

---

## YING & YANG TEA

---

Sans Alcool      Chaud      Long drink



### INGRÉDIENTS

- 2cl sirop Fleur de Cerisier 1883
- 8cl sirop Thé Vert 1883
- 1cl jus de citron
- 14cl thé blanc jasmin
- Mousse de thé vert matcha

Un mélange de thé surprenant et harmonieux.

---

### PRÉPARATION

Réaliser une mousse de thé vert :

Faire fondre 6g de matcha en poudre dans 40cl d'eau à 90° dans un siphon 50cl. Dissoudre une feuille de gélatine et filtrer dans le siphon.

Ajouter un blanc d'œuf et 8cl de sirop Thé Vert 1883.

Incorporer une cartouche de N2O et réserver au frais.

Verser le sirop et le jus de citron dans une tasse transparente. Compléter de thé blanc au jasmin préalablement infusé. Napper de mousse de thé vert.

Décorer d'écorce de citron râpé.

---

### SIROP ASSOCIÉ

---



THÉ VERT 1883



FLEUR DE CERISIER 1883