

E-book

Nº1



DYD

DO YOUR DRINK

C'est sous le soleil de l'été que nous vous présentons notre premier e-book qui vous guidera pour l'utilisation de vos produits DYD. Nous espérons que vous serez inspirés par les recettes proposées et que vous apprécierez vos poudres végétales !

L'équipe DYD

SOMMAIRE

Précautions d'emploi	3
Comment choisir vos poudres DYD ?	4
Les recettes de DYD	5-10



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Les poudres végétales DYD ne contiennent qu'un seul ingrédient par tube (ni sucre, ni additif). C'est pourquoi nous vous conseillons de les conserver dans un endroit **frais et sec, à l'abri de l'humidité**.

Conservation des poudres de fruits



Dans les sticks
de recharge : 1 an



Dans un tube
DYD : 7 jours

Recharger un tube de poudre de fruits DYD :



1. Ouvrez le stick et enlevez le tamis du tube.



2. Verser l'intégralité de la recharge dans le tube.



3. Remplacez le tamis et consommez dans les 7 jours suivants.

⚠ : Comme des épices, elles peuvent former un bloc. Ouvrez le tamis, passez un coup de cuillère et la poudre se déliera.

Conservation des poudres de thés, de fleurs et de plantes



La DDM (date de durabilité minimum) est de 6 mois pour ces trois gammes de poudres végétales DYD.



Conservez le capuchon pour préserver les saveurs des poudres DYD et les transporter sans risque !

Pour plus d'informations, conseils et inspirations :
www.doyourdrink.com

DYD
DO YOUR DRINK

Comment choisir vos poudres DYD ?



THÉ VERT

Ingrédient: Thé vert Gunpowder (100%)

VÉGÉTAL - AROMATIQUE - DOUX

Plus doux et moins herbacé que du matcha, il vous permettra de vous familiariser facilement au thé et de profiter de tous ses bénéfices santé dans vos préparations. Une note rafraîchissante à saupoudrer avec gourmandise et sans culpabilité !



MENTHE DOUCE

Ingrédient: Menthe douce (100%)

VÉGÉTALE - FRAÎCHE - INTENSE

Cette poudre de menthe au parfum si distinctif amènera fraîcheur et légèreté à vos boissons chaudes, glacées, et même à vos vinaigrettes !



HIBISCUS

Ingrédient: Fleur d'hibiscus (100%)

VÉGÉTALE - FRAÎCHE - INTENSE

Ajoutez la poudre d'hibiscus DYD à vos cocktails et mocktails. Elle apportera acidité, fraîcheur et originalité pour une soirée haute en couleurs !



FRAISE

Ingrédient: Fraise (100%)

FRUITÉE - ACIDULÉE - DOUCE

La poudre de fraises DYD sera l'alliée de toutes vos boissons gourmandes. Mélangez la poudre de fraise à de la poudre de sureau DYD dans de l'eau glacée. Laissez infuser 20 secondes, ajoutez des glaçons et dégustez !



THÉ NOIR

Ingrédient: Thé noir Assam (100%)

CACAOTÉ - AROMATIQUE - DOUX

Un thé noir doux et facile à découvrir pour les novices ou à apprécier pour les plus expérimentés. Il pourra également apporter de la douceur sur vos desserts glacés.



VERVEINE

Ingrédient: Verveine (100%)

HERBACÉE - AROMATIQUE - DOUCE

Découvrez de nouvelles façons d'utiliser cette plante. Elle s'utilise bien sûr en boisson réconfortante mais, pour surprendre votre entourage, nous vous la conseillons dans une préparation de cookies au chocolat blanc !



SUREAU

Ingrédient: Fleur de sureau (100%)

FLORALE - EPICÉE - DOUCE

Très douce, la poudre de sureau DYD apportera douceur et originalité à vos préparations sucrées ou salées. Notre coup de cœur ? Une boisson glacée fraise/sureau.



FRAMBOISE

Ingrédient: Framboise (100%)

FRUITÉE - ACIDULÉE - INTENSE

En boisson fraîche ou sur vos desserts, la poudre de framboise se combine parfaitement avec la poudre de thé noir.



LES RECETTES DE

D.Y.D.

DO YOUR DRINK

LES RECETTES DE

DYD

DO YOUR DRINK



GIN TONIC HIBISCUS

Pour un verre :

- 4cl de Gin
- Poudre d'hibiscus (saupoudrez 5 à 10 fois selon vos envies)
- 16 cl de Tonic
- Baies de poivre roses

MOCKTAIL FRAISE/SUREAU

Pour un verre :

- Mélangez de la poudre de fraise dans 25 cl d'eau fraîche (saupoudrez 8 fois)
- Ajoutez de la poudre de sureau (saupoudrez 4 fois)
- Mélangez pendant 20 secondes et ajoutez des glaçons.



DYD
DO YOUR DRINK

LES RECETTES DE

DYD

DO YOUR DRINK



MOJITO MENTHE

Pour un verre :

- 4 cL de rhum
- Poudre de menthe (saupoudrez 10 fois)
- 3 cL de sucre de canne
- 9 cL d'eau gazeuse
- 4 cL de jus de citron vert



DYD

DO YOUR DRINK

COOKIES VERVEINE ET CHOCOLAT BLANC

Pour 8 cookies :

- 90gr de beurre fondu refroidi
- 160gr de farine
- 3gr de levure chimique
- 1 oeuf
- 30gr de sucre
- 2,5 gr de poudre de verveine
- 60gr de pépites de chocolat blanc

- Mélanger la farine avec la poudre de verveine DYD.
- Ajouter le sucre, les œufs et le beurre et mélanger
- Ajouter la levure et les pépites de chocolat blanc, mélanger
- Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de four et avec la pâte, former des boules et les déposer sur le papier sulfurisé. Les aplatir légèrement avec le dos d'une cuillère et ajouter à votre convenance des pépites de chocolat. Enfourner pour 10 – 12 min à 180 degrés. Une fois refroidis, saupoudrez les cookies de poudre de verveine.

LES RECETTES DE

DYD

DO YOUR DRINK

PANNA COTTA FRAISE

Pour 4 verrines moyennes :

- 200g de lait
- 200g de crème
- 16g de sucre
- 2 feuille de gélatine
- 5,5 gr de poudre de fraise DYD

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10-15min.
- Dans une casserole, mélanger le lait, la crème, le sucre et porter le tout à ébullition. Fouetter pour bien homogénéiser.
- Remuer sans arrêt à l'aide d'une maryse pour éviter les bulles d'air.
- Une fois l'ébullition atteinte, ajouter, hors du feu, la poudre de fraise DYD et la gélatine égouttée.
- Passer au chinois la préparation. Bien mélanger le tout et le verser dans les verrines. Laisser refroidir et mettre au frais pour minimum 2h.

PANNA COTTA THÉ VERT

Pour 4 verrines moyennes :

- 200g de lait
- 200g de crème
- 16g de sucre
- 2 feuille de gélatine
- 5,5g de poudre de thé vert DYD

DYD

DO YOUR DRINK

LES RECETTES DE DYPD

DO YOUR DRINK



THÉ GLACÉ FRAMBOISE

Pour un verre :

- 25 cl d'eau
- Poudre de thé noir (saupoudrez 5 fois)
- Poudre de framboise (saupoudrez 10 fois)
- Glaçons



DYPD

DO YOUR DRINK

MILKSHAKE MENTHE

Pour un grand verre :

- 25 cL de lait d'amande
- Poudre de menthe (saupoudrez 10 à 15 fois)
- Mixez 20 secondes
- Ajoutez 2 boules de glace vanille
- Ajoutez 2 glaçons
- Mixez et dégustez

Pour une note cacaotée, remplacez la poudre de menthe par de la poudre de thé noir !



LES RECETTES DE

DYD

DO YOUR DRINK

SAUCE SALADE BALSAMIQUE/FRAISE

- 100gr de skyr
- 1 càc de moutarde
- 1 càc de jus de citron
- 1 càc de poudre de fraise
- sel, poivre



SAUCE SALADE MENTHE

- 100gr de skyr
- 1 càc de moutarde
- 1 càc de jus de citron
- 1 pointe de poudre de menthe
- sel, poivre



Merci pour votre confiance !

Suivez-nous sur :



www.doyourdrink.com



DYD



[dyd.doyourdrink](https://www.instagram.com/dyd.doyourdrink)



[dyd.doyourdrink](https://www.tiktok.com/@dyd.doyourdrink)



DYD



www.doyourdrink.com