



CHAI LATTE

Como preparar em casa



O que é um **CHAI LATTE?**



Originário do Tibet, aquela região situada ao norte da Cordilheira do Himalaia, popularmente conhecida como o Teto do Mundo, o Chai Latte também pode ser chamado de Transcendental. Popularizado na Índia, onde substitui em muitos casos o espaço do café com leite, hoje o Chai Latte é um cidadão do mundo.

Delicado equilíbrio entre o Chá Preto e o leite, apresentam uma sedutora acidez acompanhado de uma sedosa percepção na boca. As especiarias complementam o *compound* de sabores e tornam o Chai Latte uma bebida especial e única.

O produto apresentado a você pela Flavor House possui uma única combinação de Cardamomo, Canela, Cravo, Gengibre e Mel. Todos de origem 100% natural. A bebida que você está prestes a beber não contém nenhum tipo de corante ou conservante, o que condiz plenamente com uma dieta equilibrada.

Desenvolvida por monges tibetanos, divulgada pelos indianos e recebida pelos paladares refinados planeta a fora, o Chai Latte irá encantar seu paladar e equilibrar a sua mente. Aproveite.

COMO PREPARAR?

1. **C**oloque 100ml de leite (pode ser integral ou desnatado) em uma jarrinha ou caneca.
2. **A**dicione 20g de **Chai Latte Flavor House** (o equivalente a duas colher de sopa).
3. **A**queça por 1 minuto em seu microondas.
4. **S**e quiseres criar aquela espuminha cremosa igual a das cafeterias, você tem dois caminhos:
a) bata no liquidificador por 15 segundos, ou b) coloque em uma coqueteleira e mexa com força.

O **Chai Latte** também fica delicioso gelado. Para preparar essa versão, siga as etapas 1 e 2, em seguida coloque em uma coqueteleira juntos com quatro pedras de gelo e sacuda com animação.





Experimente outras variações:

Masala Chai: 10g de base + 100ml de leite quente + uma pitada generosa de canela. Lembre-se que essa é uma bebida mais rala, onde o consumidor costuma pedir um copo de 300ml e não uma xícara de cappuccino. O toque extra de canela é opcional, mas os indianos fazem questão dele.

Iced Chai Latte: 20g de base + 120ml de leite bem gelado + 4 pedras de gelo. Dilua a base no leite bem gelado, insira em uma coqueteleira junto com o gelo, e

sacuda energicamente por 15 segundos. Não mexa mais do que isso para não derreter o gelo. Sirvo em um copo alto cheio de gelo. (Não tenha preconceito de encher o copo de gelo, tá. Nem pelo fato de se por gelo no leite, afinal a ideia é compor um drink, não diluir o leite.

Frappè Chai: 20g de base chai + 40g de base frappé Flavor House + 100ml de leite + 150g de gelo (um copo cheio). Prepare o frappé como de costume, decore com chantilly e polvilhe levemente canela para dar um toque final.



Chai Latte Tradicional

O mais próximo da perfeição que um sabor pode chegar. O equilíbrio do melhor Chá Preto com especiarias refinadas (Cardamomo, Canela, Cravo, Gengibre e Mel) tudo 100% natural, sem nenhum tipo de aditivo.

Dosagem recomendada: 20g de Chai Latte Tradicional + 100ml de leite.



Chai Latte Maçã com Canela

Um sabor reconfortante com aquela nota típica de torta saindo do forno quentinha. Você irá perceber um aroma irresistível invadindo sua casa.

Dosagem recomendada 20g de Chai Latte Maçã com Canela + 100ml de leite.

