

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.

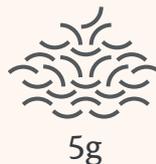


Ingrédients à prévoir :

- 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!



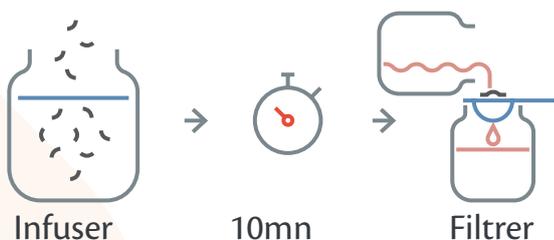
Recommandations :

- **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.

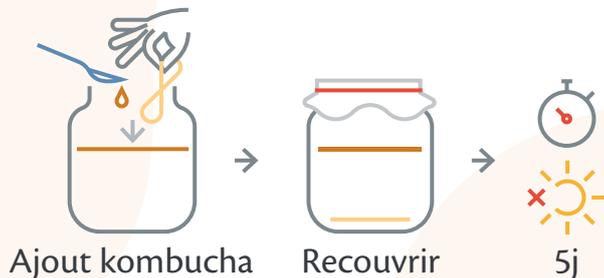
- ① Après avoir adopté les mesures d'hygiène:
- Faites **infuser votre thé** dans l'eau chaude.
 - Laissez infuser une dizaine de minute.
 - Puis **filtrez** l'infusion pour retirer toutes les feuilles de thé.



- 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 et **100mL de votre boisson précédente** (ou liquide restant dans le sachet la 1^{ère} fois).
- Recouvrez et **laissez fermenter 5j** à **T° ambiante**, au sec et sans soleil direct.



C'est parti pour la 1ère fermentation!

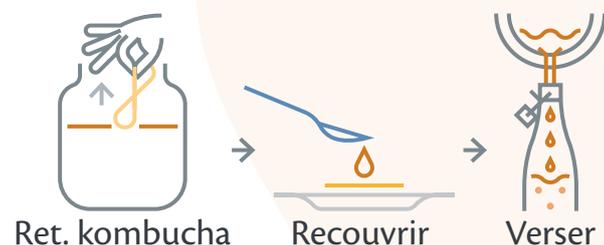
Goûtez de temps en temps pour adapter la fermentation à votre goût.

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.

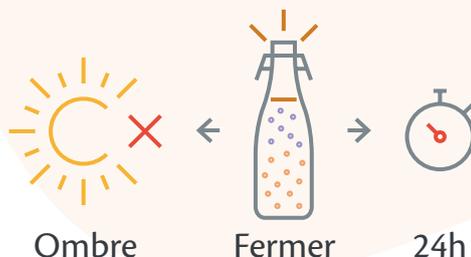


- ① • Ajoutez de quoi aromatiser votre boisson directement en bouteille (*toujours en 2nd fermentation, jamais avec votre ferment!*).

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



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

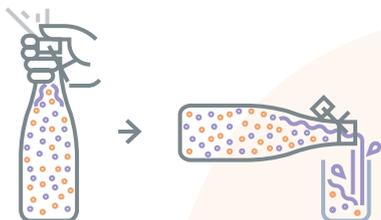


- ③ C'est l'heure de déguster!!!

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