

J'ai testé pour vous Chai Tea - Le Sirop de MONIN



elisa.menager



A la recherche d'un équivalent au thé latte de la chaîne Starb****, je me suis tournée vers ce sirop. La gamme propose beaucoup de choix dont le "Chai Tea". J'ai donc testé ce sirop, en suivant la recette élaborée par le fabricant (Latte Chai disponible sur leur site internet : 30ml de sirop pour 180ml de lait chaud). Je l'ai réalisé à plusieurs reprises afin de trouver le bon dosage selon mes goûts. Et c'est bien là le gros avantage de l'usage de ce sirop, on peut varier l'intensité du goût mais nous permet également d'opter pour des laits végétaux et laisse place à la créativité.

Je l'ai également testé lors de la réalisation de yaourts maison (en yaourtière électrique), et le goût n'a pas été du tout concluant. Je le réserve donc à un usage dans les boissons chaudes. Si vous souhaitez un goût plus authentique et prononcé, ne pas hésiter à le mélanger dans un lait infusé au thé noir.

Concernant la composition, comme tout sirop, l'ingrédient premier est le sucre mais la marque emploie des arômes naturels, ici nous retrouvons des arômes naturels de thé, clou de girofle, miel, gingembre et cannelle. A noter la présence également d'un colorant alimentaire : le E150a. C'est malheureusement pour moi le point faible de la marque, l'emploi de colorants alimentaires afin d'obtenir une palette très variés passant du bleu au rose. Le E150a est un caramel ordinaire, de couleur jaune clair à brun foncé, la lettre "a" indiquant l'usage de la recette de base. Il est jugé sûr à ce jour par l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (Efsa) et aucune dose journalière admissible (DJA) spécifique n'est établie. C'est donc un bon point pour ce sirop ci.

Les + produits



Le rapport qualité/prix : à raison de 20 à 30ml d'utilisation par boisson, et en comparaison avec les lattés chai des chaînes, cette option est plus économique.

Le goût qui présente un bon équilibre entre les différents épices sans être trop présents.

Les - produits



Aucun pour moi !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr