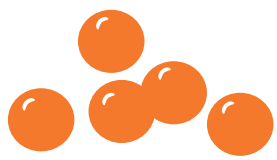




# ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ БАБЛ-ТИ



Издательство АСТ  
Москва

УДК 641.5  
ББК 36.997  
Л556

*В оформлении книги были использованы  
материалы с Shutterstock.com*

**Лидинев, Виталий.**

Л55      Бабл-ти. Лучшие рецепты / Виталий Лидинев —  
Москва: Издательство АСТ, 2025. – 64 с. («Напитки на  
любой случай»)

ISBN 978-5-17-178886-5

Мечтаете о идеальном бабл ти дома? С книгой «Бабл-ти. Лучшие рецепты» это проще простого! Внутри вы найдете все, чтобы стать настоящим мастером: от классики до экзотики – лучшие рецепты, понятные инструкции и только свежие ингредиенты. Забудьте про очереди в кафе!

Станьте мастером бабл ти и наслаждайтесь любимым напитком каждый день!

**УДК 641.5  
ББК 36.9971**

ISBN 978-5-17-178886-5

© ООО «Издательство АСТ», 2025

## Введение

Книга, которую вы держите в руках посвящена необычному напитку, который в последнее время приобрел огромную популярность по всему миру — бабл-ти.

Это напиток на основе чая с молоком, с добавлением тапиоки или желейных шариков с соком внутри.



*Бабл-ти  
с тапиокой*



Его можно пить как горячим, так и холодным, а вариантов наполнения и смешивания разных вкусов существуют десятки.



*Зеленый бабл-ти  
с мятой и лаймом*

*Шоколадный  
бабл-ти*

*Тирамису бабл-ти*

## Лучшие рецепты БАБЛ-ТИ

Бабл-ти впервые появился на Тайване, примерно в 1980-е годы. По одной из версий, считается, что этот десерт был изобретен владелицей одной кофейни Линь Сюхуэй, когда она решила добавить местный десерт фэньюань в холодный чай. Поначалу в напиток добавляли большие шарики тапиоки, потом стали использовать маленькие – жемчужины, из-за чего чай с тапиокой получил название «жемчужный».



Шарики тапиоки



5



## Разнообразие фруктовых вкусов

В напиток стали добавлять груши и сливы, затем начали экспериментировать с другими фруктами, делать на основе разных чаев: зеленого, жасминового, иногда и на основе исключительно фруктового сока. Свое распространение бабл-ти получил в конце XX века, когда он приобрел популярность в Северной Америке.