Boba Drinks

BubbleShop.pl

1. Taipei After Dark
2. Pearl Fizz
3. Ruby Boba Spritz
4. Sweet Rum Cooler
5. Amber Twilight
6. Azure Bubble
7. Velvet Coffee Boba
8. Island Fusion Fizz
9. Tropical Tequila Bubble
10. Blanco Tequila Bubble
11. Amber Orbit
12. Moonshine
13. Pop Rocks Mojito

Część produktów, użytych do kompozycji drinków znajdziecie na stronie www.bubbleshop.pl:
Herbaty:
https://bubbleshop.pl/269-herbata
Kulki bubble tea:
https://bubbleshop.pl/265-popping-boba
Żelki bubble tea:
https://bubbleshop.pl/264-zelki-do-bubble-tea
Syropy:
https://bubbleshop.pl/307-syropy-do-bubble-tea

Taipei After Dark

Składniki:

100 ml czarnej schłodzonej herbaty (z koncentratu czarnej herbaty)
50 ml mleka kokosowego (lub mleczka owsianego – opcjonalnie, jeśli chcesz wersję „milky”)
15 ml syropu z marakui (lub mango)

40 ml rumu kokosowego (np. Malibu)
20 ml wódki waniliowej (opcjonalnie dla głębi smaku)

50 g tapioki (ugotowanej) – klasycznej lub smakowej (np. liczi, jagoda, mango)

DODATKI:

kostki lodu lub lód kruszony
plaster limonki i świeża mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:
1. Przygotuj herbatę (czarna lub jaśminowa – mocna), odstaw do wystygnięcia i schłódź w lodówce.
2. Ugotuj tapiokę zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie obtocz ją lekko w syropie owocowym dla lepszego smaku i koloru.
3. W shakerze wymieszaj: schłodzoną herbatę, mleko kokosowe, rum kokosowy, syrop z marakui, kostki lodu.
4. Wstrząśnij intensywnie przez 10–15 sekund.
5. Do wysokiej szklanki (lub kubka bubble tea) wrzuć kulki tapioki.
6. Przelej drink przez sitko do szklanki z tapioką.
7. Dodaj lód, udekoruj miętą i limonką. Podawaj z szeroką słomką.
Opcjonalne wariacje: Zamień rum kokosowy na likier melonowy – powstanie zielony, orzeźwiający twist.

BubbleShop.pl

Pearl Fizz

Składniki:

40 ml ginu (np. Bombay Sapphire, Hendrick's)

20 ml likieru lychee (np. Soho)

10 ml soku z limonki

100 ml schłodzonej zielonej herbaty (z koncentratu zielonej herbaty)

15 ml syropu lychee (opcjonalnie, do smaku)

50 g kulek tapioki (czarne lub białe, ugotowane)

Woda gazowana do dopełnienia

Lód

Do dekoracji:

Plasterek limonki

Gałązka mięty

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj kulki tapioki (jeśli używasz surowych) zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź, opłucz w zimnej wodzie i przełóż do szklanki.
2. W shakerze zmieszaj gin, likier lychee, sok z limonki, herbatę i syrop cukrowy. Wstrząśnij energicznie.
3. Do wysokiej szklanki (np. typu highball) wrzuć kulki tapioki, dodaj kilka kostek lodu.
4. Przelej zawartość shakera do szklanki.
5. Dopełnij wodą gazowaną.
6. Udekoruj miętą i plasterkiem limonki. Podawaj z grubą słomką do bubble tea.

BubbleShop.pl

Ruby Boba Spritz

Składniki:

25 ml syropu malinowego

25 ml Aperolu

25 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny

50 g kulek boba (tapioki)

Lód

60 ml prosecco

Woda gazowana (do dopełnienia)

Maliny, plasterek cytryny i gałązka mięty do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. W szklance umieść syrop malinowy, Aperol i sok z cytryny.

2. Dodaj kulki boba.

3. Wypełnij szklankę lodem.

4. Wlej prosecco.

5. Ostrożnie dopełnij wodą gazowaną.

6. Nie mieszaj.

7. Udekoruj malinami, plasterkiem cytryny i gałązką mięty.

BubbleShop.pl

Sweet Rum Cooler

Składniki:

60 ml białego rumu infuzowanego truskawkami

30 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki

25 ml syropu truskawkowego

120 ml soku wiśniowego

50 g kulek boba truskawka

Lód

Sposób przygotowania:

1. Do szklanki typu rocks dodaj kulki boba, a następnie lód.
2. Do shakera dodaj lód, rum truskawkowy, sok z limonki, syrop truskawkowy i sok wiśniowy.
3. Wstrząśnij, aby schłodzić.
4. Przecedź do przygotowanej szklanki.

BubbleShop.pl

Amber Twilight

Składniki:
55 ml bourbonu
50 g brązowych kulek boba
115 ml mrożonej czarnej herbaty (koncentrat czarnej herbaty)
15 ml syropu Brown Sugar
2 - 3 krople gorzkiej pomarańczowej wódki (Orange Bitters)
Lód

Sposób przygotowania:
1. Do szklanki typu highball dodaj lód, boba, bourbon, mrożoną herbatę, syrop Brown Sugar i gorzką wódkę
2. Mieszaj do połączenia składników.

BubbleShop.pl

Azure Bubble

Składniki:
60 ml rumu ananasowego
90 ml mleczka kokosowego
45 ml śmietanki kokosowej
30 ml bezalkoholowego blue curaçao
25 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki
50 g kulek boba o smaku jagodowym
Lód

Sposób przygotowania:
1. Do shakera dodaj lód, rum ananasowy, śmietankę kokosową, mleczko kokosowe, bezalkoholowe blue curaçao i sok z limonki.
2. Wstrząśnij, aby schłodzić.
3. Przecedź do szklanki typu highball wypełnionej boba i świeżym lodem.
4. Krótko zamieszaj, aby składniki się połączyły.

BubbleShop.pl

Velvet Coffee Boba

Składniki:
45 ml bourbona lub wódki
30 ml Irish Cream
140 ml mrożonej kawy
50 g kulek boba
Lód
Bita śmietana do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:
1. Do wysokiej szklanki wsyp lód, boba, bourbon, Irish Cream i mrożoną kawę.
2. Wymieszaj.
3. Udekoruj bitą śmietaną, jeśli chcesz.

BubbleShop.pl

Island Fusion Fizz

Składniki:
60 ml wódki lub białego rumu
60 ml soku ananasowego
30 ml świeżo wyciśniętego soku pomarańczowego
30 ml syropu z marakui
15 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki
50 g kulek boba z granatu, mango lub z marakui
Lód
Truskawka do dekoracji

Sposób przygotowania:
1. Do shakera z lodem wlej wódkę lub rum, sok ananasowy, sok pomarańczowy, syrop z marakui i sok z limonki.
2. Wstrząśnij, aby wymieszać.
3. Przelej do szklanki typu highball na świeży lód i boba.
4. Krótko zamieszaj.
5. Udekoruj truskawką.

BubbleShop.pl

Tropical Tequila Bubble

Składniki:
60 ml tequili
90 ml syropu z mango
100 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki
100 ml wody gazowanej
50 g kulek boba z mango lub liczi
Lód

Sposób przygotowania:
1. Do shakera wlej lód, dodaj tequilę, sok z mango, sok z limonki.
2. Wstrząśnij, aby schłodzić.
3. Przecedź do szklanki typu highball, dodaj świeży lód, boba i uzupełnij wodą gazowaną.
4. Krótko zamieszaj.

BubbleShop.pl

Blanco Tequila Bubble

Składniki:
60 ml tequili blanco
45 ml syropu arbuzowego
30 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki
50 gr kulek boba (np. o smaku truskawkowym, liczi lub neutralnym)
Lód
Opcjonalnie: mały kawałek arbuza lub plasterek limonki do dekoracji

Sposób przygotowania:
1. Na dno szklanki typu highball (lub innej ulubionej szklanki do drinków) wsyp kulki boba.
2. Do shakera wsyp lód. Dodaj tequilę, syrop arbuzowy i sok z limonki.
3. Wstrząśnij energicznie przez około 15-20 sekund, aż składniki dobrze się schłodzą i połączą.
4. Przecedź zawartość shakera do szklanki z kulkami boba.
5. Delikatnie zamieszaj.
6. Udekoruj kawałkiem arbuza lub plasterkiem limonki.

BubbleShop.pl

Amber Orbit

Składniki:

50 ml czerwonego wermutu (np. Martini Rosso, Cinzano Rosso)

100 ml schłodzonej herbaty czarnej (koncentrat czarnej herbaty)

15 ml syropu Brown Sugar

50 gr kulek tapioki (ugotowanych według instrukcji)

Lód (kostki lub kruszony)

Opcjonalnie: plasterek pomarańczy lub skórka cytryny do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj tapiokę zgodnie z instrukcją na opakowaniu

2. Do shakera lub wysokiej szklanki wlej: wermut, zimną herbatę i syrop. Dodaj lód i dobrze wymieszaj lub wstrząśnij.

3. Do szklanki typu highball lub dużej whisky glass wsyp ugotowane kulki tapioki.

4. Przelej napój do szklanki z kulkami.

5. Udekoruj plasterkiem pomarańczy lub zwiniętą skórką cytrynową.

Wskazówki: Możesz dodać odrobinę soku z cytryny, jeśli chcesz uzyskać bardziej orzeźwiający smak.

Dla wersji bardziej deserowej – dodaj odrobinę mleka owsianego lub kokosowego.

BubbleShop.pl

Moonshine

Składniki:

40 ml bimbru (klarowny, najlepiej owocowy lub zbożowy, ok. 50–60%)

100 ml lemoniady lub Sprite (dla bąbelków i słodyczy)

20 ml syropu z marakui, mango lub brzoskwini

50 gr żelek bubble tea (np. owocowych mango, liczi lub marakuja)

Kostki lodu

(Opcjonalnie) plaster limonki lub mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Do szklanki typu highball lub niskiej szklanki wsyp żelki bubble tea.
2. W shakerze wymieszaj bimber, syrop owocowy i kilka kostek lodu.
3. Przelej zawartość shakera do szklanki z żelkami.
4. Dolej lemoniady lub Sprite – delikatnie zamieszaj.
5. Udekoruj plasterkiem limonki lub gałązką mięty.

Wersja hardkorowa: zamiast lemoniady użyj toniku i dodaj 10 ml soku z limonki dla bardziej gorzkiego profilu

BubbleShop.pl

Pop Rocks Mojito

Składniki:
60 ml białego rumu
10-12 listków świeżej mięty
1 cała limonka (pokrojona w ćwiartki lub ósemki)
15-20 ml syropu limonkowego (lub do smaku, w zależności od preferowanej słodkości)
Woda gazowana: do uzupełnienia
Lód kruszony
50 gr kulek bubble tea (najlepiej o smaku limonki, mięty)

Sposób przygotowania:
1. Na dno wysokiej szklanki (najlepiej typu highball) wrzuć kulki bubble tea.
2. Do szklanki dodaj listki mięty i kawałki limonki.
3. Wlej syrop limonkowy.
4. Dodaj biały rum, a następnie wypełnij szklankę kruszonym lodem.
5. Uzupełnij szklankę wodą gazowaną.
6. Delikatnie wymieszaj wszystkie składniki długą łyżką, upewniając się, że kulki bubble tea dobrze się rozprowadziły.
Dekoracja: Udekoruj gałązką świeżej mięty i ewentualnie plasterkiem limonki. Podawaj od razu, najlepiej z szeroką słomką, aby móc cieszyć się kulkami bubble tea.
** Wariacje smakowe: Eksperymentuj z różnymi smakami*

BubbleShop.pl