

GOÛTEZ AUZ POSSIBILITÉS

Pour de délicieuses boissons

Equal
EDULCORANT SANS CALORIE

equal.com/canada

Ça brasse.^{MC}

CAFÉ MOKA AUX AMANDES

Ingrédients :

- 1 tasse (250 mL) de café à torréfaction foncée infusé (voir Conseils sur le café)
- 1 c. à table (15 mL) de granulé Equal® ou 1 ½ sachet d'édulcorant Equal®
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre de cacao non sucrée
- ½ tasse (125 mL) de lait chaud
- 2 c. à table (30 mL) de sirop aromatisé aux amandes
- Amandes entières rôties broyées

Donne 1 portion

Préparation :

Mélanger le café avec le produit Equal® et la poudre de cacao dans une grande tasse.
Ajouter le lait chaud et le sirop aromatisé aux amandes.
Brasser pour mélanger et garnir d'amandes broyées.

Conseils pratiques : Pour chauffer le lait, le mettre au four à micro-ondes pendant 1 minute à la puissance maximale. Pour varier, remplacer le sirop aromatisé aux amandes par un sirop aromatisé aux noisettes et garnir le café de noisettes broyées.



SPRITZER AUX CANNEBERGES

Ingrédients :

- 3 tasses (750 mL) d'eau
- 2 tasses (500 mL) de jus de canneberge
- 1 boîte de concentré de jus d'orange congelé, décongelé
- 1 boîte de concentré de limonade congelé, décongelé
- ½ tasse (125 mL) de granulé Equal® ou 12 sachets d'édulcorant Equal®
- 6 tasses (1,5 L) de soda diète citron-lime, réfrigéré

Donne 12 portions

Préparation :

Combiner l'eau, le jus de canneberge et les concentrés de jus d'orange et de limonade. Incorporer le produit Equal® et brasser pour le dissoudre.

Refroidir 1 à 2 heures. Incorporer le soda citron-lime juste avant de servir.

Garnir chaque verre de tranches de citron, lime ou orange.



LATTÉ TCHAE

Ingrédients :

- ½ tasse (125 mL) de lait tiède
- ½ tasse (125 mL) de thé tchaé infusé fort
- 1 c. à table (15 mL) de granulé Equal® ou 1 ½ sachet d'édulcorant Equal®
- ½ c. à thé de vanille
- Une pincée de clou de girofle moulu

Donne 1 portion

Préparation :

Combiner tous les ingrédients dans une tasse; bien mélanger et servir immédiatement.

Conseils pratiques :

Pour tiédir le lait, le mettre au four à micro-ondes pendant 30 à 40 secondes à la puissance maximale.



VELOUTÉ AUX BANANES ET BAIES

Ingrédients :

- 1 tasse (250 mL) de jus d'orange
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature maigre
- 1 banane sans pelure, découpée en morceaux
- 1 tasse (250 mL) de fraises ou framboises entières
- ¼ tasse (50 mL) de granulé Equal® ou 6 sachets d'édulcorant Equal®

Donne 2 portions

Préparation :

Placer tous les ingrédients dans un mélangeur ou robot culinaire, couvrir et mélanger pour obtenir une texture lisse.

Garnir de fruits frais et servir immédiatement dans des verres profonds.



GOÛTEZ AUZ POSSIBILITÉS

Pour de délicieuses boissons

Equal
ÉDULCORANT SANS CALORIE

equal.com/canada

Ça brasse.^{MC}

CAFÉ LATTÉ

Ingrédients :

- 1 ½ tasse (300 mL) d'espresso de mouture régulière ou autre café à torréfaction foncée (voir Conseil sur le café)
 - 1 bâtonnet de cannelle en morceaux
 - 6 tasses (1,5 L) d'eau
 - 2 ½ tasses (625 mL) de lait
 - ⅓ tasse (75 mL) de granulé Equal[®] ou 8 sachets d'édulcorant Equal[®]
- Cannelle ou muscade moulue

Donne 8 portions

Préparation :

Placer le café et le bâtonnet de cannelle dans le panier-filtre de la cafetière filtre électrique et faire infuser avec l'eau. Pendant l'infusion du café, **chauffer** le lait dans le four à micro-ondes pendant 2 ½ minutes à la puissance maximale. **Battre** la moitié du lait dans le mélangeur pendant environ 15 secondes à la vitesse maximale pour faire mousser. **Incorporer** le produit Equal[®] au café infusé et verser dans 8 tasses. **Ajouter** le lait chaud et recouvrir de mousse de lait. **Saupoudrer** de cannelle ou de muscade avant de servir.



THÉ GLACÉ INÉGALÉ

Ingrédients :

- Eau
- 6 sachets de thé (votre choix de saveur)
- Glaçons
- Morceaux de citron (facultatif)
- Édulcorant Equal[®]

Donne 4 portions

Préparation :

Verser 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante sur les sachets de thé et laisser infuser pendant cinq minutes.

Verser le thé dans un pichet d'un litre rempli de glaçons. Brasser et ajouter de l'eau froide pour diluer le thé, au goût.

Garnir de citron et ajouter l'édulcorant Equal[®], au goût.

Conseils pratiques :

Servir immédiatement car le thé glacé frais se gâte après seulement quelques heures.



DÉLICIEUSE LIMONADE PEU CALORIQUE

Ingrédients :

- 7 tasses (1,75 L) d'eau
- 1 tasse (250 mL) de jus de citron fait de concentré
- 1 tasse (250 mL) de granulé Equal[®] ou 24 sachets d'édulcorant Equal[®]

Donne 8 portions

Préparation :

Combiner tous les ingrédients.

Brasser pour dissoudre le produit Equal[®].

Servir avec des glaçons.



CONSEILS SUR LE CAFÉ

Il est aussi facile de préparer du bon café qu'il est délicieux d'en boire.

1. Eau — Pour préparer un bon café, il faut d'abord de l'eau douce, propre et froide. Utilisez de l'eau embouteillée ou filtrée si nécessaire.
2. Grains — Les grains de café entiers, moulus juste avant l'infusion, procurent la meilleure saveur.
3. Infusion — En général, une cuillerée à table (15 mL) de café par tasse est une bonne mesure à suivre.

4. Compléments — Sucrez le café avec Equal[®]. Ajoutez-y du lait, de la crème ou du lait de soja. Relevez-en le goût avec un soupçon de cannelle, muscade ou vanille. Les possibilités sont illimitées.

