



TAZO®

RECETTES INATTENDUES DES CONCENTRÉS TAZO®

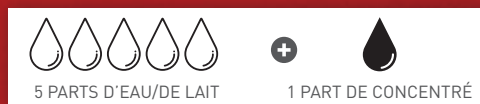
COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL, DESSERTS ET PLUS ENCORE À BASE DE THÉ

Bien sûr, les mélanges d'ingrédients créatifs et imaginatifs de Tazo® permettent de préparer de délicieux thés glacés et thés lattes, mais vous pouvez également utiliser ces mêmes concentrés pour créer d'autres boissons et plats afin de garder vos clients aventureux sur le qui-vive.

QUELQUES MOTS SUR LES CONCENTRÉS TAZO®

Les concentrés Tazo® sont disponibles en 2 mélanges : 1:1 et 5:1. Les mélanges 1:1 ont un équilibre de douceur et de saveurs tandis que les mélanges 5:1 sont beaucoup plus forts et plus sucrés (petit train va loin!)

(1:1)



(5:1)

OSEZ ÊTRE DIFFÉRENT Les concentrés Tazo® sont également une base idéale pour mélanger et préparer une variété de cocktails avec ou sans alcool, à base de thé glacé et plus encore. Que vous soyez un mixologue chevronné, un responsable de la restauration, un créateur de menus ou un propriétaire de restaurant à la recherche d'une offre de saveurs délicieusement uniques, infuser l'inattendu avec les concentrés Tazo® plaira à coup sûr à tous les clients.

CONSEILS SUR LES RECETTES DE CE GUIDE Nous pensons que ces boissons et ces plats sont assez étonnants en tant que tels, mais ils sont bien sûr sujets à interprétation. Faites-les vôtres. Changez les ingrédients. Utilisez des garnitures plus folles. C'est à vous de voir.

LA TOUCHE LOCALE : Existe-t-il des ingrédients régionaux que vous pouvez utiliser pour mieux vous connecter avec les clients?

AU FIL DES SAISONS : Les saveurs changent tout au long de l'année, les menus doivent s'adapter pour y répondre.

LE THÉ EST DANS L'AIR DU TEMPS : Les clients recherchent de nouvelles expériences de thé et ils connaissent le nom Tazo®.

Utilisez-le pour piquer l'intérêt au sujet de nouvelles offres.

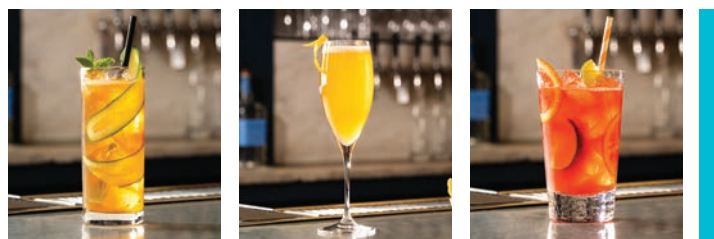
SANTÉ!



TABLE DES MATIÈRES



Thé noir glacé 4-6



Thé glacé Zen.....7-9



Thé glacé Passion 10-12



Chai Latte13-19



(5:1)

LES CONCENTRÉS DE THÉ GLACÉ TAZO®

CRÉENT DES BOISSONS DÉLICIEUSES SANS BESOIN D'ÉQUIPEMENT POUR INFUSER. **NOIR** : UN MÉLANGE RAFRAÎCHISSANT DE THÉS NOIRS VIFS. **PASSION®** : UN MÉLANGE RADIANT DE FLEURS D'HIBISCUS, D'HERBES ET D'ESSENCES DE FRUITS TROPICAUX. **ZEN^{MC}** : UN ÉQUILIBRE HARMONIEUX DE THÉ VERT À LA CITRONNELLE ET À LA MENTHE VERTE.



AROMATHÉRAPIE

Des saveurs uniques et fraîches se marient dans ce cocktail délicieusement tendance.

QTÉ

45 ml
30 ml
30 ml
30 ml
60 ml

INGRÉDIENT

Gin
Cocchi Americano
Sirop simple de lavande
Jus de lime frais
CONCENTRÉ DE THÉ NOIR GLACÉ TAZO®
Glace

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients dans un coquetelier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre.

GARNITURE : Tige de romarin et quartier de lime

VERRERIE : Verre à cocktail Rocks

NOTES : Préparer le sirop simple avec de la lavande pour infuser ou acheter du Monin. Cocchi Americano est une liqueur tendance chez les mixologues.



PUNCH AU THÉ NOIR

Herbacé, délicieux et tellement tendance.

QTÉ

30 ml
30 ml
30 ml
30 ml
60 ml
4 dashes

INGRÉDIENT

30 ml Rhum léger
Averna
Jus de lime frais
Sirop simple
CONCENTRÉ DE THÉ NOIR GLACÉ TAZO®
Amer de canneberge
Glace

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients dans un coquetelier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre.

GARNITURE : Zeste d'orange ou tranche d'orange déshydratée

VERRERIE : Verre Collins

NOTES : Les liqueurs Amaro sont en vogue chez les mixologues.



SODA CERISE

Pas votre boisson à la cerise de tous les jours.
Saveurs complexes et intenses mais sans alcool.

QTÉ

90 ml
30 ml
60 ml
30 ml
4 traits

INGRÉDIENT

CONCENTRÉ DE THÉ NOIR GLACÉ TAZO®

Sirop simple
Sirop de cerise
Saveurs Intenses Agrumes Knorr®
Amer
Glace
Soda

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients, sauf le soda, dans un coquetier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre. Ajouter le soda.

GARNITURE : 5 cerises au marasquin

VERRERIE : Verre à bière

NOTES : Ce cocktail sans alcool constitue une excellente introduction aux Saveurs Intenses Knorr®. Vous pouvez utiliser les cerises au marasquin Luxardo et le sirop du pot.



ZEN CUP

Un classique britannique reçoit une mise à jour inattendue. Les clients aimeront cette variante du cocktail classique Pimm's Cup.

QTÉ

30 ml
45 ml
30 ml
30 ml
60 ml
3 Tranches
3

INGRÉDIENT

Gin
Pimm's
Jus de lime frais
Sirop simple
CONCENTRÉ DE THÉ GLACÉ ZEN TAZO®
Concombre
Feuilles de menthe
Glace
Soda

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients, sauf le soda, dans un coquetelier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre. Ajouter le soda.

GARNITURE : Concombre tranché dans le sens de la longueur sur une mandoline avec un brin de menthe

VERRERIE : Verre Collins



ZENCCELLO

Frais, épicé et prêt pour n'importe quelle fête – à tout moment de la journée.

QTÉ

30 ml
30 ml
30 ml
60 ml

INGRÉDIENT

Vodka
Sirop d'érable
Jus de citron frais
CONCENTRÉ DE THÉ GLACÉ ZEN TAZO®
Vin mousseux
Glace

INSTRUCTIONS

Placer tous les ingrédients, sauf le vin, dans un coquetelier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre. Ajouter le vin mousseux.

GARNITURE : Zeste de citron

VERRERIE : Flûte à Champagne

NOTES : Un cocktail de brunch idéal. Vous pouvez également utiliser le Cava ou le Prosecco.



TEMPLE DE BUDDHA

Les boissons sans alcool ne doivent pas forcément être ennuyeuses. Ce délicieux cocktail sans alcool est une version rafraîchissante du Shirley Temple.

QTÉ

30 ml
90 ml
30 ml
30 ml

INGRÉDIENT

Saveurs Intenses Agrumes Knorr®
CONCENTRÉ DE THÉ GLACÉ ZEN TAZO®
Sirop simple
Grenadine
Soda
Glace

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients, sauf le soda, dans un coqueteloir avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre. Ajouter le soda.

GARNITURE : Quartiers d'orange et de lime

VERRERIE : Verre à bière



DRAGON ROSE

Des ingrédients inattendus apportent des saveurs intenses dans un cocktail accessible.

QTÉ

30 ml
30 ml
30 ml
30 ml
60 ml

INGRÉDIENT

Jus de citron frais
Gin
Cherry Heering
Averna
**CONCENTRÉ DE THÉ GLACÉ
PASSION TAZO®**
Soda
Glace

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients, sauf le soda, dans un coquetier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre. Ajouter le soda.

GARNITURE : Rondelle de citron et cerises fraîches

VERRERIE : Verre à cocktail Rocks

NOTES : Élaboré avec des liqueurs tendance, ce cocktail plaira aux mixologues.



“ RITA ”

Parfait pour les journées chaudes et ensoleillées et les journées que vous souhaiteriez être chaudes et ensoleillées. La margarita classique bénéficie d'un boost de saveur de Tazo® et de la chartreuse verte complexe.

QTÉ	INGRÉDIENT	INSTRUCTIONS
30 ml	Tequila	Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients dans un coquetier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre.
30 ml	Chartreuse verte	
15 ml	Ananas	
15 ml	Agave	
30 ml	Jus de lime	
60 ml	CONCENTRÉ DE THÉ GLACÉ PASSION TAZO®	GARNITURE : Quartier de citron vert et sel sur le bord du verre
	Glace	VERRERIE : Verre à cocktail Rocks



TAI ROYAL

C'est comme un après-midi de détente sur la plage et c'est sans alcool!
Essayez cette variante sans alcool du cocktail classique Mai Tai.

QTÉ

60 ml
30 ml
90 ml

30 ml

INGRÉDIENT

Nectar de mangue
Saveurs Intenses Agrumes Knorr®
**CONCENTRÉ DE THÉ GLACÉ
PASSION TAZO®**
Sirop simple
Soda
Glace

INSTRUCTIONS

Remplir le verre de glace. Placer tous les ingrédients, sauf le soda, dans un coquetelier avec de la glace. Secouer vigoureusement. Passer dans le verre. Ajouter le soda.

GARNITURE : Tranche de mangue et quartier de lime

VERRERIE : Verre Collins



(1:1)

CONCENTRÉ CHAI LATTE CLASSIQUE TAZO®

CE CONCENTRÉ DE THÉ LÉGÈREMENT SUCRÉ
COMBINE LE THÉ NOIR ROBUSTE AVEC D'ÉVOCATRICES
NOTES DE CARDAMOME, CANNELLE, GINGEMBRE,
VANILLE ET ANIS ÉTOILÉ. C'EST JUSTE TRANSFORMÉ EN
BOISSONS ET PLATS ÉTONNANTS.



FLOTTEUR À LA BIÈRE DE GINGEMBRE

Une touche chaleureuse à partir de l'incontournable distributeur de soda.

QTÉ

120 ml

3 boules

180 ml

INGRÉDIENT

**CONCENTRÉ CHAI LATTE
CLASSIQUE TAZO®**

Crème glacée à la vanille Ben & Jerry's,
contient 16 boules

Bière de gingembre

INSTRUCTIONS

Verser le concentré de chai latte classique Tazo® dans le fond d'un verre à bière ou d'une tasse en verre bien refroidi. Déposer la crème glacée sur Tazo. Verser la bière de gingembre sur la crème glacée. Servir immédiatement.



S'MORES À SIROTER

Chocolat épicé avec garniture Graham à la guimauve

QTÉ

475 ml

230 g

240 ml

85 g

20 g

INGRÉDIENT

Lait de noisette

Chocolat mi-sucré

**CONCENTRÉ CHAI LATTE
CLASSIQUE TAZO®**

Garniture de guimauve

Biscuits Graham écrasés

INSTRUCTIONS

Ajouter le lait de noisette, le chocolat et le concentré de chai latte classique Tazo® dans la casserole et faire fondre le chocolat à feu doux. Ne pas faire bouillir. Quand le chocolat est fondu, verser dans 4 tasses à café. Garnir chaque tasse de 21 grammes de poussière de guimauve (brûlée avec une torche à pâtisserie). Servir immédiatement.

GARNITURE : 5 grammes de biscuits Graham écrasés et saupoudrés sur chaque

VERRERIE : Tasse à thé en verre



TOM & JERRY

Un cocktail chaud et épicé style lait de poule.

QTÉ

PÂTE

6 chacun

6 g

225 g

675 g

45 ml

2 chacun

COCKTAIL

30 ml

30 ml

120 ml

60 g

INGRÉDIENT

Œufs séparés

Sel

Beurre à température ambiante

Sucre glace

**CONCENTRÉ CHAI LATTE
CLASSIQUE TAZO®**

Jus de citron frais

Rhum blanc

Cognac

Eau chaude

Pâte préparée

INSTRUCTIONS

PRÉPARER LA PÂTE

Battre les blancs d'œufs et le sel jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux dans un grand bol à mélanger en verre ou en métal et jusqu'à la formation de pics fermes. Soulever votre batteur ou battre vers le haut : les blancs d'œufs doivent former un pic pointu qui conserve sa forme. Battre les jaunes d'œufs en petits pics dans un autre bol. Battre le beurre et le sucre glace dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une consistance légère et duveteuse. Ajouter les jaunes d'œufs, le concentré de chai latte classique Tazo® et le jus de citron fraîchement pressé au mélange de beurre; mélanger. Incorporer les blancs d'œufs; battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. La pâte peut être congelée ou conservée au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

PRÉPARER LE COCKTAIL

Placer 45 grammes de pâte préparée au fond d'une tasse de café. Verser l'alcool puis l'eau chaude sur le mélange et remuer. Garnir avec 15 grammes de pâte.



BEIGNES CHAI

Une pâtisserie légère avec une garniture décadente.

QTÉ

INGRÉDIENT

CRÈME PÂTISSIÈRE CHAI TAZO

200 g	Sucre
9 chacun	Jaunes d'œufs
50 g	Fécule de maïs
85 g	Beurre
30 ml	CONCENTRÉ DE CHAI LATTE CLASSIQUE TAZO®
700 ml	Lait

PÂTE

2	Sachets de levure à action rapide
120 ml	Eau chaude
25 g	Sucre
375 g	Farine tout usage
120 ml	Lait
30 ml	Yogourt nature
45 ml	CONCENTRÉ DE CHAI LATTE CLASSIQUE TAZO®
Au goût	Extrait de vanille
Au goût	Sel
1 chacun	Zeste de citron
2 chacun	Jaunes d'œufs battus
45 ml	Beurre fondu

INSTRUCTIONS

PRÉPARER LA CRÈME PÂTISSIÈRE CHAI TAZO

Fouetter le sucre, les jaunes d'œufs et la fécule de maïs dans une casserole moyenne jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter le beurre, le concentré de chai latte classique Tazo® et le lait; porter à ébullition. Réduire à feu moyen; cuire en remuant jusqu'à ce que la crème anglaise soit épaisse, soit de 3 à 5 minutes. Passer au tamis dans un bol; couvrir la surface d'une pellicule de plastique. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

PRÉPARER LA PÂTE

Dans un petit bol, déposer la levure, ¼ de tasse d'eau tiède et une pincée de sucre et laisser reposer pendant 3-5 minutes jusqu'à ce que la mousse se forme.

Dans un grand bol à mélanger, verser 2,5 tasses de farine, créer un trou au centre du tas et ajouter le mélange de levure en mélangeant lentement. Ajouter le lait chaud, le yogourt, le concentré de chai latte classique Tazo®, le sucre et l'extrait de vanille et bien mélanger (peut être fait avec un robot culinaire), puis ajouter le sel et le zeste de citron et bien mélanger.

Ajouter les jaunes d'œufs, la margarine et le reste de la farine (1/2 tasse) au besoin afin que la pâte ne soit pas trop collante, mais pas trop sèche non plus. Transférer dans un grand bol à mélanger huilé et laisser lever pendant une heure et demie jusqu'à doubler de volume.

Percer légèrement la pâte et la transférer sur une surface de travail légèrement farinée. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, rouler la pâte jusqu'à une épaisseur de ¼ de pouce, puis la couper en cercles à l'aide d'une tasse ou d'un emporte-pièce. Placer les cercles de pâte sur une plaque farinée et laisser lever à nouveau environ 45 minutes dans un endroit chaud.

PRÉPARER LES BEIGNES

Frire les beignes dans l'huile végétale à 375 ° F, en les tournant pour qu'ils soient dorés sur tous les côtés. Retirer et placer sur une plaque tapissée de papier absorbant. Laisser refroidir. Faire un petit trou dans le beigne et fourrer de crème pâtissière chai Tazo puis saupoudrer de sucre glace.



SOUPE DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE

Une fête des récoltes épicée et crémeuse.

QTÉ

INGRÉDIENT

COURGE MUSQUÉE

1 chacun	Courge musquée (1,4 kg), coupée en deux verticalement et épépinée
25 ml	Huile d'olive
Au goût	Sel et poivre

SOUPE

15 ml	Huile d'olive
125 g	Carottes hachées grossièrement
80 g	Oignons hachés grossièrement
50 g	Céleri haché grossièrement
5 g	Sel
4 gousses	Ail
950 ml	de concentré liquide au poulet Knorr®, préparé

240 ml

CONCENTRÉ DE CHAI LATTE CLASSIQUE TAZO®

8 g	Garam Masala
60 ml	Crème épaisse

PRÉPARATION

PRÉPARER LA COURGE MUSQUÉE

Placer la courge musquée sur une plaque et arroser chaque moitié avec juste assez d'huile d'olive pour enrober légèrement la courge à l'intérieur (environ 1 cuillère à thé pour chacune). Frotter de l'huile sur l'intérieur de la courge et saupoudrer de sel et de poivre.

Retourner la courge et la faire rôtir à 425 ° F jusqu'à ce qu'elle soit tendre et complètement cuite, environ 45 à 50 minutes. Mettre la courge de côté jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour être manipulée, environ 10 minutes. Ensuite, utiliser une grande cuillère pour recueillir la chair de la courge musquée dans un bol et jeter la peau dure.

PRÉPARER LA SOUPE

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen dans une marmite de 2 litres minimum jusqu'à ce qu'elle soit grésillante. Ajouter les carottes, les oignons et le céleri hachés, ajouter 1 cuillère à thé de sel. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes soient ramollis et commencent à dorer sur les bords, environ 3 à 4 minutes.

Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 1 minute, en remuant fréquemment. Ajouter le concentré liquide au poulet Knorr®, le concentré de chai latte classique Tazo®, le Garam Masala et la courge musquée à la casserole. Faire mijoter. Transférer la soupe dans un mélangeur ou utiliser un mélangeur à main. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Incorporer de la crème au goût et ajouter plus de sel et de poivre, si nécessaire.



Fait avec des ingrédients frais et triés à la main, ces concentrés premium créent de délicieux thés glacés et lattes de thé sans brassage requis. Les préparer est aussi simple que 1-2-3.



1 **SECOUEZ**
vigoureusement



2 **MÉLANGEZ**
le concentré avec
de l'eau ou du lait



3 **SERVEZ**
chaud ou sur
glace



**Demandez 2 échantillons GRATUITS de concentrés
Tazo® à ufs.com/TazoSamples**

Des tasses, des distributeurs et d'autres produits sont disponibles
auprès de votre représentant des ventes UFS.

Pour des mélanges plus inattendus de Tazo®, visitez le site ufs.com/tazo.

©2019 Unilever Food Solutions. Tazo est une marque de commerce enregistrée du Groupement des compagnies d'Unilever. UC 05/19

