

Guide pour la préparation et l'infusion du thé

La qualité de l'eau :

L'eau est la « mère » du thé, sa qualité est très importante pour révéler les saveurs du thé. Il faut qu'elle soit faiblement minéralisée, peu calcaire avec un pH inférieur ou égal à 7.

L'eau du robinet, quand elle est trop calcaire et sent le chlore par exemple, peut être bonne une fois filtrée à l'aide d'une carafe filtrante permettant d'éliminer une partie du calcaire et les mauvaises odeurs.

La température de l'eau :

Idéalement utiliser un bouilloire dotée d'un thermostat pour contrôler la chaleur de l'eau. Les thés blancs, verts et jaunes se préparent généralement avec une eau dont la température doit être inférieure ou égale à 80°C. Plus les thés montent en gamme, moins l'eau doit être chaude. Les thés bleu-vert, noirs et sombres nécessitent une eau bien chaude mais pas bouillante, autour de 90°C.

Le dosage du thé :

Pour la grande théière Apollo 75cl, il est conseillé d'infuser 10 grammes de thé pour 75cl d'eau. Soit 2 grammes de thé pour 10 cl d'eau.

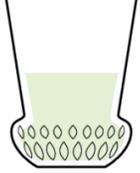
Pour la théière charmante Apollo 15cl, il est conseillé d'infuser 5 grammes de thé pour 15 cl d'eau.

Le temps d'infusion :

Le temps d'infusion est très variable suivant la couleur mais aussi l'origine du thé.

Le tableau ci-dessous donne quelques indications.

Il peut varier entre 1 min et plus de 10 min suivant le thé ; avoir un minuteur qui sonne permet d'avoir l'optimum d'expression de votre thé, car un thé oublié est un thé qui peut devenir trop amer et astringent.

	Température de l'eau	Temps d'infusion	Grand service	Service charmant
Thés blancs	80°C à 90°C	4 à 7 min	Gobelet léger 	
Thés verts	60°C à 80°C	2 à 5 min		
Thés jaunes	80°C	4 à 5 min		
Thés bleu vert ou Wulong	90°C	5 à 6 min	Gobelet charpenté 	 Pour tous les grands crus
Thés noirs	90°C	4 à 5 min		
Thés sombres	90°C	4 à 5 min		

Guide to preparing a tea infusion

Water quality:

Water is the “mother” of tea, its quality is very important in revealing the flavours of the tea. It must be lightly mineralized, not very calcareous, with a pH of 7 or lower.

Tap water, when it is too calcareous and smells like chlorine, for example, can be used once it is filtered using a filtering carafe that eliminates some of the calcium and unpleasant odors.

Water temperature:

Ideally, you should use a kettle with a thermostat to monitor the water temperature. White, green and yellow teas are usually prepared with water that is 80°C or below. The higher the quality of the tea, the lower the water temperature. Blue-green, black and dark teas require very hot, but not boiling, water, approximately 90°C.

The amount of tea:

For the large 25 oz Apollo teapot, we recommend infusing 10 grams of tea in 25 oz of water. In other words, 2 grams of tea per 3,4 oz of water.

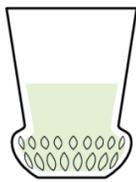
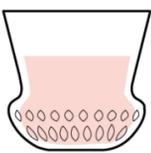
For the charming 5.1 oz Apollo teapot, we recommend infusing 5 grams of tea in 5.1 oz of water.

Infusion time:

Infusion time can vary widely based on the colour and the origin of the tea.

The table below gives some guidelines.

It can vary from 1 minute to more than 10 minutes depending on the tea; using a timer that rings allows your tea to fully express itself, as forgotten tea is tea that can become too bitter and astringent.

	Water temperature	Infusion time	Great tea set	Charming tea set
White teas	80°C à 90°C	4 to 7 min.	Light tumbler 	
Green teas	60°C à 80°C	2 to 5 min.		
Yellow teas	80°C	4 to 5 min.		
Blue-green or Wulong teas	90°C	5 to 6 min	Full-bodied tumbler 	 For all grand crus
Black teas	90°C	4 to 5 min.		
Dark teas	90°C	4 to 5 min.		