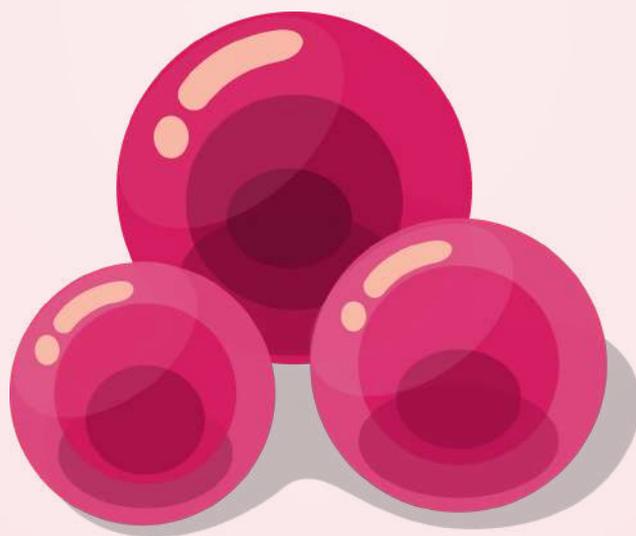


# **BUBBLES**

**АЗИАТСКИЙ ТРЕНД  
НАПИТКОВ И ДЕСЕРТОВ  
В РЕЦЕПТАХ**



# ВИДЫ ШАРКОВ ДЛЯ БАБЛ-ТИ

Top  
decor 

## Тапиока

Традиционное азиатское лакомство. Шарики из крахмала, который получают из корней растения маниоки.

- ✗ Сложный способ приготовления (варка)
- ✗ Короткий срок хранения (4-6 часов)

## Саго

Крахмальная крупа в виде белых матовых шариков диаметром до 3 мм. В процессе приготовления она увеличивается в объеме в два-три раза.

- ✗ Сложный способ приготовления (варка)
- ✗ Короткий срок хранения (4-6 часов)
- ✓ Подходит любая трубочка для напитков

## Джус боллы/Popping boba/ Шарики с соком

Разноцветные лопающиеся шарики с жидкой фруктовой начинкой. Идеально подходят для десертов, коктейлей, кофе, чая и других напитков.

- ✓ Готовый продукт, удобное хранение
- ✓ Длительный срок хранения
- ✓ Отлично переносят заморозку и дефростацию

## Crystal boba/Кристалльный шарик

Небольшие, полупрозрачные железные шарики в сиропе.

- ✓ Готовый продукт, удобное хранение
- ✓ Длительный срок хранения
- ✓ Отлично переносят заморозку и дефростацию
- ✓ Можно добавлять в выпечку

# ВИДЫ ШАРИКОВ TOP DECOR

## Джус боллы/Popping boba/Шарики с соком

### Идеальны для:



- всех холодных напитков (холодный чай, айс-кофе, лимонады, коктейли, милкшейки)
- кремовых десертов
- мороженого/замороженного йогурта
- муссовых десертов
- декора блюд

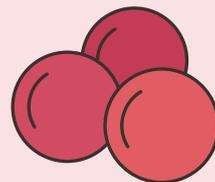


## Crystal boba/Кристалльный шарик

### Идеальны для:



- всех холодных напитков (холодный чай, айс-кофе, лимонады, коктейли, милкшейки)
- горячих напитков (латте, капучино, матча-латте, какао)
- кремовых десертов
- мороженого/замороженного йогурта
- муссовых десертов
- выпечки



### Ожидаемые вкусы:

- клубника
- манго
- персик
- черника
- малина
- вишня
- яблоко
- браун шуга
- клюква
- облепиха
- брусника

# Инвентарь:

Ложка-шумовка  
для Bubble Tea



Барная ложка  
для коктейлей



Шейкер 700 мл



Блендер



Широкие  
трубочки 12 мм



Стакан  
Bubble Cup



Крышки для bubble cup  
и широкой трубочки



# ЧАЙНЫЕ ОСНОВЫ ДЛЯ БАБЛ-ТИ

## Зеленый чай с жасмином



- чайные листья - 50 гр
- вода 75°C - 1750 гр
- лед - 750 гр

Залейте чайные листья горячей водой (75°C) и оставьте завариваться на 7 минут. Достаньте листья из воды сразу же после того, как они заварятся. Добавьте в чай лед и перемешивайте до полного растворения льда.

Чайная основа готова!

## Черный чай



- чайные листья - 50 гр
- вода 100°C - 1500 гр
- лед - 750 гр

Залейте чайные листья горячей водой (100°C) и оставьте завариваться на 15 минут. Достаньте листья из воды сразу же после того, как они заварятся. Добавьте в чай лед и перемешивайте до полного растворения льда.

Чайная основа готова!

# СЫРНАЯ ПЕНКА

Оригинальный рецепт из Китая



## Ингредиенты:

- сливки 33% - 500 гр
- творожный сыр - 180 гр
- молоко - 300 гр
- розовая соль - 9 гр
- сгущенное молоко - 120 гр

## Приготовление:

1. В чашу миксера добавьте творожный сыр, молоко, розовую соль и сгущенное молоко. взбивайте на средней скорости до объединения ингредиентов. Используйте насадку "Венчик".
2. Отдельно взбейте сливки до уверенных пиков.
3. Добавьте взбитые сливки с другим ингредиентам и вымешивайте до объединения.

# ФРУКТОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ДЖУС БОЛЛАМИ



## Ингредиенты:

- холодный зеленый чай - 250 гр
- клубничное пюре/джем - 40 гр
- свежая клубника - 60 гр
- фруктоза/ванильный сироп - 40 гр
- лед - 220 гр
- джус боллы - 18-30гр

## Приготовление:

1. В стакан для напитка добавьте джус боллы.
2. В шейкер добавьте лед, холодный зеленый чай, пюре или джем из клубники, фруктозу или ванильный сироп, мелко нарезанную свежую клубнику. Закройте шейкер крышкой, хорошо взболтайте (около минуты), перелейте в стакан с джус боллами.

**Top**  
**decor**

**! Зеленый чай можно заменить на любой другой сорт чая**  
**! Клубнику можно заменить на любой другой фрукт или ягоду**

# КЛУБНИЧНЫЙ АЙС МАТЧА ЛАТТЕ С ДЖУС БОЛЛАМИ



## Ингредиенты:

- заваренный чай матча - 100 гр
- холодное молоко - 160 гр
- клубничный джем - 40 гр
- свежая клубника - 30 гр
- фруктоза/ванильный сироп - 30 гр
- лед - 130 гр
- джус боллы - 18-30гр

## Приготовление:

1. В стакан для напитка добавьте мелко нарезанную клубнику, клубничный джем, джус боллы и лед.
2. В шейкер добавьте молоко, фруктозу или ванильный сироп, заваренный чай матча. Закройте шейкер крышкой, хорошо взболтайте (около минуты), перелейте в стакан с джус боллами.

Top  
decor 

**! Клубнику можно заменить на любой другой фрукт или ягоду**

# СМУЗИ С СЫРНОЙ ПЕНКОЙ И ДЖУС БОЛЛАМИ



## Ингредиенты:

- холодный зеленый чай - 250 гр
- пюре манго - 80 гр
- фруктоза/ванильный сироп - 35 гр
- лед - 250 гр
- сырная пенка - 50 гр
- джус боллы - 18-30гр

## Приготовление:

1. В стакан для напитка добавьте джус боллы.
2. В шейкер добавьте размороженное пюре манго, холодный зеленый чай, фруктозу или ванильный сироп, лед. Закройте шейкер крышкой, хорошо взболтайте (около минуты), перелейте в стакан с джус боллами.
3. Аккуратно выложите сырную пенку на напиток.

**Top  
decor** 

**! Манго можно заменить на любой другой фрукт или ягоду**

# КЛУБНИЧНЫЙ СЛАШ С КРИСТАЛЬНЫМИ ШАРИКАМИ



## Ингредиенты:

- холодный зеленый чай - 60 гр
- горячая вода - 20 гр (80°C)
- клубничный джем - 50 гр
- свежая клубника - 40 гр
- фруктоза/ванильный сироп - 30 гр
- лед - 250 гр
- кристальные шарики - 18-30гр
- взбитые сливки для декора

## Приготовление:

1. В стакан для напитка добавьте кристальные шарики.
2. В блендер добавьте клубничный джем, свежую клубнику, холодный зеленый чай, фруктозу или ванильный сироп, лед и горячую воду . Взбивайте до однородности, перелейте в стакан с кристальными шариками.
3. Украсьте напиток взбитыми сливками.

**Top  
decor** 

**! Клубнику можно заменить на любой другой фрукт или ягоду**

# КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ БАБЛ –ТИ



## Ингредиенты:

- холодный черный чай - 180 гр
- молоко - 60 гр
- готовый Non Dairy Creamer\* - 40 гр
- фруктоза/ванильный сироп - 35 гр
- лед - 120 гр
- кристалльные шарики  
"Жженный сахар" - 18-30гр

## Приготовление:

1. В стакан для напитка добавьте кристалльные шарики.
2. В шейкер добавьте холодный черный чай, фруктозу или ванильный сироп, молоко, готовый Non Dairy Creamer, лед. Закройте шейкер крышкой, хорошо взболтайте (около минуты), перелейте в стакан с кристалльными шариками.

\*Non Dairy Creamer - Сухие сливки без лактозы. В процессе приготовления Bubble Tea очень часто используют сухие сливки, что придает напитку сливочно-молочный аромат. В них отсутствует лактоза, поэтому коктейли Bubble Tea со сливками могут пить люди, чувствительные к лактозе.

### Ингредиенты:

- кипящая вода - 200 гр
- Порошок Non Dairy Creamer - 200 гр
- лед - 50 гр

### Приготовление:

1. В миску добавьте порошок Non Dairy Creamer и кипящую воду, размешивайте венчиком до полного растворения порошка.
2. Процедите жидкость через мелкое сито и добавьте лед. Дайте жидкости полностью остыть перед употреблением.

# ОБНОВЛЕНИЕ И РАЗНООБРАЗИЕ АССОРТИМЕНТНОЙ ЛИНЕЙКИ БЕЗ ИЗМЕНЕНИЯ РЕЦЕПТУР В СООТВЕТСВИИ С ТРЕНДОМ

**Добавляйте шарики в любимые  
напитки Ваших гостей!**

- айс- латте
  - смузи
  - матча-латте
  - бамбл кофе
  - лимонад
  - милкшейки
  - эспрессо
  - холодный чай
  - какао
- ТОНИК



МАЛИНОВЫЙ  
ЭСПРЕССО ТОНИК



ШОКОЛАДНЫЙ  
КОЛД КРАФТ



ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ  
СОЧНАЯ МАРАКУЙЯ



[top-decor.ru](http://top-decor.ru)

**Top  
decor**

# ШАРИКИ В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ

**Шарики идеально сочетаются с кремом и станут отличным дополнением начинки и декора**



- МОТИ
- вафли
- мороженое
- чизкейк
- куличи
- круассаны
- макаронс
- блины

- шу
- торты
- кексы
- тарты
- крем-брюле
- панна котта
- пуддинг
- пицца

