



PREPARO BÁSICO GERAL

FAMÍLIA DE CHÁ	TEMPERATURA INDICADA	TEMPO (em minutos)	POSSIBILIDADES DE REINFUSÃO
Chás Brancos	75°C a 85°C	3 a 4	3 a 4
Chás Amarelos	65°C a 80°C	1 a 3	2 a 3
Chás Verdes	65°C a 80°C	1 a 3	2 a 3
Chás oolongs	75°C a 85°C	3 a 5	4+
Chás Pretos	75°C a 90°C	3 a 4	3 a 4
Chás Escuros	80°C a 95°C	1 a 4	4+



PARA A REINFUSÃO

Sobre reinfusionar seu chá especial de folhas inteiras ♥

Vamos lá! É importante saber que quando você prepara seu chá pela primeira vez, as folhas e brotos levarão o primeiro “susto”, e muito embora o chá resulte sensacional, as folhas estavam secas e “frias”. Ofertar uma “segunda chance” é possibilitar uma experiência além, para o chá e para você!

Isso porque diferente da primeira vez, na segunda as folhas e brotos já estão aquecidas e, se for o caso, minimamente desenroladas... Surpreendentemente o chá continuará liberando sabor e aroma.

Minha sugestão é: infusão por um tempo menor com temperatura mais alta.

Por ex.: se você preparou um chá preto a 80°C por 3 minutos na 1ª infusão, teste agora a 85°C/90°C por 40 segundos ou 1 minuto.

Devo lembrar que tudo vai DEPENDER das EXPERIÊNCIAS que você realizará, testes e mais testes.

Agora, um PLUS: o que eu indico e o que não indico fazer durante o processo.

Adicione um pouco mais de folhas se quiser um chá mais intenso.

Neste caso, não esqueça de diminuir o tempo de infusão.



PARA A REINFUSÃO

Não tente o processo com chás de sachê comum.

Tudo bem se você tem um chá no sachê piramidal com folhas inteiras, do contrário, chás de folhas quebradas em sua grande maioria são destinados a um único uso.

Use água de qualidade.

A água que você usará é muito importante se você quiser experimentar cada nota escondida em suas folhas de chá.

Não deixe as folhas de chá umidas por muito tempo.

Um ambiente propício para a proliferação de fungos e bactérias.

Faça em quantidades pequenas.

Assim você poderá perceber mais infusões, ao fazer uma quantidade maior, poderá não conseguir consumir a quantidade oferecida.

Não ignore a temperatura da água! Principalmente na primeira infusão.

Aumente a temperatura para as últimas infusões.

Diminua o tempo.

E ainda: não dá mais para continuar? Faça um COLD BREW ♥