

ICED CHAI LATTE



**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com

ICED CHAI LATTE

INGREDIENTI:

TUMBLER ALTO 20cl

160g di in-vece del chai latte
(estratto a freddo per 12h) Ratio: 24g/lt

60g di ghiaccio

PROCEDIMENTO:

Inspirato al classico Chai latte, tea nero indiano speziato, in una versione 100% vegetale. Semplicemente delizioso.

Il mio consiglio è di realizzare una preparazione base che ti permetta molteplici utilizzi (caldo e freddo). Dunque: in un litro di in-stead of milk avena, inserisci 24g di mix per chai e lascialo in infusione per 10-15 ore in frigorifero; dopodiché, filtra il tutto e servi in un bicchiere stretto, alto e colmo di ghiaccio oppure liscio oppure montato con la french press.

- Shelf life 4gg a +3°C

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi aggiungere della panna di cocco montata e aggiungere spezie come cannella o fava tonka.

The image shows two glasses of iced golden milk. The glass in the foreground is a clear glass mug with a handle, filled with a vibrant yellow-orange liquid. It is topped with a thick layer of white coconut milk foam, which is dusted with a fine orange powder, likely turmeric. The glass in the background is similar but slightly out of focus. The background is a solid, muted blue-grey color.

ICED GOLDEN MILK

**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 3/4

ICED GOLDEN MILK

INGREDIENTI:

TUMBLER ALTO 20cl

160g di in-vece del golden milk
(estratto a freddo per 12h) Ratio: 20g/lt

60g di ghiaccio

PPROCEDIMENTO:

Inspirato al classico Golden milk, ma in versione 100% vegetale; semplicemente delizioso. Il mio consiglio è di realizzare una preparazione base che ti permette molteplici utilizzi (caldo e freddo); in un litro di in-stead of milk avena inserisci 20g di mix per gold e lascialo in infusione per 8-12 ore in frigorifero; dopodiché filtra il tutto e servi in un bicchiere stretto e alto e colmo di ghiaccio oppure liscio oppure montato con la french press.

- Shelf life 4gg a +3°C

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi aggiungere della panna di cocco montata e aggiungere spezie come cannella o fava tonka.

