



Newsletter Août 2015

Bien-être : infusion Silhouette Parfaite



Infusion
Silhouette Parfaite



L'infusion Silhouette Parfaite de Parenthese Café est une boisson diététique qui vous boostera grâce aux vertus de l'hibiscus et du cynorrhodon et vous rafraîchira avec son goût légèrement citronné !

L'hibiscus, dit "la fleur du soleil", est une boisson parfaite en été. Très largement consommé en Egypte (le Karkadé), l'hibiscus contribue efficacement à l'effet rafraîchissant et désaltérant de l'infusion. Cette plante, aux nombreuses vertus, est notamment recommandée pour solutionner les problèmes de ballonnement et de douleur d'estomac. De quoi retrouver une Silhouette Parfaite, nom donné à cette infusion.

Le cynorrhodon, fruit rouge de l'églantier ou rosier sauvage, est avant tout une excellente source de vitamine C. Tonifiant et diurétique, il apporte aussi des vitamines B, du bêta-carotène, d'autres antioxydants et des minéraux. Le cynorrhodon est aussi un excellent purifiant et est recommandé en cas d'alimentation trop riche.

La citronnelle, autre plante tropicale ayant de nombreux bienfaits médicaux, donne à cette infusion des saveurs raffinées.

Élaborée à base de plantes fraîches, la préparation de l'infusion Silhouette Parfaite de Parenthese Café contribue à votre bien-être.

Si vous avez un coup de fatigue et souhaitez rapidement retrouver de l'énergie avec une boisson diététique, alors nous vous recommandons vivement l'Infusion Silhouette de Parenthese Café.

Le cupping en dégustation de cafés



Le cupping pour déguster nos cafés



parenthese
café

Vous souhaitez apprendre à maîtriser la technique de dégustation du « cupping » ou «dégustation à la Brésilienne ».

Invitez vos amis à y participer !

La technique du cupping est employée dans le monde entier par les meilleurs barista !

Voici comment faire :

Alignez sur une table des tasses de café vides ;

Versez dans chacune des tasses 12 g de cafés moulus que vous souhaitez faire déguster ;

Portez de l'eau à ébullition (100 °) et laissez la refroidir une minute pour qu'elle soit à une température comprise entre 93 et 96° ;

Versez directement l'eau sur le café moulu en vous assurant qu'il soit complètement imbibé. A ce stade, ne remuez surtout pas et remplissez la tasse ;

Laissez le café infuser pendant 4 minutes. Pendant ce temps, évaluez l'arôme de la croûte (la couche de café flottant au-dessus de l'eau) ;

Après les 4 minutes, remuez doucement la surface 3 fois avec une cuillère (il s'agit de casser la croûte du marc flottant) et évaluez une nouvelle fois l'arôme qui s'est alors modifié ;

Plongez la cuillère dans la tasse et aspirez le café avec un peu d'air, ce qui aidera à diffuser les arômes dans votre bouche et votre palais. Considérez les sensations tactiles (fine huileuse, douce, âpre, crémeux, corsé...) ;

Demandez ensuite à chacun des participants à la dégustation de noter discrètement sur une feuille de papier les saveurs et les arômes qu'il a découvert. Demandez aussi à chacun d'eux de classer par ordre de préférence les cafés dégustés.

A l'issue de la dégustation, demandez à chacun des participants de donner ses appréciations et son classement sur les cafés. Ouvrez les débats sur les prises de position de chacun. Un bon moment d'échanges, de rigolade et d'apprentissage en quelque sorte !



parenthese
café

7, rue des Jardins - 31620 LABASTIDE-SAINT-SERNIN

Tel +33(0) 5 61 48 22 98 Fax : +33(0) 8 97 50 32 20

SAS au capital social de 6 000 €

RCS Toulouse 808 070 882 - NAF : 4799A

www.parenthesecafe.fr