



HOJICHA *latte*

Ingrédients (pour 2 verres)

- 150 g de crème fouettée liquide
- 20 g de sucre (optionnel)
- 2 x 15 g de thé "It's Magic" (No. 21128)
- 6-8 glaçons
- 300 ml de lait

Préparation

1. Mettre la crème fouettée et le sucre dans une casserole et chauffer doucement en laissant le sucre se dissoudre complètement.
2. Ajouter 15 g de thé à la crème chaude et laisser infuser pendant 10 minutes. Ensuite, placer la crème infusée au thé au réfrigérateur et laisser refroidir pendant au moins 30 minutes. Passer la crème à travers un tamis dans un bol, en pressant bien le thé pour extraire tout le liquide.
3. Faire mijoter 15 g de thé dans 300 ml de lait pendant 10 minutes, puis laisser refroidir au réfrigérateur. Filtrer le lait à travers un tamis dans des verres remplis de glaçons. Fouetter la crème infusée au thé refroidie avec un mixeur jusqu'à obtenir une texture crémeuse et l'utiliser comme garniture pour les verres.