .. 20

☐ Fruit de la passion 1

☐ Feuilles de menthe 14

Préparation

Faites bouillir 75 cl d'eau de source et faites infuser le **sachet d'infusion glacée PASSION FRAMBOISE** 5 à 6 minutes dans une carafe puis laissez refroidir.

Ajoutez ensuite le nectar de fraise, les framboises ainsi que les feuilles de menthe.

Servez sur glace et ajoutez le fruit de la passion comme décoration.

À consommer très frais et immédiatement !

Infusion glacée PASSION FRAMBOISE
Code produit : 1274
Conditionnement : boîte de 6 sachets

Carcadet aux saveurs du fruit de la passion et de la framboise pour une boisson résolument fruitée.





PÉTILLANT FRUITS ROUGES

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Thé noir QUATRE FRUITS ROUGES 4 grammes ou 2 sachets**

☐ Eau pétillante ..... 70 cl

☐ Sirop de canne ..... 10 cl

☐ Fleur d'oranger .. 1 c. à s.

☐ Framboises fraîches

☐ Brin de romarin (ou feuille de menthe) 1

Préparation

Laissez infuser à froid 4 grammes de **thé noir QUATRE FRUITS ROUGES** (ou 2 sachets Cristal®) dans de l'eau pétillante pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

Écrasez les framboises (réservez-en quelques-unes pour la présentation). Ajoutez le sirop de canne et la fleur d'oranger.

Dans un shaker, mélangez l'infusion, la purée de framboises et des glaçons. Filtrez la préparation et servez dans de grands verres remplis de glaçons. Garnissez de framboises et d'un brin de romarin.

Thé noir QUATRE FRUITS ROUGES
Code produit : 888
Conditionnement : 1 kg

Mélange de thés noirs aux délicieux parfums de fruits rouges : notes de cerise, fraise, framboise et groseille.





ROSE PASSION

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **Thé blanc PASSION DE FLEURS 2 grammes**

☐ Jus de framboise..... 4 cl

☐ Framboises fraîches

☐ Pétales de rose

Préparation

Laissez infuser le **thé blanc PASSION DE FLEURS** dans 15 cl d'eau frémissante pendant 3 minutes.

Laissez refroidir l'infusion au réfrigérateur puis une fois refroidit, ajoutez le jus de framboise.

Servez avec des framboises entières ainsi que des pétales de rose.

Thé blanc PASSION DE FLEURS
Code produit : 3455
Conditionnement : 500 grammes

Création emblématique avec pour base un beau thé Paï Mu Tan, ce thé subtilement parfumé évoque la rose, l'abricot et le fruit de la passion.





THÉ GLACÉ BALI

Ingrédients

Pour 1,5 litre

☐ **Thé glacé BALI 75 cl**

☐ Sirop de kiwi ..... 5 c.

☐ Banane en tranches 1

☐ Pêche en tranche 1,5

Préparation

Laissez infuser un sachet de **thé glacé BALI** dans 1 litre d'eau bouillante (80-90°C) pendant 4 à 6 minutes. Laissez refroidir l'infusion et versez dans une carafe remplie de glaçons.

Ajoutez 5 cuillères à café de sirop de kiwi et les morceaux de fruits. Gardez au réfrigérateur.

À consommer dans les 48 heures.

Thé glacé BALI
Code produit : 766
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour un mélange délicatement parfumé.





© Claudia Devillaz

THÉ GLACÉ MISS DAMMANN

Ingrédients

Pour 1,5 litre

☐ **Thé glacé MISS DAMMANN 75 cl**

☐ Jus de pomme ..... 35 cl

☐ Nectar d'abricot ..... 35 cl

☐ Morceaux de gingembre

Préparation

Faites infuser un sachet de **thé glacé MISS DAMMANN** pendant 4 minutes dans 1 litre d'eau chauffée à 80°C. Laissez refroidir et verser sur glace dans une carafe. Ajoutez le jus de pomme, le nectar d'abricot et les morceaux de gingembre.

Conservez au frais et à consommer dans les 48 heures après préparation.

Thé glacé MISS DAMMANN
Code produit : 1276
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.





PUMPKIN SPICE LATTE

Ingrédients

Pour 2 mocktails

☐ **SPICY CURCUMA 30 grammes**

☐ Café noir chaud ..... 240 ml

☐ Lait au choix .... 240 ml

☐ Purée de potiron ... 60 g

☐ Miel ..... 1 c. à c.

☐ Lait de coco .. 2 c. à s.

☐ Cannelle en poudre ... 1 pincée

☐ Crème Chantilly

Préparation

Faites chauffer le lait avec le **SPICY CURCUMA** dans une petite casserole jusqu'à ébullition. Pendant ce temps, mélangez la purée de potiron, le miel et le lait de coco dans un récipient. Versez le café et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Ajoutez le lait chaud infusé à la préparation de potiron et mélangez à nouveau. Filtrez le mélange pour éviter tout résidu de purée.

Servez dans des mugs, ajoutez de la crème Chantilly sur le dessus et saupoudrez de cannelle.

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

SPICY CURCUMA
Code produit : 921
Conditionnement : 1 kg

Trois épices simplement associées suffisent à composer une infusion originale et parfumée.




© Claudia Devillaz

GOLDEN MILK

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **SPICY CURCUMA**
1 cuillère à café

☐ Lait de coco ..... 20 cl

☐ Poivre .. 1 pincée

☐ Miel ..... 1 c. à c.

Préparation

Mettez 1 cuillère à café rase de **SPICY CURCUMA** dans votre infuseur. Faites frémir votre lait de coco puis infusez pendant 6 minutes. Retirez le panier infuseur. Ajoutez 1 pincée de poivre et 1 cuillère à café de miel.

Mélangez & dégustez.

SPICY CURCUMA
Code produit : 921
Conditionnement : 1 kg

Trois épices simplement associées suffisent à composer une infusion originale et parfumée.




© Christophe Meireis

VERANO

MARGOT LECARPENTIER
Mixologue

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **THÉ GLACÉ JASMIN 20ml**

☐ Jus de pamplemousse ..... 20 ml

☐ Vin blanc sans alcool 20ml

☐ Amer sans alcool ..... 10 ml

☐ Sirop de vière ..... 10 ml

☐ Jus de citron jaune ..... 10 ml

☐ Vinaigre de vin rouge infusé au thé glacé jasmin ..... 5 ml

☐ Hydrolat géranium ..... 5 ml

Préparation

Infusez un sachet de **thé** glacé **JASMIN** dans 1L d'eau (3 à 4 minutes à 80°C)

Versez tous les ingrédients dans un verre vide.

Remplissez de glace pilée.

Mélangez à l'aide d'une cuillère à mélange.

Garnissez si vous le souhaitez d'une tranche de concombre, un zeste de pamplemousse et une tête de menthe.

THÉ GLACÉ JASMIN
Code produit : 2501
Conditionnement : 6 sachets
Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri.





© Christophe Meireis

VANILLA ROOIBOS MARTINI

Ingrédients

Pour 1 mocktail

☐ **ROOIBOS VANILLE 4 sachets ou 8g**

☐ Nectar de fruit de la passion . 3cl

☐ Jus de pomme . 3cl

☐ Eau . . . . . 100 ml

☐ Sucre 100g

☐ Jus de citron vert pressé 2cl

☐ Vin pétillant sans alcool 1 shot

☐ Fruit de la passion 1/2

Préparation

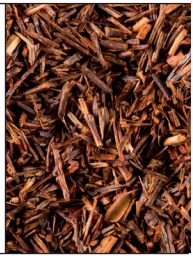
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre pendant environ 3 minutes tout en remuant. Une fois le mélange devenu sirupeux, mettez hors du feu et ajoutez 4 sachets de Rooibos Vanille. Laissez infusez pendant 30-45 minutes, puis retirez les sachets de Rooibos.

Dans un shaker rempli de glaçons, ajoutez le nectar de fruit de la passion, le jus de pomme, le jus de citron vert pressé et 3cl de sirop de Rooibos Vanille.

Secouez pendant une dizaine de secondes, puis versez délicatement dans un verre à martini en filtrant les glaçons.

Décorez d'un demi fruit de la passion, et servez le mocktail accompagné d'un shot de vin pétillant sans alcool.

ROOIBOS VANILLE
Code produit : 3639
Conditionnement : 1 kg
La douceur de la vanille alliée à la liqueur suave légèrement miellée du rooibos, une tasse ronde et moelleuse. Un vrai délice !



DAMMANN
FRÈRES

Thé en cocktail



© Rémi Issaly / Studio7ept

SOMMAIRE

P.48
HYDROMILLE
Tisane CAMOMILLE
par Guillaume Sanchez

P.50
SEX ON THE BEACH
Thé noir ENJOY SUMMER
par Guillaume Sanchez

P.52
ARTEMIS
Thé glacé JASMIN CHUNG HAO
par Remy Savage

P.54
LA FEUILLE VERTE
Thé Oolong MILK OOLONG ORIGINAL
par Remy Savage

P.56
KOTA CANGGU
Thé glacé BALI
par Nico De Soto

P.58
WASABI GIMLET
Infusion glacée PASSION FRAMBOISE
par Nico De Soto

P.60
ABSOLUTELY RED
Thé noir EARL GREY YIN ZHEN

P.62
BALI COSMO
Thé vert BALI

P.64
EARL GREY HOT TODDY
Thé noir EARL GREY YIN ZHEN

P.66
EARL GREY MARTINI
Thé noir EARL GREY YIN ZHEN

P.68
EARL GREY SUMMER
Thé noir EARL GREY YIN ZHEN

P.70
MEN'S TEA
Thé noir SMOKEY LAPSANG

P.72
SENSUALI'TEA
Carcadet NUIT D'ÉTÉ

P.74
SPICY CLÉMENTINE
SPICY CURCUMA

P.76
WHISKY CANG YUAN
Thé de Chine PU-ERH CANG YUAN
Thé noir SMOKEY LAPSANG

P.78
GRAN TORINO
Thé glacé PÊCHE
par Margot Lecarpentier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© Rémi Issaly / Studio7ept

HYDROMILLE

×

GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 1 cocktail

☐ **Tisane CAMOMILLE 100 grammes**

☐ Hydromel..100 g

☐ Vin jaune ...10 g

☐ Miel de châtaignier.....5 g

☐ Pollen.....3 g

☐ Whisky.....25 g

Préparation

Mélangez ensemble l'hydromel, le miel et le vin jaune. Faites infuser à froid la camomille et le pollen, puis filtrez.

Dans un shaker avec des glaçons, ajoutez tous les liquides et shakez fortement pendant 20 secondes.

Servez dans un verre préalablement refroidi.

Tisane CAMOMILLE
Code produit : 450
Conditionnement : 400 grammes

Plante dont l'infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



© Rémi Issaly / Studio7ept

SEX ON THE BEACH



GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 2 cocktails

☐ **Thé noir ENJOY SUMMER 6 grammes**

☐ Eau ..... 300 g

☐ Vodka ..... 3 cl

☐ Liqueur de noyau ..... 3 cl

☐ Eau d'amande ..... 3 cl

☐ Infusion de thé à froid dans l'eau d'amande ..... 5 cl

☐ Jus de cranberry ou jus de fraise fermentée ..... 3 cl

☐ Jus d'ananas ..... 1 cl

Préparation

La veille, mixez les 50 grammes d'amandes fraîches dans 300 grammes d'eau de source, laissez poser 12 heures avant de filtrer au torchon.

Infusez le sachet de **thé noir ENJOY SUMMER** à froid dans l'eau d'amande environ 4 heures.

Dans un shaker, versez la vodka, l'eau d'amandes infusée, la liqueur de noyau, le jus de fraise fermenté ou jus de cranberry et le jus d'ananas.

Shakez bien le tout pendant 10 secondes.

Servez sur glace.

Thé noir ENJOY SUMMER
Code produit : 388
Conditionnement : 1 kg

Végétale et fruitée, une alliance mêlant à la douceur d'un thé vert, les saveurs du melon, de la fraise des bois et de la menthe.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



ARTEMIS

×

REMY SAVAGE
Mixologue

Ingrédients

Pour 2 cocktails

☐ **Thé glacé JASMIN CHUNG HAO 6 grammes ou 1 sachet**

☐ Eau ..... 160 ml

☐ Eau de coco ..... 60 g

☐ Sirop de Coco Jasmin Vanille ..... 40 ml

☐ Sucre blanc ..... 60 g

☐ Gousse de vanille ..... ½

☐ Verjus ..... 50 ml

☐ Saké (en option) ... 70 ml

☐ Zestes de citron vert

Préparation

Préparez le sirop de Coco Jasmin Vanille à l'avance. Laissez infuser à froid l'eau de coco, le sucre, et le **thé glacé JASMIN CHUNG HAO** pendant 1 heure.

Ajoutez ensuite la gousse de vanille et blendez pendant 10 minutes. Filtrez à l'aide d'un filtre à café et conservez dans une bouteille fermée.

Associez le sirop de Coco Jasmin Vanille, le verjus et l'eau puis faites pétiller avec une machine à eau gazeuse (si vous n'en n'avez pas, remplacez l'eau de source par de l'eau pétillante). Versez dans un tumbler sur glace et ajoutez les zestes de citron vert.

Thé glacé JASMIN CHUNG HAO
Code produit : 2501
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.


© Yann De Gaetano

LA FEUILLE VERTE



REMY SAVAGE
Mixologue

Ingrédients

Pour 1 cocktail

☐ **Thé Oolong MILK OOLONG 10 grammes**

☐ Grand Marnier® ..... 40 ml

☐ Eau de vie de pomme Capovilla ..... 5 ml

Préparation

Un cocktail au **thé MILK OOLONG** qui valorise sa texture lactée et ses notes de fleurs fraîches, une liqueur d'orange pour donner de la structure et une pointe d'eau de vie de pomme pour étirer les arômes de thé.

Infusez à froid 10 g de **thé MILK OOLONG** dans un litre d'eau pendant 3 heures.

Dans un shaker avec des glaçons, ajoutez tous les liquides et shakez fortement pendant 20 secondes.

Thé Oolong MILK OOLONG
Code produit : 3436
Conditionnement : 500 grammes

La saveur fraîche et fleurie du thé oolong vert mêlée à l'arôme de crème pour offrir une liqueur douce, chaleureuse et lactée.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.


Thé Glacé
BALI
Iced Tea
DAMMANN
FRÈRES

KOTA CANGGU

×

NICO DE SOTO
Mixologue

Ingrédients

Pour 1,5 litre

☐ **Thé glacé BALI**
12 grammes

☐ Épices ..... 15 g
3g tonka, 3g cardamone,
3g graines de fenouil,
3g poivre noir, 3g de cannelle

☐ Eau de coco ..... 0,3 litre

☐ Zestes de citron ..... 10 g

☐ Sucre ..... 200 g

☐ Mezan XO ..... 8 litres

☐ Jus de pamplemousse ..... 2 litres

☐ Jus de litchi ..... 3 litres

☐ Lait ..... 7 litres

☐ Pétales de rose ..... 10 g

☐ Boutons de jasmin ..... 10 g

☐ Jus de citron ..... 0,5 litre

☐ Kombucha de pêche

☐ Solution saline de sel de l'Himalaya (10:1)

Préparation

Mixez les épices pour les réduire en poudre. Ajoutez les à l'eau de coco et faites chauffer pendant 5 minutes puis retirez du feu. Ajoutez ensuite le sucre, puis, quand il est totalement dissous, ajoutez le **thé glacé BALI** ainsi que les zestes de citron. Laissez infuser toute la nuit. Le lendemain, filtrez la préparation et ajoutez le Mezan XO, le jus de pamplemousse, le jus de litchi et conservez à température ambiante. Faites chauffer le lait, les pétales de rose, le jasmin. Lorsque le lait est chaud, ajoutez le jus de citron. Dès que le lait caille (au bout de 10 à 15 secondes), ajoutez à la première préparation, remuez et filtrez à travers un superbag (100 microns). Remettez le premier liquide filtré dans le superbag, en veillant à laisser les solides du lait collectés dans celui-ci (cela peut prendre 48 heures compte tenue de la quantité).

Servez sur glace et ajoutez un trait de Kombucha de pêche et 3 traits de solution saline de sel de l'Himalaya.

Thé glacé BALI
Code produit : 766
Conditionnement : boîte de 6 sachets

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour un mélange délicatement parfumé.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.


PASSION FRAMBOISE
INFUSION GLACÉE
PASSION FRAMBOISE
PRÉPARATION AROMATISÉE POUR INFUSION
SAVEURS FRUIT DE LA PASSION & FRAMBOISE
ICED TEA
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
PASSION FRUIT & RASPBERRY FLAVORS
6 SACHETS CRISTAL* / 6 CRISTAL* TEA BAGS
POIDS NET 36 g • NET WEIGHT 1.26 oz
DAMMANN
FRÈRES

WASABI GIMLET

×

NICO DE SOTO
Mixologue

Ingrédients

Pour 1 litre

☐ **Infusion glacée PASSION FRAMBOISE 12 grammes ou 2 sachets**

☐ Eau froide ..... 300 cl

☐ Vodka ..... 85 cl

☐ Gin ..... 60 cl

☐ Beurre de cacao blanc ..... 75 g

☐ Sucre ..... 100 g

☐ Acide tartic 2 g ou jus de citron ..... 12 cl

☐ Wasabi frais ..... 12 g

Préparation

Mettez dans une poche le gin et le beurre de cacao blanc. Chauffez au bain marie pendant 2 heures dans une eau chauffée entre 50°C et 60°C en vous aidant d'une sonde. Au bout de ce temps, placez la poche au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Mélangez 300 cl d'eau froide et **l'infusion glacée PASSION FRAMBOISE** et laissez infuser à froid pendant 5 minutes. Filtrez puis ajoutez à la préparation le sucre et 8 g d'acide tartic.

Pellez le wasabi frais et laissez-le infuser dans la vodka pendant 24 heures au frais puis filtrez (pour les professionnels, distillez à 40°C et 35 bar à l'aide d'un Rotovap jusqu'à obtenir 300 ml de liquide).

Associez les trois éléments et conservez au frais.

Infusion glacée PASSION FRAMBOISE
Code produit : 1274
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Carcadet aux saveurs du fruit de la passion et de la framboise pour une boisson résolument fruitée.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



ABSOLUTELY RED

Ingrédients

Pour 1 cocktail

☐ **Thé noir EARL GREY YIN ZHEN 2 cl**

☐ Vodka ..... 750 ml

☐ Jus de cranberry ..... 10 cl

☐ Gin ..... 10 cl

☐ Jus de citron ..... 1,5 cl

☐ Sirop de sucre de canne ..... 1,5 cl

☐ Blanc d'œuf ..... ½

Préparation

Préparez la vodka infusée en incorporant 6 cuillères à café de **thé noir EARL GREY YIN ZHEN** dans une bouteille de vodka, pendant au moins 18 heures.

Dans un shaker, versez 2 cl de vodka infusée au thé, le gin, le jus de citron, le sirop de sucre de canne et le blanc d'œuf. Secouez bien pendant au moins 10 secondes.

Filtrez à deux reprises le liquide dans un verre à Martini et garnissez d'un zeste de citron.

Thé noir EARL GREY YIN ZHEN
Code produit : 517
Conditionnement : 1 kg

La saveur de la Bergamote se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons et quelques pétales de fleurs.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



BALI COSMO

Ingrédients

Pour 1 cocktail

☐ **Thé vert BALI 2 grammes ou 1 sachet Cristal®**

☐ Vodka..... 60 ml

☐ Grand Marnier®..... 15 ml

☐ Jus de cranberry... 60 ml

☐ Jus de citron vert.....1 trait

☐ Sirop de sucre de canne....1 trait

Préparation

Faites infuser le **thé vert BALI** dans la vodka au frais, à couvert, pendant 1 heure.

Au moment de servir, mettez tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace pilée et frappez.

Agrémentez chaque verre, si vous le souhaitez, d'une rondelle de citron vert.

Thé vert BALI
Code produit : 8222
Conditionnement : 1 kg

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour un mélange délicatement parfumé.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.


DAMMANN
FRÈRES

EARL GREY HOT TODDY

Ingrédients

Pour 2 cocktails

☐ **Thé noir EARL GREY YIN ZHEN 4 grammes**

☐ Bourbon ..... 6 cl

☐ Jus de citron pressé ..... 4 c. à s.

☐ Miel ..... 2 c. à s.

Préparation

Infusez 4 grammes de **thé noir EARL GREY YIN ZHEN** dans 30 cl d'eau à 90°C pendant 4 à 5 minutes.

Filtrez l'infusion et ajoutez-y le jus de citron ainsi que le miel puis mélangez bien.

Ajoutez 3 cl de Bourbon dans chacune des tasses et versez le mélange de thé, citron et miel par-dessus.

Garnissez d'une tranche de citron.

Thé noir EARL GREY YIN ZHEN
Code produit : 517
Conditionnement : 1 kg

La saveur de la Bergamote se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons et quelques pétales de fleurs.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



EARL GREY MARTINI

Ingrédients

Pour 1 cocktail

☐ **Thé noir EARL GREY YIN ZHEN 2 grammes**

☐ Gin ..... 5 cl

☐ Jus de citron ..... 2 cl

☐ Sirop de sucre ..... 1,5 cl

☐ Blanc d'œuf ..... ½

☐ Zeste de citron

Préparation

Infusez 2 grammes de **thé noir EARL GREY YIN ZHEN** dans 15 cl d'eau à 90°C pendant 4 à 5 minutes, puis laissez refroidir.

Dans un shaker, versez 3,5 cl de thé infusé, ajoutez-y le gin, le jus de citron, le sirop de sucre et le blanc d'œuf. Secouez bien pendant au moins 10 secondes.

Filtrez à deux reprises le liquide dans un verre à Martini et garnissez d'un zeste de citron.

Thé noir EARL GREY YIN ZHEN
Code produit : 517
Conditionnement : 1 kg

La saveur de la Bergamote se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons et quelques pétales de fleurs.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



EARL GREY SUMMER

Ingrédients

Pour 2 cocktails

☐ **Thé noir EARL GREY YIN ZHEN 4 grammes**

☐ Gin ..... 8 cl

☐ Miel liquide ..... 2 c. à c.

☐ Jus de citron pressé ..... 4 cl

☐ Brins de lavande 4

Préparation

Infusez 4 grammes de **thé noir EARL GREY YIN ZHEN** dans 30 cl d'eau à 90°C pendant 4 à 5 minutes.

Ajoutez au **thé noir EARL GREY YIN ZHEN** encore chaud 2 cuillères à café de miel, puis laissez refroidir le mélange au réfrigérateur.

Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker, y compris les brins de lavande et la glace.

Mélangez la préparation pendant au moins 10 secondes.

Versez le cocktail dans un verre garni d'un grand glaçon et de lavande.

Thé noir EARL GREY YIN ZHEN
Code produit : 517
Conditionnement : 1 kg

La saveur de la Bergamote se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons et quelques pétales de fleurs.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



MEN'S TEA

Ingrédients

Pour 4 cocktails

☐ **Thé noir SMOKEY LAPSANG 12 grammes**

☐ Whisky

☐ Orange ..... 1 tr.

☐ Romarin frais ..... ½ brin

☐ Glaçons

Préparation

Infusez 12 grammes de **thé noir SMOKEY LAPSANG** dans 1 litre d'eau chauffée à 90 °C pendant 4-5 minutes Versez 3 glaçons dans chaque verre et ajoutez-y un shoot de whisky, puis le thé, encore chaud. Le thé se refroidira au contact des glaçons.

Garnissez le cocktail d'un brin de romarin ainsi que d'une tranche d'orange.

Ce cocktail accompagnera parfaitement un plateau de fromages ou du saumon fumé !

Thé noir SMOKEY LAPSANG
Code produit : 403
Conditionnement : 1 kg

Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



SENSUALI'TEA

Ingrédients

Pour 4 cocktails

☐ **Carcadet NUIT D'ÉTÉ 12 grammes**

☐ Bacardi Razz ..... 20 cl

☐ Tranche d'orange 1

☐ Sirop d'agave ou stevia

☐ Baies ou framboises

☐ Menthe fraîche

☐ Glaçons

Préparation

Laissez infuser à froid 12 grammes de **carcadet NUIT D'ÉTÉ** dans 60 cl d'eau pendant 8 heures au réfrigérateur.

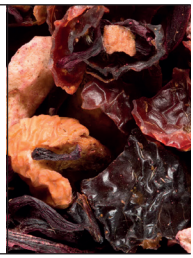
Versez l'infusion dans un verre à martini rempli de glace pilée (compter environ 2 à 3 glaçons par verre). Ajouter 5 cl de Bacardi Razz, puis le sirop d'agave.

Mélangez et garnissez le cocktail de feuilles de menthe, de baies et d'une tranche d'orange.

Ce cocktail accompagnera parfaitement un plat de fruits de mer ou des desserts aux fruits rouges.

Carcadet NUIT D'ÉTÉ
Code produit : 1974
Conditionnement : 1 kg

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorhodon, arômes framboise, fraise et crème.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



SPICY CLÉMENTINE

Ingrédients

Pour 1 cocktail

- ☐ **SPICY CURCUMA 5 grammes**
- ☐ Eau pétillante ..... 10 cl
- ☐ Vodka ..... 3 cl
- ☐ Sirop de sucre ..... 1 cl
- ☐ Jus de clémentine ... 10 cl

Préparation

Infusez 5 grammes de **SPICY CURCUMA** dans 3 cl de vodka pendant toute une nuit.

Remplissez le verre de glaçons puis ajoutez la préparation infusée. Ajoutez 1 cl de sirop de sucre, 1 cl de jus de citron jaune, 10 cl de jus de clémentine et 10 cl d'eau pétillante.

SPICY CURCUMA
Code produit : 921
Conditionnement : 1 kg

Trois épices simplement associées suffisent à composer une infusion originale et parfumée.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.



WHISKY CANG YUAN

Ingrédients

Pour 1,2 litre

☐ **Thé noir SMOKEY LAPSANG 2 grammes**

☐ **Thé de Chine PU-ERH CANG YUAN 2 grammes**

☐ Whisky . . . 120 cl

Préparation

Infusez les deux thés dans le whisky pendant plusieurs heures. Filtrez l'infusion dans un verre à whisky puis ajoutez des glaçons.



Thé noir SMOKEY LAPSANG
Code produit : 403
Conditionnement : 1 kg

Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé noir se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat.

Thé de Chine PU-ERH CANG YUAN
Code produit : 4153
Conditionnement : 1 kg

Ce thé de Chine possède une grande rondeur et révèle un bouquet sous-bois, avec des notes de noix.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.


© Christophe Meneris

GRAN TORINO

MARGOT LECARPENTIER
Mixologue

Ingrédients

Pour 1 cocktail

☐ **THÉ GLACÉ PÊCHE 30ml**

☐ Pisco ..... 30 ml

☐ Amer Gran classico ..... 15 ml

☐ Verjus de raisin ..... 15 ml

☐ Pissenlit bitter 1 trait

☐ Umeshu ... 10 ml

Préparation

Infusez un sachet de **thé** glacé **PÊCHE** dans 1L d'eau (3 minutes à 80°C)

Versez tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons.

Donnez trois tours de cuillère à mélange.

Garnissez si vous le souhaitez d'une tranche de mangue déshydratée.

Thé glacé PÊCHE
Code produit : 768
Conditionnement : 6 sachets

Une invitation délicieuse et attrayante au cœur du verger, avec toute la délicatesse de la fleur de pêcher et la douceur veloutée d'un fruit d'été succulent.



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

DAMMANN
FRÈRES

Thé en cuisine



© Rémi Issaly / Studio7ept

SOMMAIRE



P.82
SUPRÊME DE CÉLERI FUMÉ AU SMOKEY LAPSANG
Thé noir SMOKEY LAPSANG
par Guillaume Sanchez

P.84
ASPERGES, THÉ VERT À LA MENTHE
THÉ À LA MENTHE
par Guillaume Sanchez

P.86
COQUES, EAU DE MER & THÉ FERMENTÉ
Thé ORIGINAL PU-ERH
par Guillaume Sanchez

P.88
SAINT-JACQUES AU THÉ VERT MISS DAMMANN
Thé vert MISS DAMMANN
par Guillaume Sanchez

P.90
TARTHAÏ DE CREVETTES
Thé vert LUNG CHING “LE PUITS DU DRAGON”
par Nicolas Isnard



© Rémi Issaly / Studio7ept

SUPRÊME DE CÉLERI FUMÉ AU SMOKEY LAPSANG

GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 4 personnes

Préparation : 16h
Cuisson : 15 min.

☐ **Thé noir SMOKEY LAPSANG 4 grammes**

☐ Eau ..... 10 cl

☐ Céleri rave ..... 1 tête

☐ Sel ..... 3 g

Préparation

Mettez la tête de céleri épluchée avec l'eau, le sel et le **thé noir SMOKEY LAPSANG** dans un sac sous-vide*.

Placez votre sac dans un volume d'eau suffisant pour recouvrir en totalité la tête de céleri et faites cuire au four pendant 8 heures à 85°C sous vide.

Laissez reposer 8 heures en maintenant le céleri sous vide à température ambiante. Ouvrez le sac, filtrez le jus et faites-le réduire de moitié.

Détaillez des suprêmes de céleri, laquez-les avec la sauce au thé.

Décorez avec des fleurs de bourrache qui apportent une note iodée à la dégustation.

Thé noir SMOKEY LAPSANG
Code produit : 403
Conditionnement : 1 kg

Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat.



** Si vous n'en avez pas, enveloppez bien tous les ingrédients dans du film alimentaire.*



© Rémi Issaly / Studio7ept

ASPERGES, THÉ VERT À LA MENTHE

GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 6 personnes

Prép. : 30 min.
Cuisson : 15 min.

☐ **THÉ À LA MENTHE 10 grammes**

☐ Asperges vertes 6

☐ Feuilles d'ail des ours ... 12

☐ Feuilles de menthe aquatique 12

☐ Wakame .... 25 g

☐ Laitue de mer ..... 25 g

☐ Bouillon de légume ... 150 g

☐ Épluchure d'asperges blanches .... 100 g

☐ Beurre ..... 25 g

☐ Sel et poivre

Préparation

Nettoyez vos asperges vertes puis faites chauffer votre bouillon de légume et ajoutez les algues, les épluchures d'asperges blanches.

Faites réduire de moitié, éteignez le feu et faites infuser le thé et la menthe aquatique à 65°C pendant 10 minutes.

Dans une poêle, ajoutez vos asperges vertes et un fond de votre bouillon infusé. Laissez cuire et arrosez de nouveau le bouillon dès que celui-ci est complètement réduit, faites-y tomber l'ail des ours et ajoutez votre beurre. Faites cuire jusqu'à ce que vos asperges soient à la bonne texture. Réduisez le jus de cuisson, assaisonnez.

Dressez dans une assiettes les asperges avec l'ail des ours et le jus réduit.

THÉ À LA MENTHE
Code produit : 3629
Conditionnement : 1 kg

Inspiré de l'incontournable thé à la menthe marocain, notre thé à la menthe allie le thé vert Gunpowder à 2 variétés de feuilles de menthe afin de créer une parfaite synergie.





© Rémi Issaly / Studio7ept

COQUES, EAU DE MER & THÉ FERMENTÉ



GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 2 personnes

Préparation :
15 minutes
Cuisson :
5 minutes

☐ **Thé ORIGINAL PU-ERH**
3 grammes

☐ Eau ..... 100 g

☐ Coques ... 500 g

☐ Eau d'ouverture des coques ... 50 g

☐ Sel ..... 25 g

☐ Vinaigre cristal ..... 5 g

Préparation

Dans une casserole, faites chauffer vos coques avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent légèrement.

Sortez-les de leurs coquilles et sortez la barde.

Faites chauffer ensemble le jus de coques, l'eau, le sel, le vinaigre et le thé au bouillon.

Dans un bol, ajoutez vos coques et versez le bouillon d'eau de mer au **PU-ERH** chaud.

Servez instantanément.

ORIGINAL PU-ERH
Code produit : 412
Conditionnement : 1 kg

Un Pu-Erh de l'année aux feuilles torsadées, offrant une infusion au bouquet sous-bois humide et des notes évoquant le feu de cheminée.





© Rémi Issaly / Studio7ept

SAINT-JACQUES AU THÉ VERT MISS DAMMANN

GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min.
Cuisson : 15 min.

☐ **Thé vert MISS DAMMANN**
4 grammes
+ 20 grammes pour le fumage

☐ Eau ..... 50 cl

☐ Coquilles Saint-Jacques 8

☐ Vin blanc ..... 5 cl

☐ Échalote 1

☐ Oignon 1

☐ Gousse d'ail 1

☐ Beurre ..... 50 g

Préparation

Ouvrez les coquilles, retirez le corail et réservez-les de côté. Dans une casserole, faites fondre, dans un filet d'huile, l'échalote, l'oignon et l'ail finement ciselés et laissez colorer. Ajoutez-y le corail et laissez-le colorer également. Déglacez le tout au vin blanc, puis ajoutez-y l'eau. Réduisez de moitié à feu doux et laissez retomber à 65°C environ. Infusez-y ensuite le **thé vert MISS DAMMANN** durant 3 minutes, filtrez, faites réduire de nouveau de moitié et gardez au chaud. Si besoin, rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Dans une casserole, mettez à chauffer à sec votre thé. Attendez qu'il fume, puis placez dessus les noix de Saint-Jacques disposées dans un plateau à cuisson vapeur japonais et faites-les fumer avec le thé (environ 3 minutes). Une fois celles-ci bien fumées, coupez les escalopes en tranches et disposez-les dans des assiettes.

Pendant le fumage des noix, reprenez votre réduction filtrée, chauffez-la légèrement et mixez avec le beurre bien froid.

Versez ensuite la sauce sur les escalopes de Saint-Jacques et ajoutez des herbes fraîches de saison avec une préférence pour les herbes pourpres. Régalez-vous !

Thé vert MISS DAMMANN
Code produit : 71
Conditionnement : 1 kg

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.





© Yann de Gaetano

TARTHAÏ DE CREVETTES



NICOLAS ISNARD
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 4 personnes • Préparation : 3 heures • Cuisson : 1 heure

☐ **Thé vert LUNG CHING "LE PUITS DU DRAGON" 7 grammes**

- ☐ Eau 500 ml
- ☐ Aubergine 1
- ☐ Botte de coriandre ½
- ☐ Tahina 30 g
- ☐ Ail 3 gousses
- ☐ Jus de citron 70 ml
- ☐ Agar-agar 2,5 g
- ☐ Feuilles de gélatine 2 ½
- ☐ Huile d'olive 20 ml
- ☐ Cumin
- ☐ Bâton de cannelle 1
- ☐ Clou de girofle 1
- ☐ Badiane 1
- ☐ Zeste d'orange
- ☐ Cardamome 2 gousses
- ☐ Sucre 30 g
- ☐ Crevettes 12
- ☐ Gingembre 20 g
- ☐ Pamplemousse 1
- ☐ Orange 1
- ☐ Botte de coriandre ¼
- ☐ Vinaigre de kalamansi 10 ml
- ☐ Cube de gelée
- ☐ Sel

Préparation

Dans un premier temps, lavez votre aubergine. Coupez le pédoncule, taillez-la dans la longueur puis quadrillez la chair à l'aide d'un couteau d'office. Assaisonnez puis enfourner 30 à 40 minutes à 180°C. Pour que la chair ne s'assèche pas, disposez l'aubergine côté chair en contact de la plaque.

En parallèle, ciselez la coriandre et hachez l'ail.

Une fois l'aubergine cuite, décollez la chair et cassez la fibre en hachant grossièrement. Gardez la peau pour réaliser une poudre au déshydrateur.

Dans un cul de poule, ajoutez l'aubergine, la coriandre ciselée, le tahina, l'ail haché, le cumin, le jus de citron, l'huile et le sel. Mélangez et ajustez l'assaisonnement à convenance puis réservez au frais.

Dans une casserole, ajoutez de l'eau et réalisez une décoction avec un départ à froid avec la cannelle, le clou de girofle, la badiane, les zestes d'orange, la cardamome, le sucre et le jus de citron.

Portez à ébullition pendant 3 minutes puis filtrez. Une fois filtré, ajoutez le thé et laissez infuser 15 minutes en couvrant à l'aide de film alimentaire ou d'un couvercle hors du feu.

Une fois les 15 minutes écoulées, filtrez à nouveau et gardez le thé. La base sera le liquide récupéré.

Dans une casserole, ajoutez 170 ml de base ainsi que l'agar-agar. Portez à ébullition pendant 2 minutes et coulez la préparation dans une plaque à débarrasser puis réservez au frigo.

Une fois l'appareil pris, mixez avec l'autre partie de base (100 ml restant), l'appareil doit être lisse et brillant !

Réhydratez dans de l'eau froide les feuilles de gélatine. Une fois molles, ajoutez dans la base chaude et remuez jusqu'à disparition totale des feuilles. Coulez la gelée dans une petite boîte carrée pour pouvoir y réaliser des cubes.

Réservez au frais pendant 2 à 3 heures. Une fois la gelée prise, détaillez des cubes réguliers de 7 mm environ.

Séparez en deux la quantité de cube : une partie pour le tartare et une autre pour le décor.

Lavez la coriandre et les agrumes. Épluchez le gingembre à l'aide d'une cuillère. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et cardinalisez les crevettes puis rafraîchissez-les.

Pelez à vif le pamplemousse et l'orange et taillez des segments. Une fois les segments prélevés, taillez-les en macédoines.

Hachez très finement l'ail et le gingembre. Décortiquez vos crevettes et taillez-les en biseaux.

Ciselez finement la coriandre et hachez le **thé vert LUNG CHING "LE PUITS DU DRAGON".**

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, assaisonnez à convenance puis dressez.

Dans un bol, dressez en base une partie du caviar d'aubergine. Superposez avec le tartare et passez au décor. Ajoutez vos petits points de gel, les cubes de gelées et pour finir du Shizo pourpre.

Thé vert LUNG CHING "LE PUITS DU DRAGON"
Code produit : 3030
Conditionnement : 500 grammes

Cultivé sur les plaines de la province de Zhejiang, ce cru possède un goût frais et des notes végétales, de châtaigne avec un côté pyrogéné.



DAMMANN
FRÈRES

Thé en pâtisserie



© Rémi Issaly / Studio7ept

SOMMAIRE

P.96
SORBET FRAISE
Tisane LOVELY CHAÏ
par Guillaume Sanchez

P.98
CAKE AU EARL GREY
Thé noir EARL GREY FLEURS
par Jessica Prealpato

P.100
CAKE AUX NOIX ET MIEL, GLAÇAGE AU ROOIBOS DE NOËL
ROOIBOS DE NOËL
par Alice Roca

P.102
FLAN PÂTISSIER AU THÉ ET GELÉE AUX FLEURS
Thé blanc BLANC D'ORANGER
par Alice Roca

P.104
SABLÉS DE NOËL
Thé vert CHRISTMAS TEA VERT
par Alice Roca

P.106
SOUPE DE FRUITS POCHÉS AU CHRISTMAS TEA
Thé noir CHRISTMAS TEA
par Alice Roca

P.108
GLACE THÉ OSMANTHE D'OR MISO
Thé de Chine OSMANTHE D'OR
par Céline Pham

P.110
AFFOGATO
Thé noir MY TIRAMISU

P.112
CHEESECAKE MISS DAMMANN
Thé vert MISS DAMMANN

P.114
FINANCIER AU MATCHA
Thé du Japon MATCHA PÂTISSIER

P.116
GÂTEAU AU CHOCOLAT & THÉ VERT À LA MENTHE
THÉ À LA MENTHE

P.118
GÂTEAU AUX POMMES INFUSÉES AU THÉ OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Thé OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALÉ

P.120
GLACES À L'EAU CONCOMBRE / CITRON
Thé glacé BALI
par Shirley Garrier

P.122
GLACES À L'EAU AU MELON
Thé glacé HAPPY GREEN
par Shirley Garrier

P.124
GLACES À L'EAU AUX QUEUES DE FRAISES
Thé glacé MISS DAMMANN
par Shirley Garrier

P.126
GÂTEAU MOELLEUX AU THÉ MATCHA
Thé MATCHA TRADITION

P.128
PANNA COTTA MISS DAMMANN
Thé vert MISS DAMMANN

P.130
SAPIN DE NOËL À LA TISANE DE NOËL
Tisane de Noël

P.132
BISCUITS NOËL À PARIS
NOËL À PARIS, spécialité de thé

P.134
TRUFFES CHOCOLAT & THÉ
Thé noir GOÛT RUSSE DOUCHKA



© Rémi Issaly / Studio7ept

SORBET FRAISE



GUILLAUME SANCHEZ
Chef étoilé

Ingrédients

Pour 4 personnes

Préparation : 2h30
Cuisson : 1h

☐ **Tisane LOVELY CHAÏ 12 grammes**

☐ Eau ..... 250 g

☐ Fraises .... 1,2 kg (1kg pour le sorbet et 200 g pour les fraises déshydratées)

☐ Sucre ..... 165 g

☐ Citron 1

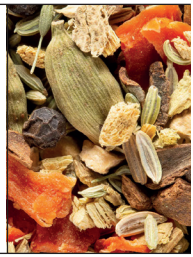
Préparation

Préchauffez votre four à 80°C / 90°C. Faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez la **tisane LOVELY CHAÏ** puis laissez infuser pendant 4 à 6 minutes et laissez refroidir à 70°C environ. Coupez les fraises en tranches fines de 2 mm environ et laissez-les macérer 30 minutes dans une petite partie de l'infusion refroidie. Égouttez et étalez ensuite les tranches espacées sur un papier sulfurisé dans une plaque allant au four. Mettez au four 60 minutes. Surveillez la cuisson, elles doivent être rouge soutenu mais ne doivent pas noircir.

Coupez les fraises en petits morceaux et faites-les chauffer dans une casserole. Reprenez le reste de l'infusion, filtrez et versez sur les fraises. Mixez le tout, ajoutez le jus de citron. Passez en sorbetière. Au moment du dressage, servez le sorbet et décorez de quelques lamelles de fraises déshydratées.

Tisane LOVELY CHAÏ
Code produit : 421
Conditionnement : 1 kg

Un mélange d'épices à infuser pour une tasse à la fois vive et douce, formidablement parfumée et délicieusement rafraîchissante.




© Yann de Gaetano

CAKE AU EARL GREY

JESSICA PREALPATO
Cheffe pâtissière

Ingrédients

Pour 5 personnes

Prép. : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

☐ **Thé noir EARL GREY FLEURS 9 grammes**

- ☐ Eau ..... 100 g
- ☐ Jus de bergamote ..... 100 g
- ☐ Sucre non raffiné ..... 100 g
- ☐ Levure ..... 2,1 g
- ☐ Farine ..... 50,5 g
- ☐ Farine châtaigne ..... 20 g
- ☐ Beurre ..... 70 g
- ☐ Miel de tilleul ..... 10 g
- ☐ Œufs ..... 70 g

Préparation

Portez à frémissement le jus de bergamote et l'eau associés à 60 g de sucre non raffiné et 5 g de **thé noir EARL GREY FLEURS.** Chinoisez.

Faites fondre le beurre clarifié puis laissez-le décanter. Mélangez les poudres au fouet du batteur. Ajoutez le beurre et les œufs délicatement.

Versez dans un moule en silicone et faites cuire à 200°C pendant 8 à 10 minutes. À la sortie du four, ajoutez un peu de sirop par-dessus. Laissez refroidir. Démoulez.

Ajoutez un peu de poudre de **thé noir EARL GREY FLEURS** par-dessus.

Thé noir EARL GREY FLEURS
Code produit : 1992
Conditionnement : 1 kg

Mélange de thé noir et de fine Bergamote de Calabre embelli de pétales de fleurs.




© Alice Roca

CAKE AUX NOIX ET MIEL, GLAÇAGE AU ROOIBOS DE NOËL

ALICE ROCA
Auteure de livres de cuisine

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 à 25 minutes
dans un moule à savarin

☐ **ROOIBOS DE NOËL**
1 cuillère à café

- ☐ Miel ..... 60 g
- ☐ Sucre muscovado ..... 60 g
- ☐ Huile de cuisson neutre ..... 60 g
- ☐ Œufs 3
- ☐ Banane 1
- ☐ Extrait de vanille ..... 1 c. à c.
- ☐ Farine ..... 115 g
- ☐ Noix décortiquées ..... 140 g
- ☐ Poudre à lever ..... 2 c. à c.
- ☐ Bicarbonate ..... ½ c. à c.
- ☐ Sel fin ..... ½ c. à c.
- ☐ Lait ribot (ou fromage blanc brassé) pour le glaçage ..... 80 g
- ☐ Crème (vache ou végétale) ..... 20 cl
- ☐ Quelques noix décortiquées
- ☐ Chocolat blanc ..... 40 g

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C. Huilez votre moule. Dans un saladier, fouettez le miel et le sucre avec l'huile puis ajoutez les œufs, la banane écrasée et le lait ribot. Torréfiez vos noix quelques minutes dans une poêle. Mixez-les dans le blender en poudre grossière. Dans un autre saladier, mélangez la farine, les noix mixées, la poudre à lever, le bicarbonate et le sel. Versez la première préparation dans le mélange avec la farine, ne mélangez pas trop. Versez dans le moule et placez dans le four environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson. Laissez refroidir dans le moule.

Pour le glaçage, portez à ébullition la crème, éteignez le feu et faites infuser le thé. Portez à nouveau à ébullition et jetez-y le chocolat blanc en pastilles, mélangez afin qu'il soit complètement fondu. Versez encore chaud sur le gâteau et parsemez de noix.

ROOIBOS DE NOËL
Code produit : 3678
Conditionnement : 1 kg

Un rooibos aux délicieuses saveurs d'orange et de pain d'épices dans lequel se répondent les notes de gingembre, de girofle et de baie rose dans une infusion de fêtes.



FLAN PÂTISSIER AU THÉ ET GELÉE AUX FLEURS

ALICE ROCA
Auteure de livres de cuisine



Ingrédients

Pour 6-8 personnes

Préparation : 1h30 / Cuisson : 30 min.

☐ **Thé blanc BLANC D'ORANGER**
5 sachets

☐ Eau ..... 250 ml

☐ Farine type T65 ..... 180 g

☐ Fécule de maïs ..... 60 g

☐ Beurre froid ..... 110 g

☐ Jaunes d'œufs 4

☐ Œufs entiers 2

☐ Sucre de canne blond ..... 210 g

☐ Lait cru entier ..... 700 g

☐ Lait froid ..... 35 g

☐ Crème liquide ..... 350 g

☐ Poudre d'agar-agar ..... 1 g

☐ Sel ..... 2 pincées

☐ Quelques fleurs comestibles

Préparation

Infusez le mélange lait / crème (la veille ou quelques heures avant) : dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème, éteignez le feu, faites infuser 2 sachets, couvrez. Après 1h, goûtez, cela doit être assez puissant mais pas trop. Retirez le thé.

Dans le bol du robot, mélangez la farine, 1 sachet de thé, le sel, le sucre, le beurre froid coupé en dés et le jaune d'œuf. Une fois l'amalgame sableux (genre crumble), ajoutez le lait froid. Une boule va se former, réservez au réfrigérateur.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et les œufs entiers, le sucre et la fécule de maïs. Faites chauffer le mélange lait / crème infusé et versez-le sur le mélange jaunes / sucre / fécule tout en fouettant.

Versez le tout dans la casserole sur feu moyen et continuez de fouetter : la crème doit devenir très épaisse. Stoppez la cuisson quand la texture est assez ferme et versez dans un saladier, filmez le dessus et laissez refroidir.

Sortez la pâte brisée du réfrigérateur, foncez votre moule (diamètre 18 cm à bords hauts). Placez-le au congélateur 30 minutes.

Préchauffez votre four à 230°C, versez la crème dans votre fond de tarte tout juste sorti du congélateur, enfournez sur une plaque 15 minutes. Baissez le four a 180°C et laissez cuire encore 30 minutes. S'il n'est pas doré, vous pouvez mettre sur grill quelques minutes et le sortir.

Réservez et laissez-le refroidir à température ambiante, il doit finir de figer pour bien se tenir.

Portez à ébullition l'eau, éteignez le feu et faites infuser 2 sachets de thé comme un thé classique. Retirez les sachets, remettez sur le feu avec le sucre, portez à ébullition et ajoutez la poudre d'agar agar, elle doit bouillir quelques secondes, éteignez a nouveau le feu. Réservez au frais le temps qu'elle commence à prendre (30 minutes selon la température ambiante), elle doit rester liquide pour la versez sur le dessus du flan.

Démoulez le flan refroidi : posez vos pétales de fleurs sur le dessus et recouvrez de la gelée de thé, attendez qu'elle soit bien prise avant de déguster.

Thé blanc BLANC D'ORANGER
Code produit : 1706
Conditionnement : 250 grammes

Les pousses de thé blanc combinent leurs notes vertes à la saveur ronde et chaude de l'huile essentielle de néroli. Un thé délicat subtilement parfumé avec des notes de fleur d'oranger.




© Alice Roca

SABLÉS DE NOËL

ALICE ROCA
Auteure de livres de cuisine

Ingrédients

Pour 20 biscuits

Prép. : 10 min.
Repos : 30 min.
Cuisson : 15 min.

☐ **Thé vert CHRISTMAS TEA VERT 1 cuillère à soupe**

☐ Beurre ..... 140 g

☐ Farine ..... 250 g (semi-complète ou épeautre)

☐ Poudre d'amande ..... 100 g

☐ Sel ..... 1 pincée

☐ Sucre complet ..... 100 g

☐ Œuf 1

Préparation

Dans un saladier, battez le beurre avec le sucre et ajoutez l'œuf.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la poudre à lever, le thé préalablement mixé et le sel. Mélangez avec une spatule en bois puis formez une boule à la main. Placez au frais pour 30 minutes minimum.

Préchauffez votre four à 180°C. Étalez la pâte sur du papier sulfurisé, vous pouvez ajouter un peu de farine et découpez vos sablés à l'emporte pièces.

Enfournez pour environ 15 minutes, ils doivent être dorés. Placez-les sur une grille pour refroidir puis dans une boîte en métal hermétique pour les garder à l'abri de l'humidité et qu'ils gardent leur croquant.

Thé vert CHRISTMAS TEA VERT
Code produit : 3456
Conditionnement : 1 kg

Un thé vert Sencha parfumé aux notes fruitées et épicées, offrant dans une tasse aux saveurs d'orange, de vanille et d'épices un délicieux thé de fête !




© Alice Roca

SOUPE DE FRUITS POCHÉS AU CHRISTMAS TEA

ALICE ROCA
Auteure de livres de cuisine

Ingrédients

Pour 6 à 8 pers.

Prép. : 30 min.
Cuisson : 20 min.

☐ **Thé noir CHRISTMAS TEA 1 cuillère à café**

☐ Eau ..... 500 ml

☐ Sucre ..... 150 g

☐ Poires 3

☐ Potimarron ..... 250 g

☐ Coings 3

☐ Quelques figues sèches

☐ Clémentines 4

☐ Citron 1

Préparation

Pelez les poires, les coings, partagez-les en quarts et réservez-les immédiatement dans un saladier avec de l'eau citronnée. Pelez les clémentines et faites des tranches du morceau de potimarron.

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, éteignez le feu et faites infuser quelques minutes le thé à l'aide d'une boule à thé par exemple.

Retirez-le thé et versez le sucre, portez à nouveau à ébullition, réduisez-le feu et plongez les poires, les coings, les clémentines, les figues, ajoutez un jus de citron et poursuivez la cuisson une vingtaine de minutes. Les fruits doivent être bien fondants. Servez tiède dans un bol avec un peu de sirop et des sablés.

Thé noir CHRISTMAS TEA
Code produit : 901
Conditionnement : 1 kg

Un thé noir fruité mêlant les saveurs de l'orange et de l'ananas à un soupçon de marasquin à celle gourmande du caramel.





GLACE THÉ OSMANTHE D'OR MISO

×

CÉLINE PHAM
Cheffe

Ingrédients

Pour 6 personnes

Prép. : 1 heure

☐ **Thé de Chine OSMANTHE D'OR 25 grammes**

☐ Lait entier ..... 500 ml

☐ Crème à 35 % ..... 500 ml

☐ Jaunes d'œufs 7

☐ Miso ..... 25 g

☐ Sucre ..... 125 g

Préparation

Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à ébullition légère puis blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et ajoutez le miso.

Faites infuser le **thé de Chine OSMANTHE D'OR** pendant 3 minutes dans le lait et la crème et retirez le thé. Versez sur le mélange d'œufs, mélangez rapidement et passez au chinois.

Laissez refroidir et mettez dans une sorbetière en suivant les consignes de l'appareil.

Dégustez seul ou avec un gâteau au chocolat.

Thé de Chine OSMANTHE D'OR
Code produit : 3069
Conditionnement : 500 grammes

Cet Oolong à faible oxydation, produit dans la province du Fujian est nommé d'après la couleur légèrement dorée de ses feuilles et son parfum de fleurs d'osmanthe.





AFFOGATO

Ingrédients

Pour 1 personne

Prép. : 15 minutes

☐ **Thé noir MY TIRAMISU 5 grammes**

☐ Eau ..... 10 cl

☐ Boule de glace vanille ..... 1 à 2

☐ Crème Chantilly

☐ Coulis ou copeaux de chocolat pour le topping

Préparation

Faites chauffer 10 cl d'eau à 100°C. Ajoutez les 5 grammes de **thé noir MY TIRAMISU** et laissez infuser 4 minutes.

Pendant ce temps, disposez 1 à 2 boules de glace dans votre récipient.

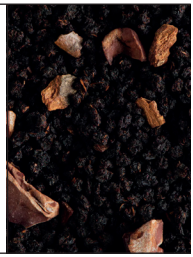
Versez la préparation **MY TIRAMISU** sur la glace.

Ajoutez de la crème Chantilly sur le dessus.

Pour les plus gourmands, versez le coulis ou les copeaux de chocolat sur la Chantilly.

Thé noir MY TIRAMISU
Code produit : 2409
Conditionnement : 1 kg

Des notes de café et de chocolat suivies de belles notes biscuitées associées à une pointe de marasquin et à la douceur de la cannelle.



CHEESECAKE MISS DAMMANN



Ingrédients

Pour 6-8 personnes

Préparation : 10 heures

☐ **Thé vert MISS DAMMANN 50 grammes**

☐ Jus d'orange ..... 125 ml

☐ Biscuits sablés ..... 250 g

☐ Beurre ..... 110 g

☐ Crème liquide ..... 400 g

☐ Gélatine ..... 3 feuilles

☐ Mascarpone ..... 250 g

☐ Fromage frais ..... 130 g
(type Saint-Môret ou Philadelphia)

☐ Sucre glace ..... 120 g

☐ Sucre en poudre ..... 1 c. à s.

☐ Pulpe de fruit de la passion ..... 2 c. à s.

☐ Gélatine ..... 2 feuilles

Préparation

Beurrez le cercle à gâteau. Mixez les biscuits puis ajoutez le beurre fondu. Étalez la préparation de biscuit à l'intérieur du cercle beurré puis mettez le tout 30 minutes au réfrigérateur.

Faites frémir la crème liquide dans une casserole, puis, hors du feu, mettez le **thé vert MISS DAMMANN** à infuser pendant 3 minutes. Filtrez la crème grâce à un tamis puis la mettre au congélateur 30 minutes. Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 à 10 minutes. Sortez la crème du congélateur et ajoutez 50 grammes de mascarpone. Fouettez jusqu'à obtenir une crème Chantilly. Mélangez le reste de mascarpone avec le fromage frais et le sucre glace. Essorez la gélatine et faites-la fondre au micro-onde, puis ajoutez-la au mélange précèdent. Pour finir, ajoutez la crème Chantilly dans le cercle tapissé de sablé, versez-y la préparation, et mettez au frais.

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 à 10 minutes Faites bouillir le jus d'orange avec la pulpe de fruit de la passion et le sucre. Puis, hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine et laissez refroidir la préparation. Lorsque que celle-ci a refroidi, versez la préparation sur le cheesecake puis remettez au frais. Démoulez le cheesecake 5 à 8 heures plus tard.

Thé vert MISS DAMMANN
Code produit : 71
Conditionnement : 1 kg

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.





FINANCIER AU MATCHA

Ingrédients

Pour 6 personnes

Prép. : 30 min.
Cuisson : 20 min.

☐ **Thé du Japon MATCHA PÂTISSIER 2 cuillères à soupe**

☐ Blancs d'œufs 4

☐ Sucre ..... 120 g

☐ Beurre ..... 120 g

☐ Farine ..... 80 g

☐ Poudre d'amande ... 200 g

Préparation

Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7). Dans une casserole, faites cuire le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration noisette, filtrez-le aussitôt et laissez tiédir.

Beurrez au pinceau les moules à financier puis mélangez la farine, le sucre, le thé et la poudre d'amandes. Incorporez progressivement les blancs d'œufs, puis versez le beurre fondu sans cesser de remuer. La préparation doit être lisse.

Laissez refroidir puis garnissez les moules de pâte et mettez au four à mi-hauteur. Faites cuire pendant 5 minutes à 220°C puis 10 à 15 minutes à 200°C (thermostat 6).

Démoulez à la sortie du four et laisser refroidir.

Thé du Japon MATCHA PÂTISSIER
Code produit : 10752
Conditionnement : 100 grammes

Thé vert traditionnel Japonnais aux notes végétales, dans un format adapté à l'utilisation en pâtisserie ou en cuisine.





GÂTEAU AU CHOCOLAT & THÉ VERT À LA MENTHE

Ingrédients

Pour 6 personnes

Prép. : 10 min.
Cuisson : 35 min.

☐ **THÉ À LA MENTHE 40 grammes**

☐ Chocolat noir ..... 200 g

☐ Œufs 4

☐ Sucre ..... 180 g

☐ Farine ..... 80 g

☐ Sachet de levure 1

☐ Crème liquide ..... 60 cl

Préparation

Infusez le **THÉ À LA MENTHE** 3,5 minutes dans la crème liquide préalablement chauffée jusqu'à frémissement dans une casserole. Passez la crème au tamis (le volume de crème obtenu sera réduit au ⅓ du volume de crème initial), puis réservez au frais. Faites fondre le chocolat (micro-ondes). Séparez les jaunes des blancs d'œufs et mélangez-les énergiquement au sucre. Mélangez la farine tamisée et la levure puis incorporez à la spatule au mélange jaune d'œuf et sucre. Versez les 20 cl de crème infusée et refroidie dans la pâte puis ajoutez ensuite le chocolat fondu, tout en remuant. Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné puis faites cuire au four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 35 à 40 minutes.

THÉ À LA MENTHE
Code produit : 3629
Conditionnement : 1 kg

Inspiré de l'incontournable thé à la menthe marocain, notre thé à la menthe allie le thé vert Gunpowd er à deux variétés de feuilles de menthe afin de créer une parfaite synergie.





GÂTEAU AUX POMMES INFUSÉES AU THÉ OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Ingrédients

Pour 6 personnes

Prép. : 30 min.
Cuisson : 35 min.

☐ **Thé OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALÉ 75 grammes**

☐ Eau ..... 400 ml

☐ Pommes* 2

☐ Sachet de levure 1

☐ Farine ..... 150 g

☐ Sucre ..... 150 g

☐ Œufs 3

☐ Beurre frais à température ambiante ..... 150 g

☐ Fleur de sel ..... ½ c. à c.

Préparation

Épluchez et coupez les pommes en quartiers. Faites infuser le thé pendant 5 minutes dans l'eau à 90°C puis filtrez. Laissez macérer les pommes dans l'infusion pendant 15 minutes puis égouttez-les et réservez-les.

Pendant le temps de macération des pommes dans le thé, préparez la pâte à gâteau. Mélangez le sucre et le beurre, ajoutez ensuite les œufs, la farine, la fleur de sel et la levure puis beurrez et farinez un moule à gâteau rond. Versez uniformément la pâte dans un moule puis disposez les pommes infusées.

Mettez au four, préalablement préchauffé à 180°C, pendant 35 minutes.

Thé OOLONG CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Code produit : 1164
Conditionnement : 500 grammes

Les notes naturellement veloutées du thé Oolong s'allient à celles, sucrées- salées d'un arôme caramel.



** Type Belle de Boskoop ou Jonagold.*


© Shirley Garrier

GLACES À L'EAU CONCOMBRE / CITRON



SHIRLEY GARRIER
Fondatrice de @thesocialfood

Ingrédients

Pour 18 glaces

Prép. : 5 heures

☐ **Thé glacé BALI**
1 sachet

☐ Concombre en tranches ..... ¼

☐ Citron jaune .. ½

☐ Sucre ou miel .... 3 c. à c.

Préparation

Diluez le sucre dans 800 ml d'eau. Ajoutez le concombre en tranches et le citron jaune puis laissez infuser.

Infusez le sachet de thé dans 200 ml d'eau chaude et laissez infuser quelques minutes.

Mélangez les liquides et remplissez des moules à glace ou des sachets réutilisables puis laissez prendre 5 heures au congélateur avant de les manger.

Thé glacé BALI
Code produit : 766
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année préparé tant chaud que glacé.



GLACES À L'EAU AU MELON



SHIRLEY GARRIER
Fondatrice de @thesocialfood

Ingrédients

Pour 18 glaces

Prép. : 5 heures

☐ **Thé glacé HAPPY GREEN 1 sachet**

☐ Tranche de melon mixée en purée . 1

☐ Sucre ou miel . . . . 3 c. à c.

Préparation

Diluez le sucre dans 800 ml d'eau. Ajoutez la purée de melon puis laissez infuser.

Infusez le sachet de thé dans 200 ml d'eau chaude et laissez infuser quelques minutes.

Mélangez les liquides et remplissez des moules à glace ou des sachets réutilisables puis laissez prendre 5 heures au congélateur avant de les manger.

Thé glacé HAPPY GREEN
Code produit : 4224
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Thé vert aux notes de citronnelle, pomme verte, kiwi et concombre, pour un mélange surprenant et rafraîchissant.



GLACES À L'EAU AUX QUEUES DE FRAISES

SHIRLEY GARRIER
Fondatrice de @thesocialfood

Ingrédients

Pour 18 glaces

Prép. : 5 heures

☐ **Thé glacé MISS DAMMANN 1 sachet**

☐ Queues de fraises..1 poignée

☐ Sucre ou miel....3 c. à c.

Préparation

Diluez le sucre dans 800 ml d'eau. Ajoutez les queues de fraises puis laissez infuser.

Infusez le sachet de thé dans 200 ml d'eau chaude et laissez infuser quelques minutes.

Mélangez les liquides et remplissez des moules à glace ou des sachets réutilisables puis laissez prendre 5 heures au congélateur avant de les manger.

Thé glacé MISS DAMMANN
Code produit : 1276
Conditionnement :
boîte de 6 sachets

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.





© Claudia Devillaz

GÂTEAU MOELLEUX AU THÉ MATCHA

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

Préparation : 30 min.
Cuisson : 30-40 min.

☐ **Thé MATCHA TRADITION**
2 sticks

☐ Farine T55 ..... 125 g

☐ Sucre semoule ..... 100 g

☐ Beurre demi-sel ..... 100 g

☐ Œufs 2

☐ Levure chimique ..... 1 sachet

☐ Sel ..... 1 pincée

Préparation

Préchauffez votre four à 180° C. Faites fondre le beurre à feu doux. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le **thé MATCHA TRADITION.**

Dans un second saladier, faites mousser le sucre et les deux jaunes d'œufs (conservez les blancs d'œufs pour la suite). Versez sur ce mélange le beurre fondu. Une fois le beurre bien incorporé, versez progressivement le mélange sec du premier saladier. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Fouettez en neige les blancs d'œufs, ajoutez le sel et serrez les blancs en fouettant à nouveau énergiquement. Incorporez délicatement les blancs en neige à la pâte à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez. Faites cuire de 30 à 40 minutes selon votre four. Le cake est cuit lorsque la lame d'un couteau plantée au cœur du gâteau en ressort sèche et propre. Démoulez votre gâteau sur une grille au sortir du four et laissez-le refroidir. Saupoudrez votre gâteau de sucre glace ou de poudre de **thé MATCHA TRADITION,** tranchez et dégustez !

MATCHA TRADITION
Code produit : 790
Conditionnement : 15 x 1,5 g stick

Thé vert du Japon en sticks pré-dosés, pour une préparation simple et rapide.



PANNA COTTA MISS DAMMANN



Ingrédients

Pour 4 personnes

Préparation : 16 minutes

☐ **Spécialité de thé MISS DAMMANN 1 pot**

☐ **Thé vert aromatisé MISS DAMMANN 15 grammes**

☐ Crème Fleurette ..... 75 cl

☐ Sucre semoule ..... 100 g

☐ Gélatine ..... 25 g ou 4 feuilles

☐ Mangue mûre 1

☐ Fruits de la passion 2

☐ Citron 1

☐ Citron vert 1

Préparation

La veille, préparez la crème en faisant infuser à froid les 15 g de **thé MISS DAMMANN** dans la crème fleurette toute une nuit. Le lendemain, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Passez au chinois votre crème dans laquelle le thé aura infusé et faites chauffer dans une casserole en y ajoutant le sucre semoule. Faites bouillir légèrement et hors du feu, laisser tiédir. Quand la crème est juste tiède, y dissoudre trois feuilles de gélatine égouttées.

Versez la crème dans 4 verres. Laissez prendre 2 heures au réfrigérateur. Chauffez délicatement les deux tiers au moins du pot de spécialité de **thé MISS DAMMANN** dans une casserole et ajoutez-y la dernière feuille de gélatine.

Laissez retomber en température et nappez les 4 verres de panna cotta puis laissez 2 nouvelles heures au frais.

Pendant ce temps, épluchez et taillez en petits cubes la mangue, le citron jaune et le citron vert (conservez l'écorce pour le zeste), ajoutez-y la pulpe des fruits de la passion, mélangez bien et réservez au frais.

Avant de servir, répartissez ce cocktail de fruit dans les 4 verres et dispersez en touche finale le zeste du citron vert.

Thé vert MISS DAMMANN
Code produit : 71
Conditionnement : 1 kg

Création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion.



SAPIN DE NOËL À LA TISANE DE NOËL

Cette recette nécessite un temps de repos, prévoir la préparation la veille de la cuisson.



Ingrédients

Pour 40 pièces environ

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 5 minutes

☐ **Tisane de Noël***
20 grammes

☐ Poudre d'amandes ..... 225 g

☐ Sucre en poudre ..... 225 g

☐ Blancs d'œufs 2

☐ Jus de citron ..... 1 c. à s.

☐ Sucre cassonade

Préparation

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajoutez-y progressivement le sucre tout en continuant de battre.

Prélevez une tasse à café de cette neige qui servira pour le glaçage.

Reprenez la neige restante et incorporez la poudre d'amande, la **Tisane de Noël** réduite en poudre et le jus de citron. Formez une boule de pâte.

Recouvrez votre plan de travail d'une bonne couche de cassonade. Abaissez la pâte en conservant une hauteur de 5 mm.

Découpez à l'emporte-pièce en forme de sapin (ou autre forme selon votre envie). Pour que l'emporte-pièce ne colle pas à la pâte, trempez-le régulièrement dans de l'eau froide. Si vous avez des difficultés avec cette opération, vous pouvez également poser votre emporte-pièce sur le lit de cassonade et le remplir de pâte à l'aide d'une cuillère. Aplatissez ensuite la pâte dans l'emporte-pièce avec un doigt trempé dans de l'eau froide.

Placez au fur et à mesure les sapins ainsi formés sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de cuisson. Garnissez une poche à douille avec la neige réservée et glacez les formes avec cette préparation. Laissez sécher pendant au moins douze heures.

Préchauffez votre four à 210°C. Faites cuire 5 minutes ou moins, surveillez la cuisson, le glaçage peut rapidement prendre de la couleur.

Tisane de Noël
Code produit : 451
Conditionnement : 500 grammes

Mélisse, fèves de cacao, cardamome, gingembre... voici quelques-unes des saveurs qui composent cette délicieuse tisane.



** Réduisez en poudre la tisane de Noël dans un mortier ou dans un moulin à café, passez la poudre dans un tamis fin pour en retirer les morceaux trop épais.*



BISCUITS NOËL À PARIS

Ingrédients

Pour 40 pièces ≈

Prép. : 15 min.
Cuisson : 8 min.

☐ **NOËL À PARIS, SPÉCIALITÉ DE THÉ**
1 pot

☐ Farine ..... 200 g

☐ Sucre glace ..... 50 g

☐ Beurre ..... 150 g

☐ Poudre d'amandes .. 160 g

☐ Cannelle ..... 1 c. à c.

☐ Cacao ... 1 c. à c.

☐ Zeste de citron ..... ½ citron

☐ Œuf 1

Préparation

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre glace, la cannelle, le cacao, 100 g de poudre d'amandes et le zeste de citron. Incorporez le beurre en morceaux et sablez la pâte entre vos mains. Ajoutez l'œuf et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse. Réservez la pâte enveloppée dans un papier film 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des formes rondes à l'emporte-pièce. Pensez à découper autant de sablés pleins que ceux percés d'un rond au centre. Faites cuire chaque fournée sur une plaque de cuisson environ 8 à 9 minutes puis laissez refroidir. Pendant la cuisson des sablés, mélangez la **spécialité de thé** avec la poudre d'amandes restante. Assemblez les sablés pleins et creux avec cette préparation. Saupoudrez de sucre glace et savourez.

NOËL À PARIS, spécialité de thé
Code produit : 6427
Conditionnement :
pot en verre 235 grammes

Élaborée à partir de notre mélange NOËL À PARIS, cette spécialité de thé à tartiner mêle les saveurs de l'amande et de la cerise relevées des notes épicées du pain d'épices.





TRUFFES CHOCOLAT & THÉ

Ingrédients

Pour 1 kg de truffes ≈

☐ **Thé noir GOÛT RUSSE DOUCHKA .20 g**

☐ Crème liquide ..... 27 cl

☐ Chocolat noir pâtissier (65% de cacao) ..... 660 g

☐ Beurre frais 65g

☐ Poudre de cacao amer 250 g

Préparation

La veille, mettez le **thé** à infuser à froid dans la crème liquide, couvrez et réservez au froid.

Chauffez délicatement la crème et le **thé** jusqu'à 40°C environ puis filtrez l'infusion.

Dans un second récipient, faites fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes 360g de chocolat noir. La température est idéale lorsque le chocolat a la consistance d'une pâte moelleuse et a au toucher une température ne dépassant 40°C.

Incorporez la crème en trois fois dans le chocolat ramolli et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.Laissez le mélange reposer et retomber en température environ 10 minutes. Incorporez alors le beurre déjà ramolli. Laissez reposer la ganache ainsi obtenue dans un endroit frais.

Formez des boules de ganache à l'aide d'une petite cuillère et trempez-les dans 300g chocolat noir fondu à l'aide d'une fourchette. Égouttez légèrement et roulez la truffe ainsi formée dans le cacao en poudre pour la finition.

Laissez-vous aller au plaisir de la dégustation d'une truffe onctueuse aux délicates saveurs d'agrumes mêlées aux notes boisées apportées par le **thé** noir.

Thé noir GOÛT RUSSE DOUCHKA
Code produit : 525
Conditionnement : 1 kg

Thé incontournable de la Maison : thé noir et huile essentielles d'agrumes (bergamote, orange douce et citron).





© Claudia Devillaz

SOMMAIRE

ENTRÉES & COLLATIONS
Fruits de mer & crustacés
Jambons & saucissons
Foie gras

VIANDES & POISSONS
Viandes rouges grillées
Volaille
Agneau
Poissons crus
Poissons cuits

PLATS
Plats épicés
Pâtes à la tomate
Pâtes au fromage
Risotto aux légumes
Risotto aux champignons
Poêlée de champignons
Tartes chaudes

FROMAGES
Pâtes molles, croûte fleurie (Camembert, Brie)
Pâte persillée (Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne)
Pâte pressée non cuite (Salers, Cantal, Cheddar)
Chèvre cendrée (Valençay, Sainte-Maure)

DESSERTS & AUTRES GOURMANDISES
Madeleines ou financiers
Cake au chocolat
Tartes aux poires
Desserts au chocolat
Desserts aux fruits rouges
Salades de fruits
Carrot cake


© Ilya Kagan

Entrées & collations



FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Thés verts du Japon :
Gyokuro
Karigané



JAMBONS & SAUCISSON

Thés fumés :
Smokey Lapsang
Malt Souchong



FOIE GRAS

Thés noirs :
Yunnan Céleste T.G.F.O.P.
Grand Yunnan G.F.O.P. Supérieur

Thés Oolong :
Dong Ding Oolong

Viande & poisson



VIANDE ROUGE GRILLÉE

Thés noirs de Chine :
Grand Yunnan G.F.O.P.
Yunann G.F.O.P.
Blend Mélange des Seigneurs



VOLAILLE

Thés noirs :
Dammann Phuguri
Fujisan Souchong



AGNEAU

Thés noirs :
Grand Yunnan G.F.O.P.
Ceylan O.P. Kenilworth



POISSON CRU

Thés verts du Japon :
Sencha Fukuyu
Sencha Tensu



POISSON CUIT

Thé vert du Japon :
Tamaryokucha

Thé vert de Chine :
Lung Ching

Thé vert de Colombie :
Naya Verde

Plats



PLATS ÉPICÉS

Thé noir :
Assam Mokalbari

Thé noir du Sri Lanka :
Ceylan O.P. Pettiagalla

Thé vert au jasmin :
Mandarin Jasmin



PÂTES À LA TOMATE

Thé noir d'Inde :
Darjeeling de Printemps G.F.O.P.



PÂTES AU FROMAGE

Thé Oolong :
Oolong Fancy



RISOTTO AUX LÉGUMES

Thé vert de Chine :
Lung Ching



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Thé noir de Chine :
Yunnan G.F.O.P.



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Thés sombres :
Original Pu-Erh
Pu-Erh Cang Yuan



TARTES CHAUDES

Thé noir de Chine :
Grand Keemun F.O.P



Fromages



PÂTE MOLLE, CROÛTE FLEURIE (CAMEMBERT, BRIE)

Thé vert du Japon :
Houjicha

Thé sombre de Chine :
Pu-Erh Cang Yuang



PÂTE PERSILLÉE (FOURME D'AMBERT, BLEU D'AUVERGNE)

Mélange classique :
Caravane Supérieur



PÂTE PRESSÉE NON CUITE (SALERS, CANTAL, CHEDDAR)

Thé noir de Chine :
Yunnan Céleste T.G.F.O.P.



CHÈVRE CENDRÉE (VALENÇAY, SAINTE-MAURE)

Thé vert de Chine :
Mao Feng
Gu Zhang Mao Jian

Desserts & autres gourmandises



MADELEINES OU FINANCIERS

Thé noir aromatisé :
Tourbillon

Thé noir aromatisé :
Earl Grey Fleurs



CAKE AU CHOCOLAT

Thé noir aromatisé :
Mon Petit Chocolat



TARTES AUX POIRES

Thé noir aromatisé :
Houjicha Poire-Vanille

Thé noir de Colombie :
Hoja Caoba



DESSERTS AU CHOCOLAT

Thé aux agrumes :
Oolong Citrons

Thé aux fruits rouges :
Paul & Virginie

Thé au Jasmin :
Jasmin Chung Hao

Thés aux notes d'épices :
Flocons d'Épices,
Miss Dammann



DESSERTS AUX FRUITS ROUGES

Thé fleuri ou vanillé :
Week-end à Paris,
Bali

Thé aux notes mentholées :
Enjoy Summer
123 Je m'en vais aux bois



SALADES DE FRUITS

Thé vert aromatisé :
Pêche - Verveine
Joli cœur



CARROT CAKE

Rooibos :
Carrot cake

DAMMANN
FRÈRES

www.dammann.fr

© droits réservés et iStock. Création graphique : www.lemon-c.com