

PROFITEZ DE L'ÉTÉ EN DEGUSTANT NOS THÉS GLACÉS



Préparez facilement votre thé glacé
pour vous rafraîchir tout l'été !

ÉTAPE 1



Infusez une capsule de thé à
l'aide de votre machine à thé
SPECIAL.T.

ÉTAPE 2



Ajoutez 5 à 10 glaçons
dans votre récipient.

ÉTAPE 3



Versez le thé/infusion
dans votre récipient.

MÉLANGEZ, DÉGUSTEZ,
PROFITEZ.

JASMINE KISS



JASMINE KISS

Citron vert et gingembre viennent magnifier les notes
de jasmin, créant une élégante harmonie.

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Jasmine Flowers»
by SPECIAL.T (thé vert parfumé)
- ¼ de citron vert, avec l'écorce
(si possible, BIO)
- Un dé de gingembre frais
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Écrasez le citron vert et le gingembre à l'aide d'un pilon
à cocktail et filtrez le mélange à l'aide d'une passoire.
- Versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de
température.*
- Préparez 2 tasses de «Jasmine Flowers»
by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient,
ajoutez les glaçons et mélangez
délicatement pendant au moins 30 secondes.

SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE
VERRE COMME VOUS
LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

Ô GREEN CUCUMBER



Ô GREEN CUCUMBER

Aneth, concombre, un camaïeu de verts réunis dans cette recette désaltérante et saine par excellence.

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Ô Green» by SPECIAL.T (thé vert parfumé)
- 5 tranches de concombre
- 2 branches d'aneth
- 15 baies de genièvre
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Écrasez les baies de genièvre dans un petit bol ou un shaker à l'aide d'un pilon à cocktail et filtrez le mélange à l'aide d'une passoire.
- Versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de température.*
- Ajoutez les deux branches d'aneth et les 5 tranches de concombre directement dans ce récipient.
- Préparez 2 tasses de «Ô Green» by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude avec le jus et les autres ingrédients, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.

SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE VERRE COMME VOUS LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

PINK DREAM



PINK DREAM

Quand la douceur des baies croise l'intensité du pamplemousse rose, le rêve devient réalité.

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Pink Pamplemousse» by SPECIAL.T (infusion biologique aromatisée)
- ½ tasse de framboises fraîches
- ½ tasse de mûres fraîches
- 2 tranches de pamplemousse sans son écorce
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Écrasez les fruits à l'aide d'un pilon à cocktail et filtrez le mélange à l'aide d'une passoire.
- Versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de température*.
- Préparez 2 tasses de «Pink Pamplemousse» by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.

SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE VERRE COMME VOUS LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

ICE MINT STRAWBERRY



ICE MINT STRAWBERRY

Menthe, fraises et fleur d'oranger vous apportent le plus délicieux remède aux chaleurs de l'été.

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Ice Mint» by SPECIAL.T (infusion biologique aromatisée)
- 5 belles fraises
- 5 feuilles de menthe
- 5 gouttes d'eau de Fleur d'oranger
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Écrasez les fruits, la menthe et l'eau de fleur d'oranger dans un petit bol ou un shaker à l'aide d'un pilon à cocktail.
- Filtrez le mélange à l'aide d'une passoire puis versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de température.*
- Préparez 2 tasses de «Ice Mint» by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.

SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE VERRE COMME VOUS LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

LEMON & GINGER'ADE



LEMON & GINGER'ADE

Force, fraîcheur et douceur unissent leurs vertus pour ce qui sera certainement le petit plaisir secret de votre été !

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Lemon & Ginger» by SPECIAL.T (thé vert parfumé)
- 2 cuillères de miel
- 6 fines tranches de gingembre
- 10 feuilles de menthe
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Versez le miel, le gingembre et les feuilles de menthe dans un récipient adapté aux écarts de température.*
- Préparez 2 tasses de «Lemon & Ginger» by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans ce récipient, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.

SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE VERRE COMME VOUS LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

LEMON FREEZE



LEMON FREEZE

Agrémenté de concombre, ce cocktail savoureux et désaltérant revisite l'incontournable «Mojito», pour une pointe de fraîcheur inattendue.

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Lemon Sorbet» by SPECIAL.T (infusion biologique aromatisée)
- ¼ de citron vert, avec l'écorce (si possible, BIO)
- ¼ de citron, avec l'écorce (si possible, BIO)
- Quelques feuilles de menthe
- 4 tranches de concombre
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Écrasez les ingrédients à l'aide d'un pilon à cocktail et filtrez le mélange à l'aide d'une passoire.
- Versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de température.*
- Préparez 2 tasses de «Lemon Sorbet» by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.

**SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE
VERRE COMME VOUS
LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.**



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

RED ROMANCE REFRESH



RED ROMANCE REFRESH

Un goût de tropique pour cette infusion aux fruits rouges agrémentée d'ananas, une romance exotique à vivre sans modération.

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Red Romance» by SPECIAL.T (infusion biologique aromatisée)
- 1 tranche d'ananas
- 1 tranche de citron vert, avec son écorce (si possible, BIO)
- Quelques feuilles de menthe
- 15 cubes de glaçon*



PRÉPARATION :

- Écrasez les fruits à l'aide d'un pilon à cocktail et filtrez le mélange à l'aide d'une passoire.
- Versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de température.*
- Préparez 2 tasses de «Red Romance» by SPECIAL.T à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.

**SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE
VERRE COMME VOUS
LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.**



*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

YUZU TONIC



YUZU TONIC

Un cocktail rafraîchissant aux notes d'agrumes !

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Yuzu Bliss»
- 1/2 Pamplemousse
- 1 dl de Tonic (Type Schweppes)
- 15 cubes de glaçon*

PRÉPARATION :

- Pressez un demi pamplemousse.
- Versez le jus dans un récipient adapté aux écarts de températures.*
- Préparez 2 tasses de «Yuzu Bliss» à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient et laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur.
- Ajouter les 15 cubes de glaçon ainsi que 1 dl de Tonic.



**SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE
VERRE COMME VOUS
LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.**

Conseil de préparation :
vous pouvez ajouter des baies
de genièvre pour compléter l'expérience.
*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T



IMPERIAL PASSION



IMPERIAL PASSION

Avec ces notes acidulées et toniques,
apportez un peu de peps à vos soirées d'été !

INGRÉDIENTS :

- 2 capsules de «Label Imperial»
- 1 fruit de la passion
- Quelques feuilles de coriandre
- 15 cubes de glaçon*

PRÉPARATION :

- Écrasez l'intérieur d'un fruit de la passion ainsi que quelques feuilles de coriandre dans un petit bol.
- Versez dans un récipient adapté aux écarts de températures.*
- Préparez 2 tasses de «Label Imperial» à l'aide de votre machine.
- Versez l'infusion chaude dans le récipient, ajoutez les glaçons et mélangez délicatement pendant au moins 30 secondes.



**SERVEZ, DÉCOREZ VOTRE
VERRE COMME VOUS
LE SOUHAITEZ ET SAVOUREZ.**

La coriandre peut être remplacée
par de la menthe selon les goûts.
*Possibilité d'utiliser l'accessoire ICE.T

