

БАБЛ-ТИ И ДРУГИЕ ЛЕТНИЕ НАПИТКИ С ТАПИОКОЙ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
-----------------------	----------

КЛАССИЧЕСКИЙ БАБЛ ТИ

- КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ БАБЛ ТИ С ЧЕРНЫМ ЧАЕМ..... 10
- КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ БАБЛ ТИ С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ (ЖАСМИНОВЫЙ).....12
- БАБЛ ТИ С КОРИЧНЕВЫМ САХАРОМ..... 14
- БАБЛ ТИ С ТАРО..... 16
- ВЕГАНСКИЙ БАБЛ ТИ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ..... 18

РЕЦЕПТЫ БАБЛ ТИ С ТАРО

- КЛАССИЧЕСКИЙ БАБЛ ТИ ТАРО С ЧЕРНЫМ ЧАЕМ.....20
- БАБЛ ТИ ТАРО С КОРНЕМ ТАРО22
- БАБЛ ТИ ТАРО С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ.....24
- БАБЛ ТИ ТАРО С ЧАЕМ УЛУН И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ25

БАБЛ ТИ НА МАТЧЕ

- КЛАССИЧЕСКИЙ БАБЛ ТИ НА МАТЧЕ26
- СЛИВОЧНЫЙ БАБЛ ТИ НА МАТЧЕ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ..... 28
- БАБЛ ТИ НА МАТЧЕ С КОРИЧНЕВЫМ САХАРОМ29
- ФРУКТОВЫЙ БАБЛ ТИ НА МАТЧЕ С ФРУКТОВЫМ ПЮРЕ.....30

ФРУКТОВЫЕ БАБЛ ТИ

- КЛУБНИЧНЫЙ БАБЛ ТИ.....32
- БАБЛ ТИ С МАНГО.....34

- БАБЛ ТИ С ПЕРСИКОМ.....36
- БАБЛ ТИ С АРБУЗОМ..... 38

БАБЛ КОФЕ

- КЛАССИЧЕСКИЙ БАБЛ КОФЕ.....40
- КАРАМЕЛЬНЫЙ БАБЛ КОФЕ42
- БАБЛ МОККО44
- ВАНИЛЬНЫЙ БАБЛ КОФЕ46

ШОКОЛАДНЫЕ БАБЛ НАПИТКИ

- КЛАССИЧЕСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БАБЛ НАПИТОК 48
- МЯТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ БАБЛ НАПИТОК50
- БАБЛ НАПИТОК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ52
- ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ БАБЛ НАПИТОК.....54

БАБЛ ТИ С СЫРНОЙ ШАПКОЙ

- КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЕРНЫЙ БАБЛ ТИ С СЫРНОЙ ШАПКОЙ.....56
- МАТЧА БАБЛ ТИ С СЫРНОЙ ШАПКОЙ58
- ШОКОЛАДНЫЙ БАБЛ ТИ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬНОЙ СЫРНОЙ ШАПКОЙ..... 60

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Уровень сложности

Количество порций

Время приготовления

ВВЕДЕНИЕ

Бабл ти (Bubble Tea) — это тайваньский напиток на основе чая, молока или фруктовых соков с добавлением шариков тапиоки (обычно черных), которые называются «боба» или «жемчужины». Он быстро завоевал популярность по всему миру благодаря необычному вкусу, текстуре и возможности создавать бесчисленные вариации.

Суть бабл ти — это сочетание:

- 1. Основы.** Черный, зеленый, улун, жасминовый или другой чай либо фруктовый сок.
- 2. Молока или заменителя.** Коровье, кокосовое, соевое, миндальное или другое молоко либо сливки.
- 3. Подсластителя.** Сахарный сироп, мед, фруктоза и т. д.
- 4. Топпинга.** Шарiki тапиоки, желе, пудинги, фруктовые кусочки и т. д.
- 5. Льда.** По желанию, для холодных напитков.

Виды Бабл Ти

Вариаций бабл ти огромное множество! Вот лишь некоторые популярные виды:

- классический молочный: черный чай или улун, молоко, шарики тапиоки;
- таро: молочный чай с пюре из корня таро (имеет фиолетовый цвет и ванильно-ореховый вкус);
- матча: зеленый чай матча, молоко, шарики тапиоки;
- фруктовый: чай или вода с фруктовыми соками либо пюре (манго, клубника, маракуйя и т. д.);
- кофейный: кофе, молоко, шарики тапиоки;
- шоколадный: шоколадное молоко, шарики тапиоки;

- безлактозный/веганский: на растительном молоке (соевое, миндальное, кокосовое) с веганскими топпингами;
- Bubble Tea с сырной шапкой: напиток с густой шапкой из взбитого сливочного сыра, часто с добавлением соли и сахара;
- Dirty Brown Sugar Bubble Tea: молочный чай с шариками тапиоки, карамелизированными в коричневом сахаре.

Лайфхаки приготовления

1. Тапиока:

- свежесть: шарики тапиоки лучше всего употреблять сразу после варки, так как со временем они становятся жесткими;
- хранение: если нужно сохранить вареную тапиоку, держите ее в сахарном сиропе, чтобы шарики не слиплись;
- варка: строго следуйте инструкции на упаковке. Обычно это варка в кипящей воде до прозрачности и затем настаивание в горячей воде;
- альтернатива: можно использовать быстрорастворимую тапиоку, которая готовится за несколько минут.

2. Сироп:

- контроль сладости: сахарный сироп можно приготовить заранее и регулировать его количество в напитке по своему вкусу;
- аромат: добавьте в сироп ванильный экстракт, корицу или другие специи для более насыщенного вкуса.

3. Чай:

- крепость: чай для бабл ти должен быть достаточно крепким, чтобы его вкус чувствовался в напитке;
- охлаждение: чай нужно полностью охладить перед добавлением в напиток, чтобы лед не растаял слишком быстро;
- альтернатива: можно использовать чайные пакетики или заваривать листовый чай.

4. Молоко:

- жирность: жирное молоко делает напиток более кремовым и насыщенным;
- растительное молоко: такое молоко (особенно кокосовое и овсяное) добавляет напитку интересный вкус и аромат.

5. Топинги:

- экспериментируйте: не бойтесь добавлять в бабл ти разные топпинги, например, фруктовое желе, пудинги, фруктовые шарики и т. д.;
- размер: выбирайте шарики тапиоки подходящего размера, чтобы их было удобно пить через широкую трубочку.

6. Текстура: чтобы получить более гладкую текстуру используйте блендер для смешивания ингредиентов.

7. Альтернативные подсластители: вместо обычного сахара возьмите коричневый сахар, мед, стевию или сироп агавы. Это добавит напитку уникальный вкус и аромат.

Особенности бабл ти

- 1. Текстура.** Главная особенность — это сочетание мягкой, кремовой основы и жевательных шариков тапиоки.
- 2. Индивидуальные вкусовые предпочтения.** Бабл ти может быть с любым вкусом. Не бойтесь экспериментировать с чаем, молоком, подсластителем и топпингами.
- 3. Внешний вид.** Напиток часто подают в прозрачных стаканах с широкой трубочкой, что позволяет видеть слои и топпинги.
- 4. Сытность.** Бабл ти может быть довольно сытным напитком, особенно если в нем много молока, сливок и топпингов.
- 5. Содержание сахара.** Важно помнить, что в бабл ти часто содержится много сахара. Поэтому, если вы следите за здоровьем, стоит регулировать количество подсластителя или выбирать напитки с меньшим содержанием сахара.