

# PRÉPARATION DES PERLES DE TAPIOCA

## Matériels & ingrédients

Eau

Casserole

Cuillère en bois

1kg de perles de tapioca crues

Passoire

Contenant inox

Sirop Brown Sugar

### A savoir

1 sachet de 3kg  
≈ 60 boissons 16oz

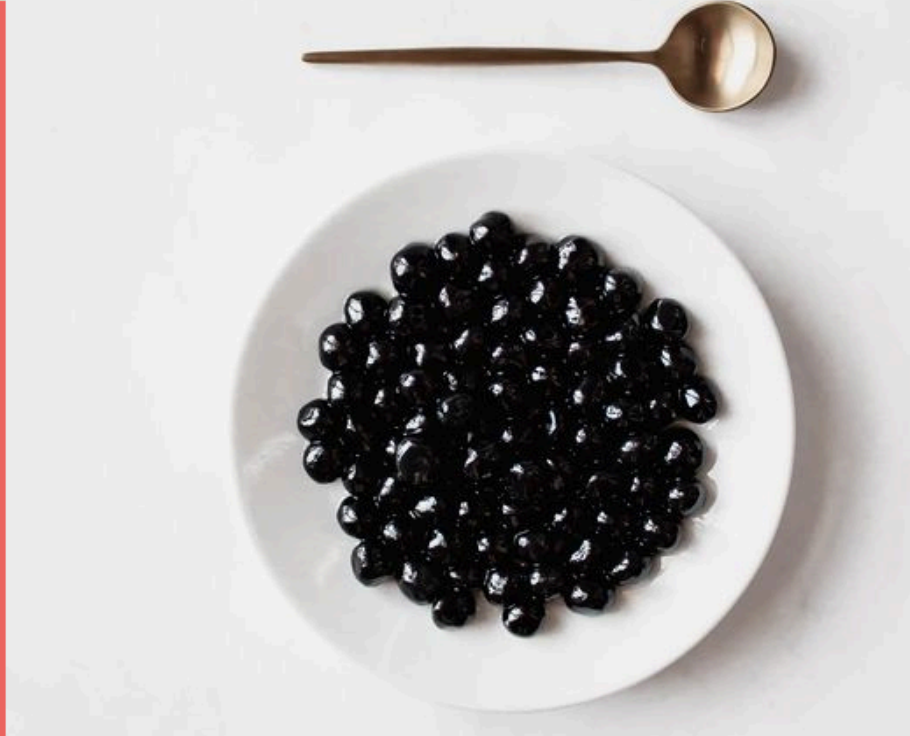
#### Conservation :

entre 4 heures - 8 heures  
à température ambiante

#### Dosages :

Boisson 16 oz  
= 50gr de perles cuites (1 louche)

Boisson 20 oz  
= 75gr de perles cuites  
(1 louche et demi)



## Préparation à la casserole

- 1 Dans une casserole, mettre à bouillir 5L d'eau.
- 2 Pendant que l'eau chauffe, mettre 1kg de perles de tapioca crues dans une passoire, secouer doucement pour les séparer et enlever l'excédent de farine de tapioca.
- 3 Lorsque l'eau est frémissante, verser les perles et mélanger délicatement jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Réduire la puissance du feu.
- 4 Enclencher un timer de 38 minutes. Toutes les 2 minutes, mélanger délicatement afin que les perles n'accrochent pas et ne collent pas entre elles.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, éteindre le feu. Recouvrir avec un couvercle et laisser reposer 38 minutes.
- 6 Lorsque le temps est écoulé, égoutter les perles à l'aide d'une passoire et rincer abondamment à l'eau froide pour enlever la pellicule gélatineuse. L'eau doit être claire à la fin du processus de rinçage.
- 7 Placer ensuite les perles dans un contenant inox. Ajouter 60 ml d'eau ambiante + 150ml de sirop Brown Sugar, mélanger doucement.
- 8 Conserver les perles dans un contenant inox, à température ambiante. 4h maximum.