ICONIBLE CHA

Découvrez

Plus

2024





16mBucha

Ingrédients et matériaux



Ingrédients et matériaux

les matériaux peuvent être utilisés plusieurs fois

SCOBY THE SUCRE TISSU









Ingrédients et matériaux Julients

les matériaux peuvent être utilisés plusieurs fois

VINAIGRE DE EAU RÉCIPIENT BOITE

CIDRE









PRÉPARATION DU THÉ SUCRÉ





Faites bouillir de l'eau et infusé le thé pendant 1H



Ajoutez du sucre pour créer une solution sucrée après 15min



Laissez refroidire à une température ambiante (25°C-30°C)



CULTURE DE SCOBY



01

Placez le SCOBY dans le récipient en verre ou la boite en plastique.

02

Versé le thé sucré refoidi sur le SCOBY



Couvrez le récipient avec le tissu aéré et sécurisez-le avec un élastique. Cela permet au SCOBY de respirer tout en empêchant les contaminations

FERMENTATION



Laissez le récipient dans un endroit sombre et à température ambiante pendant environ 1 à 3 semaines.Pendant cette période le SCOBY fermentera le thé créant une matrice géltineuse

RÉCOLTE DU CUIR DE KOMBUCHA

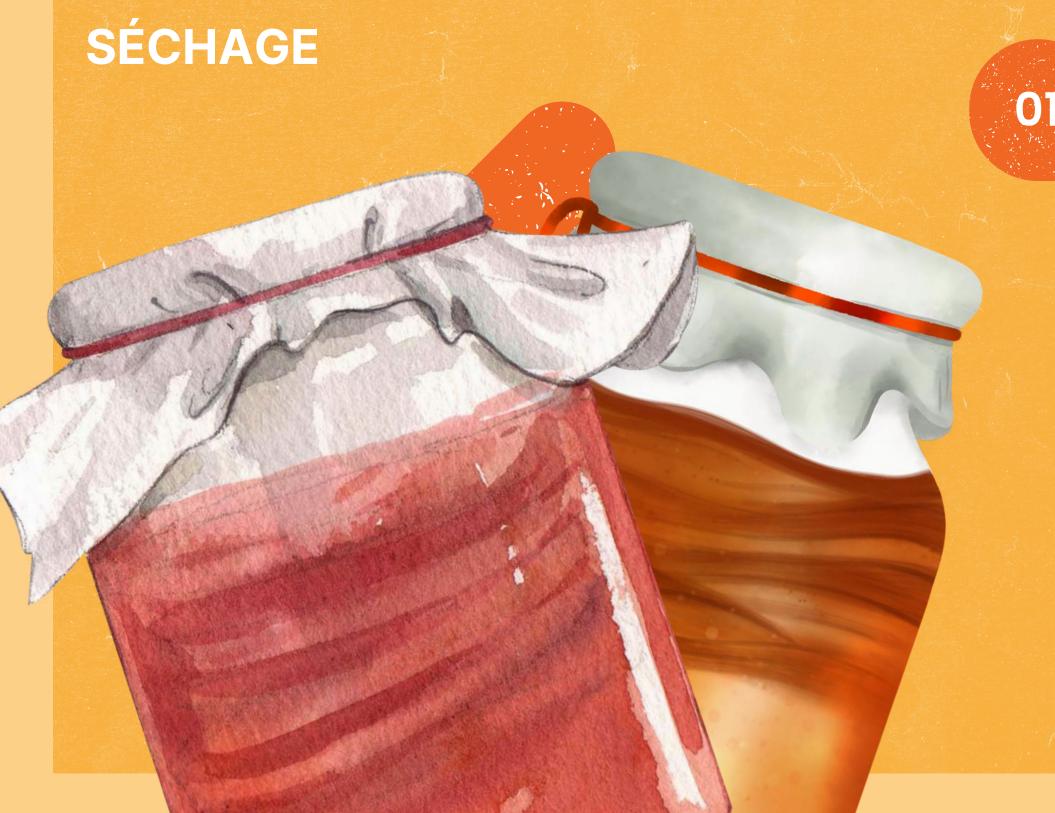


01

Une fois le SCOBY a atteint une épaisseursuffisante selon le choix (FAVORABLE"8mm"), retirez-le délicatement du récipient.

02

Lavez-le soigneusement à l'eau et au vinaigre pour éléminer les résidus du thé



Placez le SCOBY lavé sur une surface propre et laissez le sécher à l'air pendant quelques jours jusqu'à ce qu'il devienne semblable au cuir

FINALISATION



01

Une fois le SCOBY a atteint une épaisseursuffisante selon le choix (FAVORABLE"8mm"), retirezle délicatement du récipient.



Lavez-le soigneusement à l'eau et au vinaigre pour éléminer les résidus du thé

FINALISATION



Coupez le cuir de Kombucha selon la forme souhaitée.



Une fois terminé vous pouvez conserver le cuir de Kombucha pour pouvoir l'utiliser dans divers projets de couture ou de conception.

CONTACTEZNOUS



TÉLÉPHONE

+212650994430



Email us

kombuchainformationcontact@gmail.com

