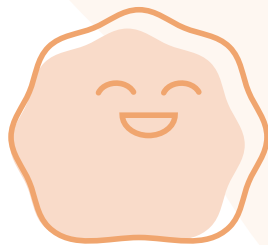


Réussir facilement mon premier kombucha

Avec www.orisae.fr - le meilleur site web pour faire du kombucha fait maison.



! Préparation et recommandations

Matériel à préparer :

- 1 récipient d'1L au moins (**sans métal**).
- 1 bouteille à fermeture mécanique, de type bière ou limonade et **spécialement conçue pour résister à la pression**.
- 1 cuillère en bois.
- 1 passoire.
- 1 torchon + 1 ficelle/élastique.



Ingrédients à prévoir :

- 50g de mère de kombucha fraîche.
- 50g de sucre en poudre.
- 5g de thé noir ou vert, non-aromatisé.
- 1 litre d'eau bouillante du robinet. (**Attention à bien vous protéger !**)



50g



5g



50g



1L

Hygiène : (*eh oui, c'est important!*)

- Bien nettoyer le matériel: laver à l'eau très chaude et au vinaigre blanc (*éviter le produit vaisselle, sinon rincer abondamment*).
- Plan de travail propre, organisé et pratique.
- Lavez-vous les mains!



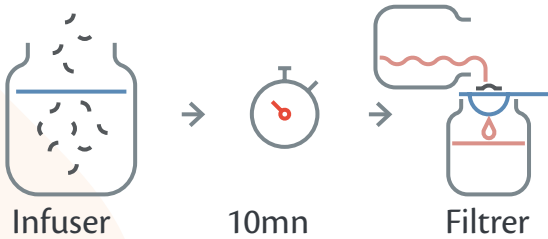
Recommandations :

- **Lisez le guide en entier.**
- Fabriquez votre kombucha avec plaisir et bonne humeur! Il vous remerciera. ;)
- Observez, testez et prenez des notes!
- Partagez votre expérience et votre création! Faites-en profiter vos proches!

A Ensemencement

1ère étape de culture.

- ① Après avoir adopté les mesures d'hygiène:
- Faites **infuser votre thé** dans l'eau chaude.
 - Laissez infuser une dizaine de minute.
 - Puis **filtrez** l'infusion pour retirer toutes les feuilles de thé.



- ② • Ajoutez **50g de sucre** et mélanger jusqu'à dissolution
- **Recouvrez**
 - **Laissez reposer** jusqu'à ce que la solution refroidisse à **température ambiante**.



- ③ • **Déposez** votre mère de kombucha.
- **Recouvrez.**
 - **Laissez fermenter 5 jours** à température ambiante, au sec et sans soleil direct.

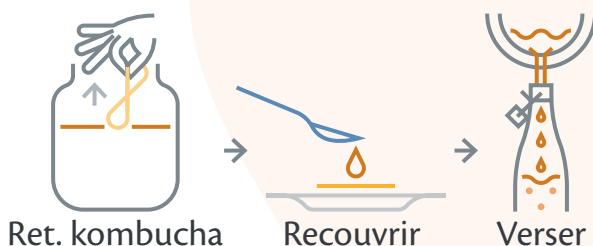


C'est parti pour la 1ère fermentation!
Goûtez de temps en temps pour adapter la fermentation à votre goût.
Il est possible qu'un bébé kombucha se forme à la surface !

B Récolte

2nd étape de culture.

- ① • **Retirez délicatement la* mère de kombucha** et déposez-la dans une assiette.
- **Recouvrez** d'une cuillère prélevée du liquide de votre culture.
- *Ou "les mères" si un bébé kombucha s'est formé.*
- **Versez la boisson dans la bouteille** d'1L.



Mon kombucha s'est multiplié!
Rapidement, votre kombucha va se multiplier.
C'est le signe que vous vous en occupez bien!
Profitez-en pour expérimenter avec vos nouvelles mères de kombucha!

« Comment conserver mon ferment »
voir page 3 →

C 2nd fermentation

Développer les arômes.



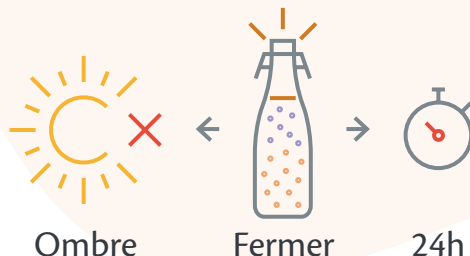
- ① • Ajoutez de quoi aromatiser votre boisson directement en bouteille (*toujours en 2nd fermentation, jamais avec votre ferment!*).

Astuce: vous pouvez utiliser nos aromatisations spéciale kéfir et kombucha!



Aromatiser

- ② • **Fermez hermétiquement** la bouteille.
- Placez-la à l'ombre et à température ambiante pour une seconde fermentation de **24h**.
 - Puis placez au frais.



Ombre

Fermer

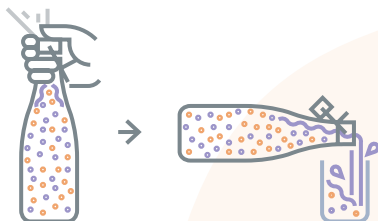
24h

- ③ C'est l'heure de déguster!!!

Attention en ouvrant! Le kombucha peut être très pétillant* et vous éclabousser.

Ouvrez tout doucement en retenant le mécanisme.

*Ce n'est pas systématique et cela dépend de la durée de fermentation, de la taille de votre ferment et de ce que vous ajoutez en aromatisation.



Félicitations!

Vous pouvez déguster votre kombucha!

Conservez le au frais et buvez le sous 10 jours.

D Conservation

Comment conserver mon ferment?



Relancez tout de suite une nouvelle culture, ou conservez votre kombucha suivant cette méthode:

- Disposez votre mère de kombucha dans un bocal, entièrement immergés **dans du thé sucré**.
- **Recouvrez (non hermétiquement)**.
- **Laissez reposer** à l'ombre, au sec et à température ambiante.



Découvrez **de nouvelles saveurs** pour votre kombucha sur www.orisae.fr

Profitez de **-10% sur votre commande d'aromatisations** grâce au code promo:

-10%

COLORS

Et si vous vous lanciez dans le kéfir?

Des notes fruitées et légères, comme une bonne limonade artisanale.



www.orisae.fr