

Assad Khan

Bubbleology

# КНИГА Бабл Ти

50 простых и вкусных  
рецептов, любовь с первого  
глотка!

## **СОДЕРЖАНИЕ**

ПРЕДИСЛОВИЕ

БАБЛ-ТИ И ЕГО ПРОИСХОЖДЕНИЕ

АНАТОМИЯ БАБЛ-ТИ

1: Растворимые подсластители

2: Шарик (тапиока)

3: Чайная основа

4: Краунсы

Собираем всё воедино

ХОЛОДНЫЕ БАБЛ-ТИ

ГОРЯЧИЕ МОЛОЧНЫЕ ЧАИ

СМУЗИ И СО СЛИВКАМИ СО ЛЬДОМ

КРАУНСЫ

ПРОДВИНУТАЯ МИКСОЛОГИЯ

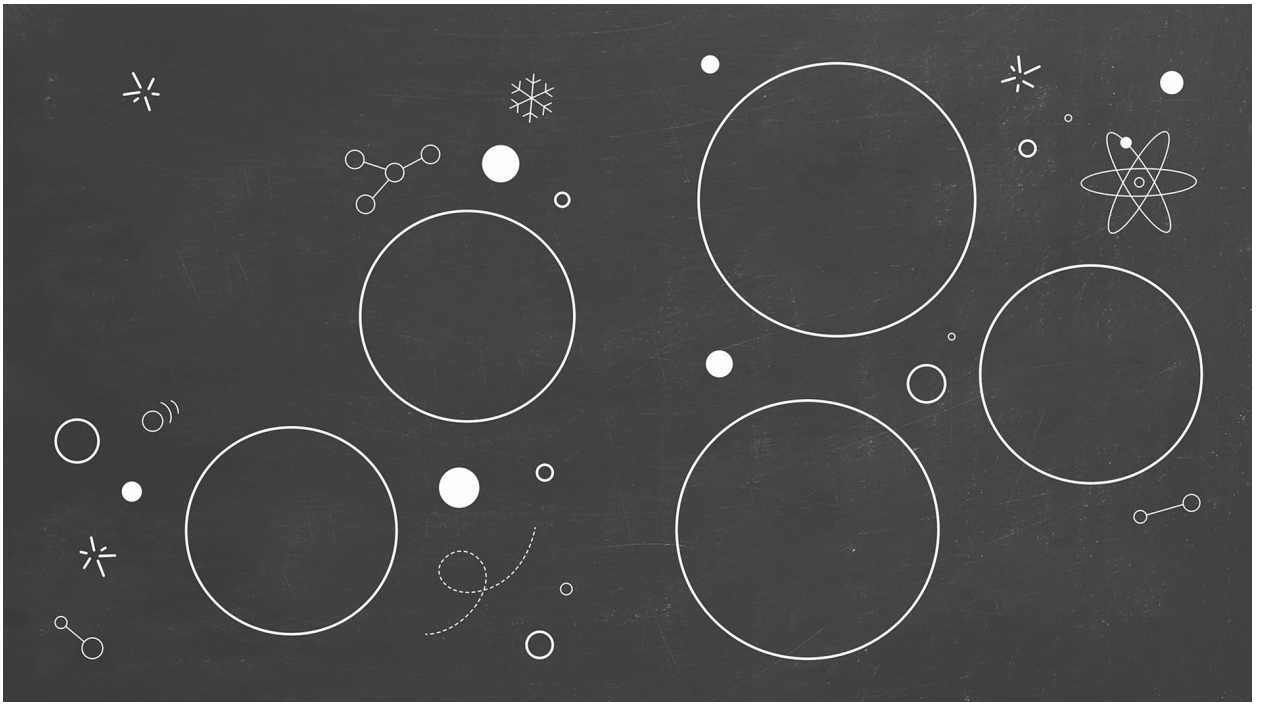
КОКТЕЙЛИ И МОКТЕЙЛИ С БОБА-ЧАЕМ

ГЛОССАРИЙ ИНГРЕДИЕНТОВ

ГЛОССАРИЙ ОБОРУДОВАНИЯ

УКАЗАТЕЛЬ

БЛАГОДАРНОСТИ



## **ОБ АВТОРЕ**

С тех пор как Ассад Хан открыл свой первый магазин в Сохо в 2011 году, сеть Bubbleology расширилась на международном уровне, открыв магазины в Великобритании и Соединённых Штатах. Являясь международными специалистами в создании вкусных и крайне "инстаграмных" напитков бабл-ти, в Bubbleology всегда ставят во главу угла вкус и возможность индивидуальной настройки напитков.

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

Моя история бабл-ти — это любовь с первого глотка. Я впервые попробовал бабл-ти в 2009 году и сразу влюбился. Настолько сильно, что оставил свою карьеру, чтобы изучать искусство бабл-ти на Тайване, с надеждой запустить собственный бренд. Я и представить не мог, куда приведёт меня это захватывающее путешествие и как изменится моя траектория.

После месяцев обучения и подготовки в апреле 2011 года в Сохо, Лондон, появилась Bubbleology. Я хотел поделиться тем опытом, который получил, и теми навыками, которые освоил на Тайване. Это путешествие оказалось захватывающим и полным неожиданностей, и я хочу поблагодарить команду Bubbleology, всех по всему миру, кто помогал развивать тренд бабл-ти, и наших преданных клиентов, которые поддерживали нас на этом пути.

«Радость бабл-ти заключается в его уникальном вкусе, разнообразии ароматов, текстуре шариков и полной возможности настроить напиток под себя».

С учётом стремительного роста индустрии бабл-ти, я считаю, что сейчас самое время развеять мифы о приготовлении этих напитков в домашних условиях. Эта библия бабл-ти была создана, чтобы вдохновить новое поколение потребителей: она предназначена для всех — и для тех, кто только открывает для себя бабл-ти, и для его давних поклонников, и для опытных миксологов, ищущих способы включить тапиоку в свои напитки.



В книге рассматриваются все этапы процесса создания бабл-ти: от приготовления тапиоки до разнообразных чайных основ, техник миксологии и вариаций вкусов. Рецепты вдохновлены оригинальным меню Bubbleology и включают напитки для любых случаев — от простых до продвинутых рецептов, а также коктейли и моктейли.

Я надеюсь, что вам понравится исследовать эти рецепты и экспериментировать с сочетаниями вкусов, становясь собственным миксологом. Наслаждайтесь ароматами, дразните свои вкусовые рецепторы, открывайте для себя новые вкусы и текстуры и находите своё новое увлечение среди напитков. Бабл-ти — это напиток, который вы будете любить есть!

Ассад Хан

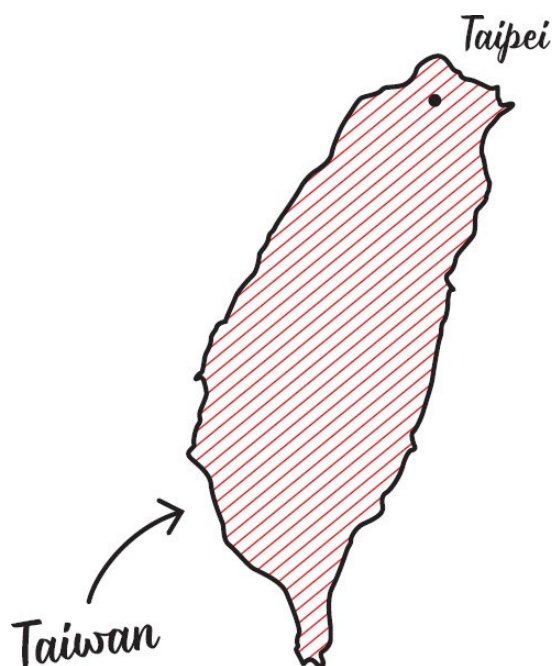
Генеральный директор и основатель Bubbleology

## БАБЛ-ТИ И ЕГО ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Бабл-ти — это освежающий напиток на основе чая с добавлением шариков тапиоки. Его пьют через толстую трубочку, достаточно широкую, чтобы через неё проходили шарики. Напиток бывает с различными вкусами и может готовиться на основе разных видов чая. Существуют как молочные, так и фруктовые версии, и их можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде, хотя традиционно бабл-ти подают холодным.

Этот вкусный напиток появился на Тайване в начале 1980-х годов. Мнения о том, кто именно первым создал бабл-ти, расходятся, но все единодушны в одном: кем бы он ни был, это был настоящий гений.

С момента своего скромного появления в виде простого чая с тапиокой бабл-ти прошёл увлекательный путь эволюции. Сегодня существует невероятное множество вкусов, а также разнообразные вкусные и насыщенные топпинги.



---

### О Bubbleology

Bubbleology появилась в самом сердце Сохо в 2011 году и с тех пор расширилась по всей Великобритании и за её пределами. У бабл-ти долгая история, и для нас важно признавать его тайваньское происхождение. Мы гордимся тем, что вносим свой вклад в повышение осведомлённости об этом культовом напитке.

Тем не менее, Bubbleology не является традиционным тайваньским бабл-ти — мы выбрали свой собственный уникальный подход к этому удивительному напитку. Наша цель всегда заключалась в том, чтобы создать «альтернативный» опыт бабл-ти, с интересными миксологическими подходами, оригинальными сочетаниями десерта и напитка и даже алкогольными версиями бабл-ти!

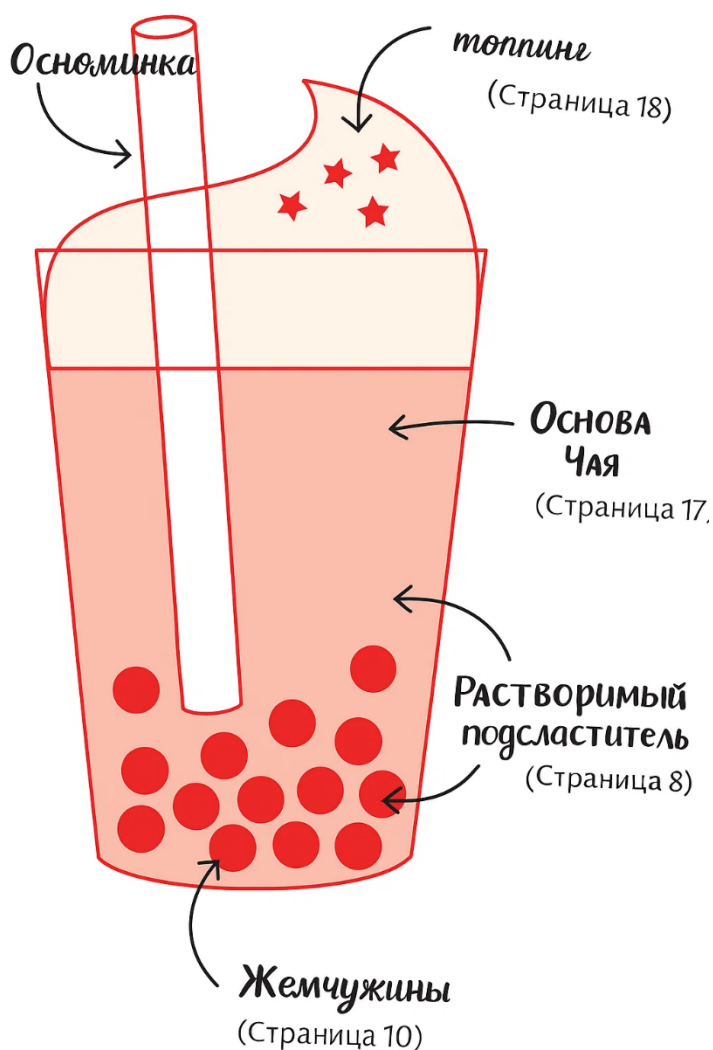
Рецепты были упрощены, чтобы вы могли с лёгкостью готовить бабл-ти дома. Некоторые ингредиенты были адаптированы для того, чтобы их было проще найти — они отличаются от тех, что используются в наших магазинах или на Тайване. Наша цель здесь проста: упростить процесс приготовления бабл-ти.

---

## АНАТОМИЯ БАБЛ-ТИ

Бабл-ти — это миксология! Вы можете выбирать различные чайные основы, вкусы, тапиоку (или даже взрывающиеся шарики) и топпинги. Выбор полностью за вами, и вы — свой собственный миксолог. Но независимо от того, как вы их сочетаете, основные принципы остаются неизменными: необходима чайная основа, шарики, вкусовые добавки и растворимый подсластитель — и, конечно же, трубочка для бабл-ти!

В следующих разделах книги будет показано, как создать эти базовые элементы, чтобы вы могли начать процесс миксологии.



---

## Порции

Все рецепты в этой книге рассчитаны на одну порцию, но вы с лёгкостью можете увеличить количество ингредиентов, чтобы приготовить больше!

## 1: РАСТВОРИМЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Бабл-ти — это десертный напиток, который чаще всего употребляют в холодном виде. Для него необходим быстрорастворимый подсластитель (который также используется для подслащивания тапиоки). Существует множество вариантов, таких как сироп агавы, тростниковый сироп или мёд. Ещё один популярный вариант — это «простой сироп», рецепт которого приведён далее; его можно приготовить дома (и он значительно дешевле других альтернатив). Мы рекомендуем начать именно с этого способа.

### Подслащивание бабл-ти

Количество растворимого подсластителя, используемого в каждом рецепте бабл-ти в этой книге, зависит от ваших личных предпочтений. Мы рекомендуем добавлять от 10 до 30 мл (2 чайные ложки – 2 столовые ложки) простого сиропа на 500 мл напитка в тех случаях, когда используемые компоненты не вносят дополнительную сладость (например, в молочном чае Ассам или Жасмин). Однако, если в рецепте используются ингредиенты, такие как фруктовое пюре, которые естественным образом подслащивают основу напитка, количество сиропа может потребоваться уменьшить или вовсе исключить. Именно поэтому мы всегда советуем пробовать смесь перед добавлением подсластителя, чтобы определить, сколько его действительно нужно.



## ПРОСТОЙ СИРОП

Вам потребуется больше простого сиропа, чем может показаться, так как он используется не только для напитков, но и для подслащивания тапиоки. Сироп можно хранить и использовать позднее — в холодильнике он сохраняется в течение пары недель.

### **Выход: около 300 мл**

— достаточно для одной порции тапиоки и примерно десяти напитков

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 180 мл воды
- 340 г мелкого сахара (кастер-сахар или сахар мелкого помола)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- кухонные весы
- небольшая кастрюля
- металлическое сито или фильтр
- жаропрочная мерная кружка или кувшин
- бутылка с носиком для наливания

Влейте отмеренное количество воды в небольшую кастрюлю, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Как только вода закипит, медленно добавьте сахар. Постоянно помешивайте, пока сахар полностью не растворится, затем выключите огонь и дайте раствору остыть не менее 5 минут (но следите, чтобы он не остыл полностью).

Процедите сироп через сито в жаропрочную кружку. Дайте сиропу полностью остыть, затем перелейте его в бутылку с удобным носиком для наливания. Этот сироп можно использовать как для подслащивания тапиоки, так и для бабл-ти.

---

### **Попробуйте так:**

- Замените кастер-сахар на кокосовый сахар или другие его разновидности.
- Если хотите добавить немного пряности, положите в сироп палочку корицы или звёздочку бадьяна, чтобы он настоялся с ароматом.

## **2: ШАРИКИ**

### **Идеальная тапиока**

Это ключевой компонент: правильная тапиока — залог идеального бабл-ти. Процесс приготовления идеальной тапиоки включает два чётких этапа, и оба одинаково важны. Обязательно точно следуйте рецепту. Этот рецепт рассчитан на тапиоку, требующую общее время приготовления около 1 часа. Перед началом ознакомьтесь с инструкцией на упаковке вашей тапиоки и при необходимости скорректируйте время.

### **Выход: около 1,7 кг**

— достаточно примерно для 18 порций

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 3 литра воды
- 1 кг сырой тапиоки
- 100 г мелкого сахара (кастер-сахар)
- 75–100 мл растворимого подсластителя (простой сироп, сироп агавы или тростниковый сироп)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- кухонные весы
  - большая кастрюля
  - пластиковый дуршлаг
  - металлический дуршлаг
- 

### **Этап первый**

Влейте отмеренное количество воды в большую кастрюлю. Поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Пока вода нагревается, отмерьте тапиоку и высыпьте в пластиковый дуршлаг. Аккуратно встряхните его над мусорным ведром, чтобы удалить мелкий мусор, до полной очистки.

Когда вода закипит, медленно всыпьте тапиоку в кастрюлю. Перемешивайте около минуты, чтобы шарики не слиплись между собой и не прилипли ко дну.

Накройте крышкой и оставьте кипеть на медленном огне в течение 30 минут. Время от времени помешивайте, чтобы шарики не слипались, но между помешиваниями крышку держите закрытой. Через 30 минут достаньте небольшую ложку тапиоки и переложите в чашку с холодной водой. Оставьте на 30 секунд, затем перемешайте и попробуйте. Центр шариков должен быть мягким. Если он всё ещё твёрдый, продолжайте варить ещё 5 минут и снова протестируйте. Как только центр станет мягким, переходите ко второму этапу.

---

### **Этап второй**

Убавьте огонь до самого слабого кипения — это критически важно: тапиока должна готовиться максимально нежно. Добавьте сахар и осторожно перемешайте. Накройте крышкой и томите на минимальном огне 20–25 минут, регулярно помешивая.

Через 20–25 минут достаньте немного тапиоки и поместите в чашку с холодной водой. Перемешайте и попробуйте. Учтявая, что сырье может отличаться, пробуйте, чтобы добиться нужной консистенции. Если требуется, готовьте ещё 5 минут на слабом огне и проверьте снова. Продолжайте до тех пор, пока не добьётесь идеально мягкой, жевательной текстуры.

Когда тапиока готова, откиньте её на металлический дуршлаг. Промойте холодной водой, тщательно перемешивая, чтобы удалить остатки крахмала. Затем переложите тапиоку в миску или контейнер. Вмешайте выбранный подсластитель (для новичков рекомендуем простой сироп, см. стр. 9), ориентируясь на свои вкусовые предпочтения. Тапиока не подлежит хранению — её необходимо использовать в течение примерно 4 часов.



## КАРАМЕЛИЗОВАННАЯ ТАПИОКА

Это вкусная вариация с карамелизированным вкусом и бархатистой текстурой. Она всегда подаётся в тёплом виде. Существует множество версий, и это лишь одно из предложений, которое может вдохновить вас на эксперименты! Первый этап полностью повторяет базовый метод приготовления тапиоки (см. стр. 11), но второй этап отличается, и добавляется третий. Необходима суповарка или аналогичное оборудование, так как тапиоку нужно постоянно поддерживать в тёплом состоянии — примерно при температуре 65 °С.

### **Выход: около 1,8 кг**

— достаточно примерно для 18 порций

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 1 партия тапиоки, приготовленной только до первого этапа (см. стр. 11)
- 1 литр кипятка
- 350 г мягкого тёмного коричневого сахара
- 40 мл (3 ст. ложки) патоки или чёрной треклы

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- мерный кувшин
- большая кастрюля
- дуршлаг
- суповарка или аналогичный нагреватель

---

### **Этап первый**

Завершите первый этап приготовления тапиоки (см. стр. 11), затем выключите огонь. Оставьте тапиоку в кастрюле.

---

### **Этап второй**

Влейте кипяток в кувшин, затем добавьте 100 г тёмного коричневого сахара. Размешивайте до полного растворения сахара. Медленно влейте этот раствор в кастрюлю с тапиокой и перемешайте до равномерного распределения. Накройте крышкой и томите на медленном огне 20–25 минут, периодически помешивая.

Параллельно подготовьте суповарку. Поместите в неё 150 г коричневого сахара и включите на высокий нагрев, чтобы он размягчился.

По завершении томления тапиоки, достаньте ложку шариков, остудите в чашке с ледяной водой и попробуйте — они должны быть мягкими. Убедившись, что всё готово, аккуратно слейте тапиоку через дуршлаг в раковину, но **не промывайте её** — она должна остаться тёплой, а весь сладкий навар вокруг неё необходимо сохранить.

---

### **Этап третий**

Сразу же переложите ещё тёплую тапиоку в суповарку — **не давайте ей остыть!** К этому моменту сахар в суповарке должен размягчиться — размешайте его с тапиокой. Затем добавьте оставшиеся 100 г коричневого сахара и снова хорошо

перемешайте. Влейте патоку или треклу для насыщенного вкуса и тщательно перемешайте.

Закройте крышку суповарки и подождите 5 минут перед подачей. Очень важно, чтобы суповарка оставалась включённой и поддерживала температуру около 65°C.

---

**Попробуйте так:**

- Существует множество видов тапиоки — не бойтесь экспериментировать с текстурой и формой!
- Карамелизованную тапиоку можно готовить с использованием разных видов сахара. При желании можно добавить мёд.
- После приготовления можно добавлять и другие вкусовые основы — смело экспериментируйте!



## **ВЗРЫВАЮЩИЕСЯ ШАРИКИ (POPPING BOBA) И НАТА ДЕ КОКО**

Традиционная тапиока — не единственный вкусный элемент бабл-ти, который можно втянуть через широкую трубочку: также можно использовать взрывающиеся шарики (popping boba), ната де кокос и даже семена чиа!

Рецепты в этой книге сосредоточены на тапиоке, а также на взрывающихся шариках и ната де кокос.

---

### **ВЗРЫВАЮЩИЕСЯ ШАРИКИ (POPPING BOBA)**

В отличие от тапиоки, такие шарики имеют тонкую желеобразную оболочку из экстракта морских водорослей и наполнены соком, который «взрывается» при нажатии. Они полностью веганские.

---

### **НАТА ДЕ КОКО**

Гель из кокоса. Это жевательная, полупрозрачная, желеобразная масса, получаемая в результате ферментации кокосовой воды. В бабл-ти часто используют ароматизированную разновидность. Она также полностью веганская.



### 3: ЧАЙНАЯ ОСНОВА

Другой ключевой компонент хорошего бабл-ти — это чайная основа, которую можно приготовить из самых разных сортов чая. В рецептах этой книги основное внимание уделяется жасминовому и Ассамскому чаю. Если вы используете Ассам, его необходимо заваривать значительно крепче обычного (мы рекомендуем заваривать в 2–3 раза дольше, чем указано на упаковке), поскольку такие тёмные чаи, как Ассам, должны полностью раскрыть свой вкус. Однако с жасминовым чаем так поступать нельзя — он станет очень горьким. Всегда заваривайте жасмин в точном соответствии с инструкцией на упаковке.

Мы рекомендуем заваривать сразу большое количество чая, чтобы можно было приготовить несколько порций напитка.

---

#### Советы:

- Чай всегда следует переливать в заранее подогретый термос (если только вы не используете его сразу), так как он должен быть тёплым при добавлении в бабл-ти. Жасминовый и Ассамский чай можно хранить в термосе максимум два часа — со временем они теряют качество.
- Жасминовый чай всегда следует заваривать при температуре 70–75 °С. Заваривание при более высокой температуре приведёт к появлению горечи.
- Используйте как можно более качественное сито при переливании чая, чтобы избежать попадания осадка (он тоже даёт горечь).
- Никогда не передерживайте жасминовый чай, и постоянно пробуйте его в процессе заваривания, чтобы контролировать вкус.
- Не беспокойтесь, если Ассам кажется слишком крепким — это нормально. Он должен «пробиваться» сквозь вкус молока и придавать напитку насыщенность.
- Экспериментируйте с другими основами — улуном, эрл грей или ромашковым чаем!
- Для одной порции можно использовать обычный чайный пакетик и кипяток из чайника.

## 4: КРАУНСЫ

*Примечание: если вы готовите бабл-ти впервые, мы рекомендуем пропустить этот раздел и вернуться к нему позже — после того, как освоите базовый процесс и приготовите несколько простых вкусов.*

Бабл-ти — это не только шарики. Он также может быть украшен вкусными «краунсами» (топпингами), и вариантов существует великое множество! Вы будете теряться в выборе, что съесть первым — втянуть и разжевать шарики или медленно потягивать напиток вместе с мягким, сливочным краунсом.

В этой книге мы сосредоточимся на одном варианте — солёном краунсе из сливочного сыра. Но помните: эти украшения ограничиваются только вашей фантазией. Наша задача — вдохновить вас на эксперименты, а ваша — продолжать играть с новыми сочетаниями и создавать собственную миксологию!

### **Выход: 750 мл**

— достаточно примерно для 10 порций

---

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 1 ст. ложка сливочного сыра
- щепотка гималайской розовой соли
- 300 мл жирных сливок (double cream)
- 300 мл цельного органического молока + немного для разведения

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- большая мерная кружка или кувшин
  - ручной электрический венчик
  - лопатка
- 

Поместите сливочный сыр в кувшин, добавьте щепотку гималайской соли и немного молока. Взбейте ручным венчиком до однородности, следите, чтобы не осталось комочков.

Добавьте жирные сливки и снова взбейте до полного объединения.

Когда масса станет однородной, постепенно вводите молоко, аккуратно вмешивая его лопаткой. Не вливайте всё сразу — это важно. Смесь должна получиться густой и воздушной. Теперь вы можете использовать солёную сырную смесь как топпинг или «краунс» для вашего бабл-ти.

---

### **Попробуйте так:**

- Экспериментируйте, добавляя в смесь другие вкусовые основы.
- Можно окрасить топпинг натуральными красителями или украсить дополнительным декоративным слоем при подаче.
- Если хочется чего-то особенно насыщенного, положите шарик джелато поверх бабл-ти вместо сливочного краунса — получится яркий и вкусный флот!



## СОБИРАЕМ ВСЁ ВОЕДИНО

Теперь, когда вы знаете, как приготовить тапиоку, чайные основы и сливочный краунс, вы можете собрать собственный бабл-ти.

В целом, основа приготовления бабл-ти такова: сначала добавьте шарики тапиоки на дно стакана, затем влейте ароматизированный чайный микс. После этого, в зависимости от рецепта, можно добавить топпинги или краунсы.

На следующих страницах представлены рецепты фруктовых и молочных чаёв, насыщенных экзотических сочетаний и даже алкогольных вариантов. Мы уверены, что не существует единственно правильного способа приготовления бабл-ти — вы сами себе миксолог! Всё зависит от того, как именно вы хотите приготовить напиток, так что не бойтесь адаптировать рецепты под свои вкусы или даже изменить предложенные в книге варианты.

---

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ:

*Всегда подстраивайтесь под свой вкус!*

Мы постарались максимально упростить состав ингредиентов в этой книге, понимая, что некоторые компоненты могут быть незнакомы тем, кто никогда раньше не пробовал бабл-ти. Каждая вкусовая основа (будь то фруктовые пюре или сушёные ингредиенты) обладает своей интенсивностью, степенью сладости и вязкостью. Поэтому мы рекомендуем следовать дозировкам, указанным на упаковке, а при необходимости корректировать вкус, увеличивая или уменьшая количество добавки. Сладость можно подстраивать с помощью растворимых подсластителей, рекомендованных ранее. Каждый бабл-ти создаётся для вас. Делайте напиток так, как вам нравится — единственно правильный способ — это тот, который вы любите!

---

### МОЛОКО

В рецептах, где требуется молоко, выбор его вида полностью зависит от вас. Вкус напитка может сильно меняться в зависимости от того, какое молоко вы используете. Мы большие поклонники растительных видов молока, но помните, что у каждого будет свой вкус, и он повлияет на вкус бабл-ти. В этой книге предполагается использование органического цельного молока, так что учитывайте это при выборе других вариантов. Мы не рекомендуем использовать разбавленные виды, например, обезжиренное молоко, так как оно сделает напиток водянистым.

---

### ИЗМЕРЕНИЯ И ШЕЙКЕРЫ

Обратите внимание: при миксовании напитков в этой книге используется коктейльный шейкер объёмом 500 мл. Важно соблюдать именно этот объём, поскольку все ингредиенты и инструкции рассчитаны на него.

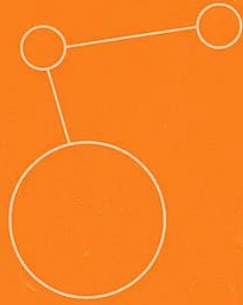
Точное количество чая или другой жидкости, необходимое для рецепта, может варьироваться в зависимости от размера кубиков льда и других компонентов.

Чтобы упростить процесс, мы не всегда указываем точные объёмы и вместо этого используем обозначение «до заполнения». Это значит, что после того как вы добавили все остальные ингредиенты в шейкер объёмом 500 мл, просто долейте чай или другую указанную жидкость до самого верха — и получите желаемый результат.

---

**Запомните:**

*Единственно правильный способ приготовить бабл-ти — это тот, который нравится вам!*



# ХОЛОДНЫЕ БОБЛ ЧАИ



## **ХОЛОДНЫЕ БАБЛ-ТИ**

Большинство бабл-ти употребляют в холодном виде — даже зимой! В этой главе вы найдёте подборку базовых рецептов холодных бабл-ти, которые можно с лёгкостью приготовить дома. Это отличная отправная точка для освоения искусства приготовления бабл-ти.

Все эти напитки рассчитаны на *«полный лёд»*, то есть шейкер наполняется льдом доверху. Если вы предпочитаете меньше льда, просто компенсируйте его отсутствующее количество, добавив больше чайной основы.



## **СПИСОК РЕЦЕПТОВ**

Assam Milk Tea  
Taro Milk Tea  
Jasmine Milk Tea  
Matcha Milk Tea  
Coconut Milk Tea  
Passion Fruit Tea  
Mango Fruit Tea  
Strawberry Fruit Tea  
Electric Yuzu  
Spiced Chai Tea  
Strawberry & Mint Fizz  
Caramel Frappe  
Kefir & Pineapple Tea  
Jasmine Milk Tea

---



## **ASSAM MILK TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- свежесваренный чай Ассам (см. стр. 17), до заполнения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (сироп агавы, тростниковый сироп или простой сироп, см. стр. 9), по вкусу
- 1 половник тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- коктейльный шейкер объемом 500 мл
  - стакан для подачи объемом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
-

Влейте молоко в шейкер. Наполните шейкер льдом и добавьте свежесваренный чай Ассам почти до самого верха. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте на вкус, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Переложите выбранную тапиоку в стакан для подачи и влейте туда содержимое шейкера. Подавайте.

---

**Попробуйте так:**

Экспериментируйте с другими тёмными чаями — например, улуном или даже эрл греем.



## **TARO MILK TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежезаваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- 100 % чистый сушёный порошок таро (ориентируйтесь на дозировку на упаковке или по вкусу)
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (сироп агавы, тростниковый сироп или простой сироп, см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл

- стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Влейте 80 мл свежесваренного жасминового чая в блендер. Добавьте порошок таро и молоко, взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и добавьте взбитую смесь с таро. Долейте ещё жасминового чая до самого верха. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте на вкус, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Переложите выбранную тапиоку в стакан для подачи и влейте туда содержимое шейкера. Подавайте.

---

**Попробуйте так:**

Для удобства приготовления мы указали использование 100 % органического порошка таро. Однако вы также можете использовать свежесваренный таро или готовый консервированный таро — если, конечно, хотите поэкспериментировать!

## **JASMINE MILK TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- свежезаваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (сироп агавы, тростниковый сироп или простой сироп, см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Влейте молоко в шейкер. Наполните шейкер льдом и добавьте свежезаваренный жасминовый чай почти до самого верха. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Переложите тапиоку в стакан и влейте содержимое шейкера. Подавайте.

### **Попробуйте так:**

Экспериментируйте с другими зелёными чаями. Можно попробовать даже травяные чаи, например, ромашку.

---

## **МАТЧА MILK TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежезаваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- ½ ч. л. чистого порошка матча (см. совет ниже)
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- около 30 мл (2 ст. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Влейте 80 мл свежезаваренного жасминового чая в блендер. Добавьте порошок матча и молоко, взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом, добавьте матча-смесь. Долейте ещё чая до полного объёма. Закройте шейкер, встряхните. Попробуйте на вкус, при необходимости добавьте подсластитель и встряхните снова.

Переложите тапиоку в стакан, влейте содержимое шейкера. Подавайте.

---



## COCONUT MILK TEA

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- кокосовый молочный порошок (ориентируйтесь на упаковку или на вкус)
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, по вкусу
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Влейте 80 мл свежесваренного жасминового чая в блендер. Добавьте кокосовый порошок и молоко, взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и добавьте кокосовую смесь. Долейте ещё чая до полного объёма. Закройте, встряхните. Попробуйте и, при необходимости, добавьте подсластитель. Встряхните снова.

Переложите тапиоку в стакан и влейте содержимое шейкера. Подавайте.

**Попробуйте так:**

Попробуйте заменить молоко и кокосовый порошок на чистое кокосовое молоко.



### **PASSION FRUIT TEA**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежезаваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- мякоть 2 свежих маракуйи (или пюре маракуйи — по вкусу)
- лёд
- около 30 мл (2 ст. л.) растворимого подсластителя (сироп агавы, тростниковый сироп или простой сироп, см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10), ната де кокос или взрывающихся шариков

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл

- половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Влейте 200 мл свежесваренного жасминового чая в блендер. Добавьте мякоть или пюре маракуйи и взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и добавьте фруктовую смесь. Долейте жасминовый чай до полного объёма. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте на вкус и, при необходимости, добавьте подсластитель, затем встряхните снова.

Переложите приготовленную тапиоку, ната де кокос или взрывающиеся шарики в стакан и влейте содержимое шейкера. Подавайте.

## **MANGO FRUIT TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- горсть нарезанного манго (или пюре из манго — по вкусу)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки, ната де кокос или взрывающихся шариков

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
  - коктейльный шейкер объёмом 500 мл
  - стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Влейте 200 мл свежесваренного жасминового чая в блендер. Добавьте нарезанное манго или пюре, взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом, добавьте манговую смесь. Долейте чай до самого верха. Закройте, встряхните несколько секунд. Попробуйте и добавьте подсластитель по вкусу, затем встряхните снова.

Переложите тапиоку, ната де кокос или взрывающиеся шарики в стакан и влейте туда содержимое шейкера. Подавайте.

---

## **STRAWBERRY FRUIT TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- горсть свежей клубники (или клубничное пюре — по вкусу)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки, ната де кокос или взрывающихся шариков

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
  - коктейльный шейкер объёмом 500 мл
  - стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Влейте 200 мл свежесваренного жасминового чая в блендер. Добавьте клубнику или пюре и взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом, добавьте клубничную смесь. Долейте чай до верха, встряхните. Попробуйте, добавьте подсластитель и встряхните снова.

Переложите тапиоку, ната де кокос или popping boba в стакан и влейте напиток. Подавайте.



## **ELECTRIC YUZU**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- чистое пюре юзу — по вкусу
- около 1 половника тапиоки, ната де кокос или взрывающихся шариков
- 50 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- лимонад — до заполнения
- натуральный синий пищевой краситель (ориентируйтесь на упаковку)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
-

Хотя этот напиток может показаться сложным, он на самом деле довольно простой! Сначала налейте слой пюре юдзу на дно стакана — толщиной не более 2,5 см. Затем добавьте слой тапиоки, ната де кокос или popping boba поверх пюре и наполните стакан льдом.

Влейте свежесваренный жасминовый чай, затем долейте лимонад до верха. Добавьте пару капель натурального синего пищевого красителя для характерного эффекта!



## **SPICED CHAI TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- лёд
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- свежесваренный пряный чай Чай, до заполнения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (сироп агавы, тростниковый сироп или простой сироп, см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки
- 1 палочка корицы
- 2 звездочки бадьяна

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- коктейльный шейкер объемом 500 мл
- стакан для подачи объемом 500 мл

- половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Наполните шейкер доверху льдом, затем добавьте молоко. Влейте свежесваренный пряный чай Чай почти до самого верха. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте на вкус, добавьте подсластитель по желанию, затем встряхните снова.

Выложите выбранную тапиоку на дно стакана, добавьте палочку корицы и звёздочки бадьяна. Влейте сверху чайную смесь и подавайте.



### **STRAWBERRY & MINT FIZZ**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- горсть клубники (или клубничное пюре — по вкусу)
- 100 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- несколько свежих листьев мяты + дополнительные для украшения
- лёд
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10), ната де кокос или взрывающихся шариков
- лимонад — до заполнения

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- мадлер (толкушка)

- стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
- 

Положите клубнику или клубничное пюре в блендер, добавьте жасминовый чай и взбейте до однородности.

Поместите мяту в шейкер и разомните её мадлером. Наполните шейкер доверху льдом и влейте клубничную смесь. Закройте шейкер и встряхните несколько секунд. (Шейкер не будет таким полным, как в предыдущих рецептах — так и задумано.) Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Выложите тапиоку, ната де кокос или взрывающиеся шарики на дно стакана. Влейте содержимое шейкера, затем долейте лимонад до верха. Украсьте свежими листьями мяты.

---

**Попробуйте так:**

Замените лимонад на любой любимый газированный напиток.

## CARAMEL FRAPPE

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 100 мл свежесваренного чёрного кофе
- 1 шот карамельного сиропа (ориентируйтесь на упаковку или по вкусу)
- органическое цельное молоко (или на ваш выбор, см. стр. 21), до заполнения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки, карамелизированной тапиоки или тапиоки со вкусом кофе (ната де кокос)
- взбитые сливки и топпинг из ирисового соуса — для украшения

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- коктейльный шейкер объемом 500 мл
- стакан для подачи объемом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Влейте свежесваренный кофе в шейкер и добавьте карамельный сироп. Наполните шейкер льдом, затем долейте молоко почти до самого верха. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте и добавьте подсластитель по вкусу, встряхните ещё раз.

Переложите выбранную тапиоку или ната де кокос в стакан и влейте туда содержимое шейкера. Украсьте взбитыми сливками и сбрызните ирисовым соусом — для идеального эффекта «вдохновения».

---

## KEFIR & PINEAPPLE TEA

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 50 мл молочного кефира
- 120 мл ананасового сока
- лёд
- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки
- ломтик свежего ананаса — для подачи

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- коктейльный шейкер объемом 500 мл
- стакан для подачи объемом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Влейте кефир и ананасовый сок в шейкер. Наполните шейкер льдом и добавьте жасминовый чай до самого верха. Закройте и встряхните несколько секунд.

Выложите тапиоку в стакан, затем влейте туда смесь кефира и ананаса. Украсьте ломтиком ананаса на краю стакана и подавайте.

---



### **JASMINE MILK TEA С КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ ТАПИОКОЙ**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 100 мл органического цельного молока (или на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- около 15 мл (1 ст. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника карамелизированной тапиоки (см. стр. 12) + немного карамельного соуса

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
  - стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
-

Влейте молоко в шейкер и наполните его льдом, затем добавьте жасминовый чай почти до самого верха. Закройте и встряхните несколько секунд. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Переложите тёплую карамелизованную тапиоку в стакан. Используя ложку, полейте стенки стакана карамельным соусом из суповарки, чтобы создать характерный *полосатый эффект* при наливании напитка. Медленно влейте содержимое шейкера. Подавайте.

**Важно!**

Карамелизованная тапиока всегда должна оставаться тёплой в суповарке! Контраст тёплого и холодного в напитке создаёт удивительное ощущение.



# ГОРЯЧИЕ ЧАЙ ЛАТТЕ





# ГОРЯЧИЕ ЧАЙ ЛАТТЕ

## ГОРЯЧИЕ МОЛОЧНЫЕ ЧАИ

Горячие бабл-ти ничуть не уступают холодным по вкусу. В этой главе вы найдёте подборку рецептов горячих бабл-ти, которые согреют вас в холодные зимние месяцы!



## **СПИСОК РЕЦЕПТОВ**

Hot Ginger Milk Tea

Hot Cocoa Milk Tea

Hot Matcha Latte

Hot Assam Tea

Hot Vanilla Chai Milk Tea

---

## **HOT GINGER MILK TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- органическое цельное молоко (или другое на ваш выбор, см. стр. 21), до заполнения
- 100 мл свежезаваренного чая Ассам (см. стр. 17)
- сироп имбиря (ориентируйтесь на упаковку или добавьте по вкусу)
- около 30 мл (2 ст. л.) растворимого подсластителя, по вкусу
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- небольшая кастрюля
- ложка
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Нагрейте молоко в кастрюле на среднем огне, не доводя до кипения.

В шейкер влейте чай Ассам и добавьте сироп имбиря. Перемешайте. Медленно влейте горячее молоко почти до самого верха шейкера, продолжая помешивать (горячие чаи не встряхивают!). Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и снова перемешайте.

Переложите тапиоку в стакан, затем влейте горячую чайную смесь. Подавайте.

### **Попробуйте так:**

Добавьте взбитые сливки и мини-пряничного человечка — для весёлой подачи!

---

## **НОТ СОСОА MILK TEA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- органическое цельное молоко (или другое на ваш выбор), до заполнения
- 60 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- чистый какао-порошок (ориентируйтесь на упаковку или добавьте по вкусу) + немного для украшения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, по вкусу
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- небольшая кастрюля
- ложка
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Нагрейте молоко в кастрюле на среднем огне, не доводя до кипения.

В шейкер влейте чай и добавьте какао. Перемешайте ложкой до однородности (без комков). Медленно влейте горячее молоко почти до самого верха, помешивая (не встряхивать!). Попробуйте, добавьте подсластитель и снова перемешайте.

Переложите тапиоку в стакан, влейте чайную смесь. Украсьте порошком какао. Подавайте.

### **Попробуйте так:**

- Добавьте вкус мяты или апельсина.
  - Украсите взбитыми сливками и шоколадной стружкой — для особого удовольствия.
-



## **НОТ МАТЧА LATTE**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- органическое цельное молоко (или другое на ваш выбор), до заполнения
- ½ ч. л. чистого порошка матча
- 50 мл тёплой воды
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки
- около 40 мл (3 ст. л.) растворимого подсластителя, по вкусу

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- небольшая кастрюля
- чаша для матча
- венчик для матча
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Нагрейте молоко в кастрюле на среднем огне, не доводя до кипения.

Поместите порошок матча в специальную чашу, добавьте тёплую воду и взбейте венчиком до однородности.

Переложите тапиоку в стакан и долейте горячее молоко почти до верха. Влейте смесь матча — зелёный цвет будет красиво просачиваться в молоко. Попробуйте, добавьте подсластитель и аккуратно перемешайте.

Посыпьте сверху немного порошка матча для украшения и подавайте.

**ЛЕДЯНЫЕ  
СМОТИ  
&  
КРЕМ  
КРОНЫ**



## **СМУЗИ СО ЛЬДОМ И КРЕМОВЫЕ КРАУНСЫ**

Попробуйте освежающие смузи со льдом — идеальный способ охладиться в жаркий летний день! Для их приготовления вам понадобится ксантановая камедь — именно она является секретом идеальной текстуры. Это веганский загуститель, который также предотвращает расслоение напитка.

В этой главе вы также найдёте рецепты бабл-ти с кремовыми краунсами.



## **СПИСОК РЕЦЕПТОВ**

Mango Iced Blitz

Coconut Iced Blitz

Cream Crown Matcha

Chocolate & Hazelnut Cream Crown

---



### **MANGO ICED BLITZ**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- горсть свежего нарезанного манго (или пюре манго — по вкусу)
- 100 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- ¼ ч. л. ксантановой камеди
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки, ната де кокос или взрывающихся шариков

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Положите нарезанное манго или пюре в блендер, добавьте жасминовый чай и ксантановую камедь. Добавьте в блендер полный шейкер льда и взбейте до получения густой текстуры смузи. Попробуйте, при необходимости добавьте подсластитель и снова взбейте.

Выложите тапиоку, ната де кокос или popping boba в стакан и залейте сверху смузи. Подавайте.

**Попробуйте так:**

Добавьте сверху ещё один половник тапиоки перед подачей. Благодаря густоте напитка шарики останутся на поверхности, выступая в роли эффектного украшения.

## COCONUT ICED BLITZ

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- 30 мл свежезаваренного жасминового чая
- порошок кокосового молока (ориентируйтесь на упаковку или добавьте по вкусу)
- ¼ ч. л. ксантановой камеди
- лёд
- около 30 мл (2 ст. л.) растворимого подсластителя, по вкусу
- около 1 половника тапиоки, ната де кокос или popping boba

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Положите в блендер молоко, порошок кокосового молока, жасминовый чай и ксантановую камедь. Добавьте полный шейкер льда и взбейте до получения густой, гладкой текстуры. Попробуйте на вкус, добавьте подсластитель и снова взбейте.

Выложите тапиоку, ната де кокос или popping boba в стакан и залейте сверху кокосовый смузи. Подавайте.

### Попробуйте так:

Замените молоко и порошок на чистое кокосовое молоко.

---

## **CREAM CROWN MATCHA**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- ½ ч. л. порошка матча
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, по вкусу
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки
- солёный сливочно-сырный краунс (см. стр. 19)

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Положите в блендер 50 мл свежесваренного жасминового чая, порошок матча и молоко. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом, влейте смесь матча, затем долейте при необходимости ещё немного чая, почти до самого верха. Закройте крышку и встряхните. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу, встряхните снова.

Выложите тапиоку в стакан, затем влейте напиток, оставив сверху около 2,5 см свободного пространства. Добавьте заранее приготовленный краунс, чтобы он плавал поверх напитка. Подавайте.

### **Попробуйте так:**

Добавьте лёд и ксантановую камедь в блендер, чтобы превратить напиток в смузи.

---



### **CHOCOLATE & HAZELNUT CREAM CROWN**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- 2 ст. л. шоколадно-ореховой пасты
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- лёд
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки
- солёный сливочно-сырный краунс (см. стр. 19)

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Положите в блендер 50 мл жасминового чая, шоколадно-ореховую пасту и молоко. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом, добавьте шоколадную смесь, затем долейте при необходимости ещё чая до самого верха. Закройте шейкер и встряхните.

Выложите тапиоку в стакан и влейте напиток, оставив сверху около 2,5 см. Завершите подачу, добавив краунс поверх напитка. Подавайте.



# ADVANCED MIXOLOGY



## ПРОДВИНУТАЯ МИКСОЛОГИЯ

Мы настоятельно рекомендуем сначала полностью освоить базовые рецепты из предыдущих разделов, прежде чем переходить к продвинутым рецептам бабл-ти, представленным в этом разделе!



## **СПИСОК РЕЦЕПТОВ**

Banoffee Pie

Pink Teddy

Spiced Mango Lassi

Strawberries & Cream

Mint Chocolate Whip

Cookie Crush

Mermaid

Pixie Genie

Blue Lychee Latte

Peanut-Loaded Freak

Nojito

Butterfly Pea

---



### **BANOFFEE PIE**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- 1 небольшой банан
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки
- топпинг из ирисового сиропа и взбитые сливки — для украшения

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл

- половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Положите в блендер 50 мл свежезаваренного жасминового чая, молоко и банан. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте банановую смесь. При необходимости долейте ещё немного жасминового чая до самого верха. Закройте шейкер и встряхните несколько секунд. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Переложите тапиоку в стакан и обильно сбрызните внутренние стенки стакана ирисовым сиропом — он создаст красивый эффект. Влейте содержимое шейкера, украсьте взбитыми сливками и ещё одной порцией сиропа. Подавайте.

## **PINK TEDDY**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- горсть малины
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- горсть крошки песочного печенья, плюс немного для украшения
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки
- взбитые сливки, для украшения

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Положите 50 мл свежесваренного жасминового чая, малину, молоко и крошку печенья в блендер. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте туда розовую смесь. При необходимости долейте ещё немного жасминового чая до самого верха. Закройте шейкер и встряхните несколько секунд. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Положите тапиоку в стакан и влейте напиток из шейкера. Украсьте взбитыми сливками и дополнительной крошкой печенья. Подавайте.

---

## **SPICED MANGO LASSI**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 2 ст. л. натурального йогурта
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- горсть нарезанного свежего манго (или пюре по вкусу)
- свежезаваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- лёд
- 3 слегка раздавленных коробочки кардамона, плюс немного для украшения
- около 1 половника тапиоки или карамелизированной тапиоки

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл
- половник для шариков
- трубочка для бабл-ти

---

Положите в блендер йогурт, манго и 30 мл свежезаваренного жасминового чая. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте смесь мангового ласси. При необходимости долейте ещё жасминового чая до самого верха, добавьте кардамон. Закройте шейкер и встряхните несколько секунд. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Положите тапиоку в стакан и влейте напиток из шейкера. Украсьте дополнительным кардамоном. Подавайте.

---



### **STRAWBERRIES & CREAM**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- 100 мл органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- горсть клубники (или клубничного пюре по вкусу), плюс немного для украшения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя (по вкусу)
- лёд
- около 1 половника тапиоки, карамелизированной тапиоки или popping boba
- взбитые сливки, для украшения

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
- стакан для подачи объёмом 500 мл

- половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Положите 50 мл свежесваренного жасминового чая, молоко и клубнику в блендер. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте клубничную смесь. При необходимости долейте ещё немного чая до самого верха. Закройте шейкер и встряхните несколько секунд. Попробуйте, добавьте подсластитель по вкусу и встряхните снова.

Положите тапиоку или popping boba в стакан и влейте напиток из шейкера. Украсьте взбитыми сливками и свежей клубникой.

**Совет:** вместо клубники можно использовать любые другие ягоды.



MINT

## **CHOCOLATE WHIP МЯТНО-ШАКОЛАДНЫЙ ВЗБИТОК**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- 100 мл (3½ фл. унции) органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- 2 ст. л. шоколадно-ореховой пасты
- несколько свежих листьев мяты, плюс немного для украшения
- лёд
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)
- взбитые сливки и шоколадная посыпка, для украшения

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер

- коктейльный шейкер объёмом 500 мл
  - стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Налейте 50 мл свежезаваренного жасминового чая в блендер, добавьте молоко, шоколадно-ореховую пасту и листья мяты. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте туда шоколадно-мятную смесь. При необходимости долейте ещё немного жасминового чая до самого верха. Закройте шейкер и встряхните несколько секунд.

Положите тапиоку в стакан и влейте сверху содержимое шейкера. Украсьте взбитыми сливками, шоколадной посыпкой и листиками мяты. Подавайте.

**Совет:**

Попробуйте заменить пасту на ваш любимый шоколадный батончик.



## **COOKIE CRUSH ПЕЧЕНЬЕ-КРАШ**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- несколько капель ванильного экстракта (см. упаковку для точной дозировки)
- 100 мл (3½ фл. унции) органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- горсть измельчённого шоколадного печенья с ванильной начинкой, плюс немного для украшения
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, например, агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), по вкусу
- лёд
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)
- взбитые сливки, для украшения

**ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
  - коктейльный шейкер объёмом 500 мл
  - стакан для подачи объёмом 500 мл
  - половник для шариков
  - трубочка для бабл-ти
- 

Налейте 100 мл свежезаваренного жасминового чая в блендер, добавьте ванильный экстракт, молоко и измельчённое шоколадно-ванильное печенье. Взбейте до однородной массы.

Наполните шейкер льдом и влейте получившуюся смесь. При необходимости долейте ещё немного жасминового чая почти до краёв. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте на вкус и добавьте подсластитель при необходимости, затем встряхните снова.

Положите тапиоку на дно стакана и влейте содержимое шейкера. Украсьте взбитыми сливками и дополнительной крошкой печенья. Подавайте с дюжиной печенек на закуску!

**Совет:**

Попробуйте заменить шоколадно-ванильное печенье на ваше любимое.



## **MERMAID РУСАЛКА**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- сухое кокосовое молоко (см. упаковку для дозирования или добавляйте по вкусу)
- 100 мл (3½ фл. унции) органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- натуральный голубой пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, например, сиропа агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)

– съедобная золотая пыль, съедобные золотые крупинки и розовое сахарное кольцевое печенье

**Для клубничных взбитых сливок (хватает до 6 напитков):**

- 240 мл (8 фл. унции) сливок для взбивания
- натуральный розовый пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- клубничный сироп по вкусу

---

Этот напиток состоит из двух отдельных элементов — клубничных взбитых сливок и основной напитокной базы. Мы же предупреждали, что будет сложнее!

**Клубничные взбитые сливки:**

Добавьте сливки для взбивания, натуральный розовый краситель и клубничный сироп в сифоновый баллончик для взбитых сливок и хорошо встряхните. Держите смесь постоянно в холодильнике. Установите газовый баллон в соответствии с инструкцией производителя непосредственно перед использованием.

**Напиток:**

Налейте 50 мл свежезаваренного жасминового чая в блендер, добавьте кокосовое молоко в порошке, молоко и голубой краситель. Взбейте до однородной консистенции.

Наполните шейкер льдом и влейте смесь "Русалка". При необходимости добавьте ещё жасминового чая почти до краёв шейкера. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте и при необходимости добавьте подсластитель, затем встряхните ещё раз.

Выложите выбранную тапиоку на дно стакана для подачи и влейте содержимое шейкера. Сверху выдавите клубничные взбитые сливки, украсьте золотой пылью, съедобными золотыми крупинками и кольцевым печеньем с розовой глазурью.

**Фух!** Теперь, когда вы освоились, следующий напиток — *Pixie* — будет уже совсем не страшен!



## **PIXIE ФЕЯ**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- несколько капель ванильного экстракта (см. упаковку для точной дозировки или добавляйте по вкусу)
- 100 мл (3½ фл. унции) органического цельного молока (или другого на ваш выбор, см. стр. 21)
- 100 мл (3½ фл. унции) сока личи
- натуральный розовый пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, например, сиропа агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см.

стр. 12)

– съедобное конфетти и украшения в виде радуги и единорога для декора

**Для взбитых сливок со вкусом маракуйи (хватает до 6 напитков):**

– 240 мл (8 фл. унции) сливок для взбивания

– натуральный оранжевый пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)

– сироп маракуйи по вкусу

---

Как и в предыдущем рецепте, этот напиток состоит из двух частей — сливок со вкусом маракуйи и основной базы напитка.

**Сливки с маракуйей:**

Добавьте сливки, натуральный оранжевый краситель и сироп маракуйи в сифоновый баллончик для взбитых сливок. Хорошо встряхните. Держите смесь постоянно охлаждённой. Установите газовый баллон по инструкции производителя непосредственно перед подачей.

**Основной напиток:**

Налейте 50 мл свежезаваренного жасминового чая в блендер, добавьте ванильный экстракт, молоко, сок личи и розовый краситель. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте полученную смесь. При необходимости долейте ещё жасминового чая почти до краёв шейкера. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте напиток и добавьте подсластитель по вкусу, затем встряхните снова.

Положите выбранную тапиоку на дно стакана и влейте в него содержимое шейкера. Сверху украсьте взбитыми сливками с маракуйей, посыпьте съедобным конфетти и украсьте декоративными элементами в виде радуги и единорога.



## **GENIE ДЖИНН**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- несколько капель ванильного экстракта (см. упаковку для точной дозировки или по вкусу)
- горсть черники
- 100 мл (3½ фл. унции) органического цельного молока (или молока на ваш выбор, см. стр. 21)
- натуральный розовый пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- натуральный синий пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- лёд
- около 20 мл (4 ч. л.) растворимого подсластителя, например, сиропа агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)
- печенье с глазурью и съедобные конфетти для украшения

### **Для сливок со вкусом яблока (на 6 напитков):**

- 240 мл (8 фл. унции) сливок для взбивания
- натуральный зелёный пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- яблочный сироп по вкусу

---

Как и в других рецептах из этого раздела, напиток состоит из двух частей — сливок со вкусом яблока и основной части напитка.

**Сливки с яблоком:**

Добавьте сливки, зелёный пищевой краситель и яблочный сироп в сифоновый баллончик для взбитых сливок. Хорошо встряхните. Держите в холодильнике. Установите газовый баллончик по инструкции производителя непосредственно перед использованием.

**Основной напиток:**

Налейте 50 мл свежесваренного жасминового чая в блендер. Добавьте ванильный экстракт, чернику, молоко, розовый и синий красители. Взбейте до однородной массы.

Наполните шейкер льдом и влейте полученную смесь. При необходимости долейте жасминового чая до краёв шейкера. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте и добавьте подсластитель по вкусу, затем встряхните снова.

Положите тапиоку на дно стакана и влейте содержимое шейкера. Сверху украсьте сливками с яблоком, добавьте печенье с глазурью и посыпьте съедобным конфетти.

## **BLUE LYCHEE LATTE** **ГОЛУБОЙ ЛАТТЕ С ЛИЧИ**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 130 мл (4½ фл. унции) органического цельного молока (или другого по выбору, см. стр. 21)
- натуральный синий пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- 30 мл (2 ст. л.) сока личи
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10)
- лёд
- свежесваренный кофе, до заполнения
- растворимый подсластитель, например сироп агавы, тростниковый или простой сироп (см. стр. 9), по желанию

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шейкер на 500 мл
- ложка
- стакан на 500 мл
- половник для тапиоки
- широкая соломинка для бабл-ти

---

Налейте молоко в шейкер, добавьте синий пищевой краситель и сок личи. Перемешайте ложкой до однородности.

Положите тапиоку на дно сервировочного стакана и влейте сверху молочно-личи смесь. Заполните стакан льдом примерно на три четверти.

Если хотите подсластить кофе, добавьте подсластитель сейчас и перемешайте.

Поместите ложку примерно в 1 см над поверхностью напитка в стакане. Медленно влейте кофе на ложку, приподнимая её по мере наполнения стакана, чтобы расстояние оставалось постоянным. Это обеспечит мягкое распределение слоёв и создаст красивый визуальный эффект.

---

## **PEANUT-LOADED FREAK**

### **ОРЕХОВОЕ СУМАСШЕСТВИЕ**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- свежесваренный жасминовый чай (см. стр. 17), до заполнения
- 120 мл (4 фл. унции) органического цельного молока (или другого по выбору, см. стр. 21)
- несколько капель ванильного экстракта (см. инструкцию на упаковке)
- 3 ст. л. арахисовой пасты (гладкой)
- лёд
- около 30 мл (2 ст. л.) растворимого подсластителя, по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10) или карамелизированной тапиоки (см. стр. 12)
- взбитые сливки, мини-конфеты с арахисовой пастой и шоколадные палочки для украшения

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- шейкер на 500 мл
- стакан на 500 мл
- половник для тапиоки
- широкая соломинка для бабл-ти

---

Положите в блендер 60 мл (4 ст. л.) жасминового чая, молоко, ванильный экстракт и арахисовую пасту. Взбейте до однородности.

Наполните шейкер льдом и влейте арахисовую смесь. Добавьте ещё жасминового чая до краёв шейкера. Закройте крышку и встряхните несколько секунд. Попробуйте и подсластите по вкусу, затем встряхните снова.

Выложите тапиоку в стакан и влейте содержимое шейкера. Сверху украсьте взбитыми сливками, мини-конфетами и шоколадными палочками.

---



**НОЛІТО**  
**НОХИТО (безалкогольний мохіто)**

**ВАМ ПОНАДОБИТЬСЯ:**

- горсть свіжих листків м'яты
- лід
- 100 мл (3½ фл. унції) соку личи
- 50 мл (2 фл. унції) свіжезавареного жасминового чаю (см. стр. 17)
- кокосова вода, до заповнення
- около 1 половника тапіоки (см. стр. 10), ната де коко или шариков popping boba

**ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шейкер на 500 мл
- мадлер
- стакан на 500 мл

- половник для тапиоки
  - широкая соломинка для бабл-ти
- 

Положите мяту в шейкер и разомните мадлером. Заполните шейкер льдом, добавьте сок личи и жасминовый чай. Долейте кокосовую воду до краёв. Закройте крышку и встряхните несколько секунд.

Положите тапиоку, ната де коко или popping boba в стакан и влейте содержимое шейкера. Подавайте.

## **BUTTERFLY PEA INFUSED LEMON FRUIT TEA** **ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ И БАБОЧКИНОЙ ГОРОШИНОЙ**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- лёд
- 250 мл (9 фл. унции) свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- 15 мл (1 ст. л.) экстракта цветков клитории (butterfly pea flower)
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10), ната де коко или popping boba
- лимонад, до заполнения
- сок ½ лимона

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шейкер на 500 мл
- стакан на 500 мл
- половник для тапиоки
- ложка
- ситечко
- широкая соломинка для бабл-ти

---

Наполовину заполните шейкер льдом, затем добавьте свежезаваренный жасминовый чай и экстракт цветков клитории. Закройте крышку и встряхните несколько секунд.

Положите тапиоку, ната де коко или popping boba на дно стакана, добавьте около 3 кубиков льда. Влейте 150 мл лимонада. Добавьте свежавыжатый лимонный сок и перемешайте (этот шаг очень важен!).

Поместите ложку примерно в 1 см над поверхностью лимонада. Осторожно процедите жидкость из шейкера через ситечко в стакан, направляя поток на ложку (лёд из шейкера не добавляйте). Поднимайте ложку по мере наполнения стакана, чтобы жидкость аккуратно ложилась поверх лимонада. Во время наливания напиток начнёт менять цвет — от тёмно-синего к розовому. Подавайте.

---

### **Почему напиток меняет цвет?**

Всё дело в уровне pH: экстракт клитории (butterfly pea flower) изменяет цвет при изменении кислотности. В натуральном виде он синий, но при добавлении кислоты (например, лимонного сока) может стать фиолетовым или даже ярко-розовым!



# BUBBLE TEA COCKTAILS & MOCKTAILS



## **КОКТЕЙЛИ И МОКТЕЙЛИ С БАБЛ-ТИ**

Бабл-ти может стать отличной основой для множества вкусных алкогольных и безалкогольных коктейлей! В этом разделе книги вы найдёте рецепты и тех, и других.

### **Соломинки и шарики бабл-ти**

Обычно стандартные широкие соломинки для бабл-ти оказываются слишком длинными для коктейльных бокалов, поэтому вы можете просто обрезать соломинку до нужной длины ножницами.

Мы не рекомендуем использовать карамелизированную тапиоку в этих напитках, так как она может сделать коктейль чрезмерно сладким и густым. Лучше использовать стандартную тапиоку.



## **Список рецептов**

GINGER BEER FLOAT

BLACKBERRY BLISS

LAVENDER KISS

DOWNTOWN DAQUIBERRY

CLOUD NINE COFFEE

BLACK RASPBERRY ROYALE

THE BLUSHING DUCHESS

THE MAJESTIC BUTTERFLY

TIKI PASSION

KOMBUCHA POMEGRANATE PUNCH

THE BIG CITY PUNCH

THE DUKE OF NEW YORK

IRISH CREAM CARAMEL KISS

CREAM LIQUEUR CRUNCH

---



### **GINGER BEER FLOAT**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- лёд
- 30 мл свежезаваренного ассамского чая (см. стр. 17)
- 20 мл яблочного сока
- немного свежесжатого сока лайма
- 10 мл сиропа из цветков бузины
- около 1 половника попфинг боба или ната де коко
- имбирный эль для доливания
- шарик клубничного или ванильного джелато

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шейкер объемом 500 мл
- коктейльный бокал объемом 300 мл
- половник для тапиоки

- сито
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Заполните шейкер наполовину льдом. Добавьте ассамский чай, яблочный сок, немного сока лайма и сироп из бузины. Закройте крышкой и встряхните несколько секунд.

Положите поппинг боба или ната де коко на дно коктейльного бокала и процедите в него содержимое шейкера (без льда). Долейте имбирный эль, оставляя немного места до края бокала. В завершение положите сверху шарик джелато и подавайте.



### **BLACKBERRY BLISS**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- горсть ежевики, плюс немного для украшения
- около 1 половника поппинг боба или ната де коко
- лёд
- 50 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- лимонад для доливания
- веточки свежего розмарина для украшения

#### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- кувшин
- мадлер
- стакан типа old fashioned или rocks объёмом 350 мл
- половник для тапиоки
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Положите ежевику в кувшин и разомните её мадлером. Переложите полученную массу на дно стакана, затем добавьте поппинг боба или ната де коко.

Добавьте лёд, влейте жасминовый чай и долейте лимонадо



### **LAVENDER KISS**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 80 мл органического цельного молока (или другого молока по вкусу, см. стр. 21)
- 2 ч. л. съедобной сушёной лаванды
- 30 мл свежесваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- около 20 мл растворимого подсластителя, например, сиропа агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), или по вкусу
- лёд
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10)
- веточки лаванды для украшения

#### **Для оформления края стакана:**

- съедобные цветы, мелко нарезанные
- долька лайма

**ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- шейкер объемом 500 мл
- сито
- коктейльный бокал объемом 300 мл
- половник для тапиоки
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Чтобы украсить край стакана, разложите цветы на тарелке. Протрите край бокала долькой лайма, затем обмакните его в цветы.

Вылейте молоко в блендер, добавьте сушёную лаванду и свежезаваренный жасминовый чай. Взбейте до однородности. Попробуйте на сладость и при необходимости добавьте подсластитель, затем снова взбейте.

Наполовину наполните шейкер льдом и добавьте лавандовую смесь. Закройте крышку и встряхните несколько секунд.

Положите тапиоку в коктейльный бокал и процедите в него содержимое шейкера (безо льда). Украсьте веточками лаванды и подавайте.

## **DOWNTOWN DAQUIBERRY**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- небольшая горсть малины (или малиновое пюре по вкусу), плюс немного для украшения
- небольшая горсть клубники (или клубничное пюре по вкусу), плюс немного для украшения
- 250 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- немного сока лайма
- ¼ ч. л. ксантановой камеди
- лёд
- около 20 мл растворимого подсластителя, например, сиропа агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), или по вкусу
- около 1 половника поппинг-боба или *nata de coco*

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- блендер
- шейкер объёмом 500 мл
- бокал-хайбол объёмом 350 мл
- половник для боба
- трубочка для бабл-ти

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Положите малину и клубнику (или пюре) в блендер вместе с жасминовым чаем, соком лайма и ксантановой камедью. Наполовину наполните шейкер льдом и добавьте его в блендер. Взбейте до получения текстуры смузи. Попробуйте на сладость и при необходимости добавьте подсластитель, затем снова взбейте.

Положите поппинг-боба или *nata de coco* в стакан и вылейте сверху полученную смесь. Украсьте свежими ягодами и подавайте.

---

## **CLOUD NINE COFFEE**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- лёд
- 120 мл свежесваренного чёрного кофе
- 10 мл свежесваренного ассамского чая (см. стр. 17)
- около 20 мл растворимого подсластителя, например, сиропа агавы, тростникового сиропа или простого сиропа (см. стр. 9), или по вкусу
- около 1 половника тапиоки (см. стр. 10)
- тёмный шоколадный сироп для декора
- кофейные зёрна для украшения

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шейкер объёмом 500 мл
- бокал-креманка объёмом 200 мл
- сито
- половник для тапиоки
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Наполовину наполните шейкер льдом. Добавьте кофе и ассамский чай. Попробуйте на сладость и при необходимости добавьте подсластитель. Встряхивайте до появления пены.

Положите тапиоку на дно бокала и украсьте внутреннюю часть бокала шоколадным сиропом. Процедите напиток из шейкера в бокал (безо льда) и сверху добавьте образовавшуюся пену. Украсьте зёрнами кофе.

---



### **BLACK RASPBERRY ROYALE**

#### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- лёд
- 60 мл виски
- 25 мл малинового ликёра
- немного малинового пюре
- натуральный чёрный пищевой краситель (см. инструкцию на упаковке)
- 30 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- ¼ ч. л. съедобного глиттера
- около 1 половника поппинг-боба

#### **Для сахарной каёмки:**

- сахар-песок
- долька лайма

**ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шейкер объемом 500 мл
- бокал-мартини объемом 300 мл
- сито
- половник для боба
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Для украшения края стакана: высыпьте сахар на тарелку. Протрите край бокала долькой лайма, затем обмакните в сахар.

Наполовину наполните шейкер льдом. Добавьте виски, малиновый ликёр, пюре, краситель, жасминовый чай и съедобный глиттер. Встряхните несколько секунд.

Положите поппинг-боба в бокал и процедите напиток из шейкера (безо льда). Подавайте.

## THE BLUSHING DUCHESS

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- лёд
- 50 мл водки
- 25 мл трипл-сека
- 40 мл клюквенного сока
- 30 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- немного свежесжатого сока лайма
- ¼ ч. л. съедобного глиттера
- около 1 половника поппинг-боба или *nata de coco*

### Для розовой сахарной каёмки:

- сахар-песок
- натуральный розовый пищевой краситель
- долька лайма

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- шейкер объёмом 500 мл
- бокал-мартини объёмом 300 мл
- половник для боба
- сито
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для украшения: высыпьте сахар на тарелку, добавьте немного розового красителя и перемешайте до получения равномерного цвета (не растворяйте сахар).

Протрите край бокала долькой лайма, затем обмакните его в цветной сахар.

Наполовину наполните шейкер льдом. Добавьте водку, трипл-сек, клюквенный сок, жасминовый чай, сок лайма и глиттер. Встряхните несколько секунд.

Положите поппинг-боба или *nata de coco* в подготовленный бокал и процедите напиток из шейкера (безо льда). Подавайте.

---

## THE MAJESTIC BUTTERFLY

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 50 мл джина
- 2–3 капли экстракта цветков клитории (butterfly pea flower)
- около 1 половника поппинг-боба или *nata de coco*
- 150 мл качественного тоника
- немного сока лайма
- 30 мл свежесваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- лёд
- цветы огуречника для украшения

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- небольшой стакан
- ложка
- бокал хайбол объёмом 350 мл
- половник для боба
- трубочка для бабл-ти

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сначала приготовьте настой: налейте джин в маленький стакан и добавьте 2–3 капли экстракта клитории. Перемешайте — джин окрасится в насыщенный синий цвет.

Сборка напитка: положите поппинг-боба или *nata de coco* в бокал. Добавьте тоник, сок лайма (обязательно!) и жасминовый чай. Заполните бокал льдом на три четверти.

Медленно влейте настоящий джин, направляя его по ложке. Наслаждайтесь эффектом смены цвета. Украсьте цветами огуречника и подавайте.

---



TIKI

## PASSION

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- лёд
- 50 мл рома
- 50 мл ананасового сока
- мякоть 3 свежих маракуйи (или сироп маракуйи по вкусу)
- 30 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- около 1 половника поппинг-боба или *nata de coco*
- цедра лайма для украшения

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- шейкер объемом 500 мл
- бокал rocks или old fashioned объемом 350 мл
- половник для боба

- сито
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Наполовину наполните шейкер льдом. Добавьте ром, ананасовый сок, мякоть или сироп маракуйи и жасминовый чай. Встряхните несколько секунд.

Положите поппинг-боба или *nata de coco* в бокал и процедите напиток (безо льда). Украсьте спиралью из цедры лайма и подавайте.

## КОМБУЧА РОМЕГРАНАТЕ PUNCH

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- лёд
- 80 мл комбучи
- 30 мл свежезаваренного чая Ассам (см. стр. 17)
- имбирный эль, чтобы заполнить бокал
- около 1 половника тапиоки, поппинг-боба или *nata de coco*
- зёрна граната, дольки лимона и листья мяты — для украшения

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- шейкер объёмом 500 мл
- бокал old fashioned или rocks объёмом 350 мл
- половник для боба
- сито
- трубочка для бабл-ти, при необходимости укороченная

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Наполовину заполните шейкер льдом. Добавьте комбучу и чай Ассам. Встряхните несколько секунд.

Положите в бокал тапиоку, поппинг-боба или *nata de coco*, сверху выложите немного гранатовых зёрен и ломтики лимона.

Процедите содержимое шейкера в бокал (безо льда). Долейте имбирным элем до краёв. Украсьте свежей мятой и подавайте.

---

## THE BIG CITY PUNCH

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 25 мл водки
- 25 мл трипл-сека
- 25 мл джина
- 25 мл светлого рома
- 40 мл клюквенного сока
- 30 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- немного сиропа персика
- около 1 половника поппинг-боба или *nata de coso*
- лимонад, чтобы заполнить бокал
- свежая клубника и дольки лайма — для украшения

### ОБОРУДОВАНИЕ:

- шейкер объемом 500 мл
- бокал хайбол объемом 350 мл
- половник для боба
- сито
- трубочка для бабл-ти

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Наполовину наполните шейкер льдом. Добавьте все алкогольные компоненты, сок, чай и немного сиропа персика. Встряхните несколько секунд.

Положите в бокал поппинг-боба или *nata de coso*, добавьте ломтики клубники и дольки лайма. Процедите напиток из шейкера (безо льда), чтобы заполнить бокал на две трети. Долейте лимонадом и подавайте.

---



### THE DUKE OF NEW YORK

#### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- немного сиропа манго
- 1/3 шота поптинг-боба
- 10 мл свежезаваренного жасминового чая (см. стр. 17)
- около 30 мл текилы
- долька лайма — для подачи

#### Для синей соляной каёмки:

- соль
- натуральный синий пищевой краситель
- долька лайма

#### ОБОРУДОВАНИЕ:

- шот-стакан объёмом 60 мл

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Для оформления бокала: высыпьте немного соли на тарелку, добавьте немного синего красителя и перемешайте (не растворяйте соль). Протрите край шот-стакана долькой лайма и обмакните в синюю соль.

Налейте в бокал сироп манго, затем аккуратно добавьте поппинг-боба. Влейте жасминовый чай и завершите всё текилой. Подавайте с долькой лайма.

## **IRISH CREAM CARAMEL KISS**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- ½ шота тапиоки (см. стр. 10)
- 10 мл свежесваренного чая Ассам (см. стр. 17)
- около 30 мл айриш-крема
- взбитые сливки и карамельный соус — для украшения

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шот-стакан объёмом 60 мл

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Положите тапиоку на дно шот-стакана. Добавьте чай Ассам и айриш-крем. Сверху украсьте взбитыми сливками и полейте карамельным соусом.

---

## **CREAM LIQUEUR CRUNCH**

### **ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- ½ шота тапиоки (см. стр. 10)
- 10 мл свежесваренного чая Ассам (см. стр. 17)
- около 30 мл кремowego ликёра из марулы
- жирные сливки и рубленые орехи — для украшения

### **ОБОРУДОВАНИЕ:**

- шот-стакан объёмом 60 мл

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Положите тапиоку на дно шот-стакана. Добавьте чай Ассам и ликёр из марулы. Сверху выложите немного жирных сливок и посыпьте измельчёнными орехами.

---

## Глоссарий ингредиентов:

**Agave syrup (Сироп агавы)** — натуральный подсластитель из агавы, часто используется вместо сахара или мёда.

**Assam tea (Чай Ассам)** — чёрный чай из Индии с насыщенным, крепким вкусом.

**Borage flower (Цветки огуречника)** — съедобные цветы со сладковатым вкусом, часто используются для украшения напитков и десертов.

**Calendula flower (Цветки календулы)** — съедобные жёлтые цветы, также известные как ноготки. Используются в чае и для украшения.

**Caramelised tapioca (Карамелизированная тапиока)** — тёплая тапиока, приготовленная в процессе карамелизации (см. стр. 12).

**Edible confetti (Съедобное конфетти)** — сахарные посыпки в форме конфетти разных цветов.

**Edible glitter (Съедобный блёстки)** — блестящие съедобные глиттеры на сахарной основе.

**Edible gold dust (Съедобная золотая пудра)** — пищевая пудра с металлическим блеском.

**Edible gold nuggets (Съедобные золотые самородки)** — сладости в форме золотых самородков.

**Elderflower cordial (Сироп бузины)** — сладкий сироп с цветочным вкусом.

**Iced ring-shaped biscuits (Печенье с глазурью в форме кольца)** — кольцообразное печенье с плотной цветной глазурью.

**Irish cream liqueur (Айриш-крим)** — ликёр из сливок, ирландского виски и какао.

**Jasmine tea (Жасминовый чай)** — ароматный чай, часто на основе зелёного, ароматизированный жасминовыми цветками.

**Marula cream liqueur (Кремовый ликёр из марулы)** — ликёр на основе сливок, сахара и плодов дерева марула. Обладает фруктовым вкусом.

**Matcha (Матча)** — порошок из зелёного чая, взбивается в воде или молоке.

**Nata de coco** — желеобразный продукт, полученный путём ферментации кокосовой воды.

**Peanut butter cups (Конфеты с арахисовой пастой)** — шоколадные конфеты с начинкой из арахисовой пасты.

**Popping boba (Поппинг-боба)** — шарики с жидкой начинкой, оболочка сделана из экстракта водорослей.

**Soluble sweetener (Растворимый подсластитель)** — подсластитель, растворяющийся в воде, например, сироп агавы, тростниковый сироп или простой сироп (см. стр. 9).

**Tapioca (Тапиока)** — жевательные чёрные шарики из крахмала маниоки с добавлением коричневого сахара.

**Taro (Таро)** — корнеплод с ореховым вкусом, часто используется в десертах и бабл-ти.

**Xanthan gum (Ксантановая камедь)** — загуститель и стабилизатор, предотвращает расслоение ингредиентов.

## ЮДЗУ

Жёлтый цитрусовый фрукт, внешне напоминающий небольшой грейпфрут.

---

## Глоссарий оборудования:

**Blender (Блендер)** — электрический прибор для смешивания, пюрирования или взбивания пищевых ингредиентов.

**Bubble tea straw (Трубочка для бабл-ти)** — широкая трубочка, предназначенная для питья бабл-ти. Её диаметр позволяет втягивать тапиоку, поппинг-боба или ната де коко. Существуют одноразовые бумажные и многоразовые металлические трубочки.

**Cream charger/cartridge (Газовый баллон для взбитых сливок)** — стальной баллон, заполненный закисью азота. Устанавливается на сифоны для взбивания сливок и используется как взбивающий агент, создающий лёгкую воздушную текстуру.

**Muddler (Мадлер)** — инструмент в виде пестика, используемый для лёгкого раздавливания ингредиентов и перемешивания коктейлей.

**Pea ladle (Порционный половник)** — половник, предназначенный для дозирования отдельных порций. Идеален для отмеривания тапиоки: позволяет точно контролировать количество и добиваться стабильной подачи.

**Soup kettle (Суповарка)** — кухонное оборудование, предназначенное для длительного поддержания температуры жидких блюд, таких как супы.

**Whipped cream dispenser (Сифон для взбитых сливок)** — ручной кухонный прибор, в который подаётся закись азота для моментального взбивания ингредиентов до воздушной текстуры.

## **БЛАГОДАРНОСТИ**

Эта публикация стала кульминацией путешествия, начавшегося с открытия первого магазина Bubbleology в апреле 2011 года. Этот путь не стал бы успешным без помощи моей фантастической команды, поддержки моей семьи и, что важнее всего, преданности наших клиентов, которые были с нами на протяжении всех этих лет. Я также хотел бы поблагодарить всех в издательстве Ebury за помощь в воплощении этой книги в жизнь.

