

E-book

N°3



QUELLE POUDRE DYD VOUS
CORRESPOND ?
FAITES LE TEST EN PAGE 14!

Sous la lumière du Printemps

DYD
DO YOUR DRINK

Pour cette nouvelle saison, DYC pose ses valises en Provence. Découvrez une gamme de 4 nouvelles saveurs rafraîchissantes et gourmandes qui raviront vos papilles et éveilleront vos sens. Inspirée par les couleurs et les saveurs de la saison, que vous soyez à la recherche d'un moment de fraîcheur ou d'une touche gourmande, notre nouvelle collection Printemps-Été 2024 saura satisfaire toutes vos envies !

L'équipe DYC



SOMMAIRE

1. À LA DÉCOUVERTE DE LA NOUVELLE COLLECTION DYD	4
• Les quatre saveurs de la saison printemps/été	5
• Thé blanc Pai Mu Tan et Fleur pois papillon - Mûre - Cassis	7
• Framboise - Pêche et Thé blanc - Pêche	8
• Nos 18 parfums DYD	9
• Zoom sur la fleur pois papillon	10
2. CONSEILS POUR UNE EXPÉRIENCE DYD OPTIMALE	12
3. QUELLE POUDRE DYD VOUS CORRESPOND ? FAITES LE TEST	14
4. RECETTES FRAÎCHES ET LÉGÈRES	17
• Flan marbré sans sucre ajouté ni beurre	18
• Cocktail pétillant et fruité	19
• Panna Cotta	20
• Thé blanc pétillant aux fruits rouges	21
• Sashimi de saumon mariné	22
• Blue milkshake	23
• Limonade fraîche et gourmande	24
• Tiramisu fruité	25
5. DÉCOUVREZ EN PLUS SUR NOS PRODUITS	27
• Des produits garantis sans colorants	28
• Thé vert, thé noir, thé blanc... Quelles différences ?	29
• Thé glacé pêche DYD vs. thé glacé pêche de la grande distribution : lequel choisir ?	30
6. CONTACT	32

1. À LA DÉCOUVERTE DE LA
NOUVELLE COLLECTION

DYD

DO YOUR DRINK



LES QUATRE SAVEURS DE LA SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ

Découvrez nos quatre nouveaux parfums



**Thé Blanc
Paï Mu Tan**

Floral - Aromatique - Doux



**Fleur Pois Papillon
Mûre - Cassis**

Fruité - Gourmand - Intense



**Framboise
Pêche**

Fruité - Rafrichissant - Intense



**Thé Blanc
Pêche**

Fruité - Désaltérant - Doux

Des créations originales et complémentaires pour votre routine d'hydratation quotidienne.

“TOUJOURS 100% NATUREL”

SANS SUCRES AJOUTÉS - SANS ÉDULCORANTS - SANS ADDITIFS



THÉ BLANC PAÏ MU TAN



Ce thé léger et fleuri est idéal en boisson chaude ou glacée, pour une pause florale, aromatique et douce. Il est facile à associer à nos autres références DYD pour encore plus de gourmandise !

BIENFAITS

Le thé blanc est reconnu pour ses propriétés anti-inflammatoires, il va aider à prévenir des maladies cardiovasculaires, à réduire le cholestérol et à renforcer le système immunitaire.



FLEUR POIS PAPILLON - MÛRE - CASSIS

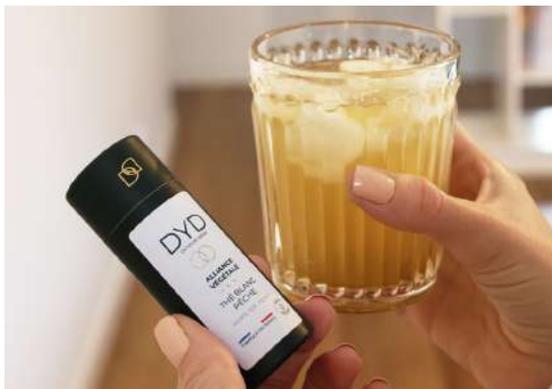
Découvrez un parfum original et régressif à la couleur naturellement étonnante ! Parfait à boire seul, glacé ou en cocktails, il apportera une touche gourmande à toutes vos boissons.



BIENFAITS

La fleur de pois papillon est reconnue pour son pouvoir antioxydant , anti-stress et relaxant, la feuille de mûrier pour favoriser la réduction de glucose dans le sang et la feuille de cassis pour son impact diurétique.

FRAMBOISE PÊCHE



Découvrez le mariage harmonieux de la pêche et de la framboise ! Préparez-vous une boisson glacée qui vous transportera instantanément dans un jardin d'été ensoleillé.

BIENFAITS

Les fruits présents dans cette alliance apportent leurs vitamines et antioxydants !

THÉ BLANC PÊCHE

Quoi de mieux qu'un thé glacé gourmand et sans sucres ajoutés pour se désaltérer pendant les beaux jours ? Un mélange délicat mariant la douceur florale du thé blanc avec la fraîcheur sucrée de la pêche.



BIENFAITS

Le thé blanc possède des propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et participe au renforcement du système immunitaire. La pêche quant à elle contient des vitamines !



**DÉCOUVREZ NOS 18 PARFUMS D.Y.D. SUR
WWW.DOYOURDRINK.COM**





ZOOM SUR LA FLEUR POIS PAPILLON

Un superaliment avec des bienfaits épatants

CLITORIA TERNATEA : QU'EST-CE QUE C'EST ?



Le Clitoria ternatea, également appelée thé bleu ou fleur pois papillon, est une plante grimpante vivace. Elle vient très certainement de l'île Ternate, une île appartenant à l'archipel indonésien des Moluques.

Depuis toujours, c'est une plante très utilisée en médecine ayurvédique ou en alimentation.

UNE COULEUR NATURELLEMENT ÉTONNANTE

Cette coloration est due à la présence d'anthocyanes. En effet, les composés flavoniques de l'anthocyane sont responsables de la pigmentation de nombreux fruits et légumes tels que les myrtilles ou les aubergines.



Cette molécule permet un changement de couleur en fonction du pH de la boisson ! La fleur pois papillon peut alors aller du violet-rose au contact d'un pH 2-3-4 et bleu avec un pH neutre.

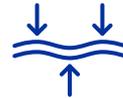
LES BIENFAITS DU THÉ BLEU



ANTI-STRESS
RELAXANTE
DÉCONTRACTANTE



AMÉLIORATION DES
FONCTIONS
COGNITIVES



RALENTISSEMENT DU
VIEILLISSEMENT
PRÉMATURÉ DE LA
PEAU

En infusion chaude ou glacée, notre **alliance végétale Fleur pois papillon - Mûre - Cassis** a beaucoup à vous offrir !

A close-up, profile view of a woman with dark hair and sunglasses, holding a glass of red wine with ice cubes. She is outdoors, with a stone wall and a wooden planter box visible in the background. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day. A semi-transparent white box with rounded corners is overlaid on the image, containing the text.

2. CONSEILS POUR UNE EXPÉRIENCE DYD OPTIMALE

UTILISATION



CONSERVATION

Les poudres végétales DYM ne contiennent que des ingrédients naturels (ni sucres, ni édulcorants, ni additifs). C'est pourquoi nous vous conseillons de les conserver dans un endroit **frais et sec, à l'abri de l'humidité**.



La DDM (date de durabilité minimum) est de 12 mois pour nos gammes de poudres végétales DYM.

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

3. QUELLE POUDRE DYD EST FAITE POUR VOUS ?

Faites le test !



JE PRÉFÈRE MA BOISSONS DYD...

- ▲ Chaude
- Froide
- Glacée
- ◆ Lactée

MA DESTINATION DE RÊVE :

- ▲ Grasse
- ◆ Saint-Tropez
- Cassis
- Roussillon

L'ADJECTIF QUI ME QUALIFIE LE MIEUX :

- Fruité
- Sucré
- ◆ Acidulé
- ▲ Doux

EN VACANCES, JE SUIS TEAM...

- Musées
- ◆ Transat et lecture
- ▲ Rando / Nature
- Surf et sensations fortes

MA COULEUR PRÉFÉRÉE

- 
- 
- ▲ 
- ◆ 

LA RECETTE QUI ME FAIT SALIVER :

- Un tiramisu fruité
- ◆ Une panna cotta gourmande
- ▲ Un saumon mariné et frais
- Un marbré coloré

RÉSULTATS





MAJORITÉ DE ▲

Thé blanc
Pai Mu Tan

Floral - Aromatique - Doux



MAJORITÉ DE ■

Fleur papillon
Mûre - Cassis

Fruité - Gourmand - Intense



MAJORITÉ DE ●

Thé blanc
Pêche

Fruité - Désaltérant - Doux



MAJORITÉ DE ◆

Framboise
Pêche

Fruité - Rafraîchissant - Intense

4. RECETTES FRAÎCHES ET LÉGÈRES



FLAN MARBRÉ SANS SUCRE AJOUTÉ NI BEURRE

Ingrédients :

- Poudre DYD à la Fleur de pois papillon - Mûre - Cassis
- 3 œufs
- 200 g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 1 cuillère à café de vanille en poudre ou extrait de vanille
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier, mélanger les œufs, la compote et la vanille. Ajouter la farine, la levure chimique et le sel, puis mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

Séparer la pâte en deux. Dans l'une des deux pâtes, incorporer de la poudre de *Fleur de pois papillon - Mûre - Cassis* (saupoudrez environ 10 fois).

Dans un moule à cake recouvert d'un papier sulfurisé, alterner pâte claire et pâte colorée.

Pour les gourmands, ajouter des pépites de chocolat blancs.

Faire cuire pendant 25 minutes à 180 °C.



COCKTAIL PÉTILLANT ET FRUITÉ

Ingrédients :

- Poudre de Framboise - Pêche DYD
- 4 cL de rhum brun
- 1 cL de sirop de sucre de canne
- 6 cL eau gazeuse

Préparation :

Dans un shaker contenant des glaçons, mettre le rhum, le sirop de sucre de canne et de la poudre de *Framboise - Pêche* DYD (saupoudrez 5 fois). Mélanger vivement. Verser dans un verre et ajouter de l'eau gazeuse délicatement pour ne pas casser les bulles.





PANNA COTTA

Ingrédients :

- Poudre de Framboise - Pêche DYD
- 1 feuille de gélatine
- 1 cuillère à café de sucrant (sucre, miel, agave)
- 25 cL de crème fraîche liquide

Préparation :

Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, ajouter la crème, le sucrant et saupoudrez 8 fois de poudre de *Framboise - Pêche* DYD avant de mélanger. Faire frémir le tout.

Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.

Bien remuer et verser dans des coupelles. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant quelques heures.

Juste avant de servir, saupoudrer les panna cotta avec la poudre DYD *Framboise - Pêche*.

THÉ BLANC PÉTILLANT AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients :

- Poudre de Thé blanc DYD
- 25 cL d'eau pétillante
- Quelques fruits rouges (framboises, myrtilles, cassis, groseilles)
- Glaçons ou glace pilée

Préparation :

Dans le fond d'un verre, saupoudrez 6 fois de poudre de *Thé blanc* DYD. Versez l'eau pétillante sur le rebord du verre pour éviter que les bulles ne se cassent. Ajoutez les fruits rouges et les glaçons.



SASHIMI DE SAUMON MARINÉ

Ingrédients pour 4 personnes :

- Poudre de Thé blanc DYD
- 4 pavés de saumon cru (200g par pavé) sans la peau
- 2 mangues
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'eau
- Ciboulette fraîche
- Fleur de sel

Préparation :

Dans un bol, saupoudrer 10 fois de la poudre de *Thé blanc* DYD. Ajouter une cuillère à soupe d'eau. Saler, poivrer et mélanger pour obtenir un concentré de Thé blanc. Ajouter l'huile d'olive et émulsionner la marinade.

Couper les pavés de saumon en fine tranche dans un plat et badigeonner la marinade dessus. Laisser mariner au frais pendant 2 heures.

Éplucher les mangues et couper les en morceaux de la même épaisseur que le saumon.

Pour le dressage, intercaler les tranches de saumon et de mangue. Décorer avec la ciboulette ciselée.



BLUE MILKSHAKE

Ingrédients pour 2 personnes :

- Poudre de Fleur de pois papillon - Mûre - Cassis (saupoudrer 10 fois)
- 50 cL de lait d'amande ou lait de coco non sucré
- Un peu de glace pilée
- 1 banane

Préparation :

Dans un blender, ajouter tous les ingrédients. Mixer à puissance maximale pendant 1 à 2 minutes.

Servir la préparation dans deux grands verres.





LIMONADE FRAÎCHE ET GOURMANDE

Ingrédients pour 1 litre de limonade :

- Poudre de Thé blanc - Pêche DYD
- Poudre de Verveine DYD
- 1 citron vert
- 1 L d'eau gazeuse
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne

Préparation :

Dans un pichet, presser le citron vert et saupoudrer 10 fois de poudre de *Thé blanc - Pêche* et 6 fois de poudre de *Verveine* DYD. Ajouter le sucre et homogénéiser le mélange pour former un sirop. Ajouter l'eau gazeuse délicatement sur les bords pour ne pas perdre les bulles.

Servir bien frais avec des glaçons.

TIRAMISU FRUITÉ

Ingrédients pour 4 personnes :

- Poudre de Thé blanc - Pêche DYD
- 300 g de mascarpone
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de miel
- 12 biscuits à la cuillère

Préparation de la crème mascarpone

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les jaunes avec le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone puis mélanger avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Saupoudrer 8 fois de la poudre de *Thé blanc - Pêche* DYD à la préparation puis homogénéiser à nouveau.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.

Préparation du sirop

Dans 50 cL d'eau, saupoudrer 10 fois la poudre de *Thé blanc - Pêche* DYD. Mélanger 20 secondes pour homogénéiser.

Dressage

Tremper les biscuits un à un dans le sirop en évitant de trop les imbiber et tapisser le fond des verrines avec. Recouvrir avec une couche de crème mascarpone. Alternner les couches de biscuits / crème mascarpone jusqu'à ce que la verrine soit remplie.

Placer au réfrigérateur 4 heures au minimum.

Au moment du service, saupoudrer de la poudre de *Thé blanc - Pêche* sur le tiramisu.



DYD
DO YOUR DRINK

Et vous pouvez bien sûr les utiliser
directement dans de l'eau, tout
simplement !





5. ALLEZ PLUS LOIN DANS LA DÉCOUVERTE DE NOS PRODUITS

D'où vient la couleur
de l'hibiscus DYD ?

Connaissez-vous la
différence entre nos
3 thés ?

Thé glacé DYD vs thé
glacé de la grande
distribution : lequel
choisir ?

DYD, DES BOISSONS NATURELLEMENT COLORÉES ?



“100% NATURELLES, COLORÉES ET GOURMANDES”

Les poudres DYD sont 100% naturelles et sans additifs. Les plantes contenues dans nos poudres végétales colorent donc naturellement vos préparations, sans ajout de colorants artificiels.

Notre mouture tout en douceur permet de conserver les bienfaits de nos plantes mais également leurs goûts et leurs couleurs !

Surprenez vos invités en préparant des boissons et recettes naturellement colorées grâce à nos inspirations en [page 17](#).



L'hibiscus, par exemple, contient des anthocyanes, antioxydants pigmentés qui donnent cette belle couleur rouge à vos boissons.



La chlorophylle est également un pigment vert produit naturellement par les plantes et confère leur couleur verte à nos poudres de menthe et de verveine.

THÉ VERT, THÉ NOIR, THÉ BLANC... QUELLES DIFFÉRENCES ?

Malgré la couleur différente de leurs feuilles, le thé vert, le thé noir et le thé blanc sont tous issus de la même plante : *le Camellia Sinensis*. Ils se différencient en revanche par leur processus de fabrication, mais également par leur goût.



THÉ VERT



VÉGÉTAL



**FEUILLES CHAUFFÉES À
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE**



- ANTIOXYDANT
- AIDE À LA CONCENTRATION
- AIDE À RÉDUIRE LA TENSION



THÉ BLANC



FLORAL



**FEUILLES SÉCHÉES
AU SOLEIL**



- ANTI-INFLAMMATOIRE AIDE À PRÉVENIR DES MALADIES CARDIOVASCULAIRES
- AIDE À RÉDUIRE LE CHOLESTÉROL
- AIDE À RENFORCER LE SYSTÈME IMMUNITAIRE



THÉ NOIR



CACAOTÉ



**FEUILLES OXYDÉES À
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE**



- ANTIOXYDANT
- AIDE À LA CONCENTRATION
- AIDE À RÉDUIRE LE TAUX DE SUCRE DANS LE SANG

THÉ GLACÉ PÊCHE DYD VS. THÉ GLACÉ PÊCHE DE LA GRANDE DISTRIBUTION : LEQUEL CHOISIR ?

Thé glacé DYD



4 INGRÉDIENTS

0 ADDITIFS

NI SUCRES NI ÉDULCORANTS

100% THÉ BLANC

1 KCAL POUR 250 ML

0,1 G DE SUCRE POUR 250 ML

VS

Ice tea



12 INGRÉDIENTS

4 ADDITIFS

SUCRES OU ÉDULCORANTS

EXTRAIT DE THÉ NOIR

47 KCAL POUR 250 ML

7,5 G DE SUCRE POUR 250 ML

DYD

DO YOUR DRINK

Merci pour votre lecture !

DYD

DO YOUR DRINK

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