

Bubble Tea fruité

avec de la purée

Étapes pour préparer Bubble Tea fruité avec de la purée

pour une boisson 16oz

Au préalable, préparation de la purée

Dosage sirop/jam = 1:1

Mélanger au blender et réserver au frais (conservation 5 jours)

1 - Verser dans un gobelet une louche de perles de fruit (50g) et réserver.

2 - Dans un shaker, verser le thé et la purée puis ajouter des glaçons jusqu'en haut.

3 - Shaker ! (à la main ou à l'aide de la machine à shaker).

4 - Verser le contenu du shaker dans le gobelet. C'est prêt !

Ingrédients

Thé vert ou thé Oolong
Sirop (au choix)
Jam (au choix)
Perles de fruit (au choix)
Glaçons

Matériels

Shaker
Louche doseuse
Gobelet
Paille XXL

À savoir

Le thé vert se marie très bien avec tous les parfums, tandis que le thé Oolong se marie mieux avec les fruits à chair jaune et orange.



Variété de thé

Thé vert
(classique ou jasmin)

Quantité d'eau

2.5L

Quantité de thé

50g

Temps d'infusion

6min

Thé Oolong

2.5L

50g

12min

Boisson

16oz

Thé

230ml + glaçons

Purée

2 cuillères

Perles de fruit

50g (1 louche)

20oz

290ml + glaçons

3 cuillères

70g
(1 louche et demi)