

Assad Khan

Bubbleology

# BUBBLE TEA



**50 verrückte  
Rezepte**

Bassermann

# INHALT



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| VORWORT .....                   | 4  |
| DIE URSPRÜNGE .....             | 6  |
| WAS STECKT IM BUBBLE TEA? ..... | 7  |
| 1: Die lösliche Süße .....      | 8  |
| 2: Die Perlen .....             | 10 |
| 3: Die Teebasis .....           | 17 |
| 4: Das Topping .....            | 18 |
| So kommt alles zusammen .....   | 20 |



## KALTER BUBBLE TEA 22



## HEISSE MILCH- DRINKS 46





**GEEISTE  
SLUSHES &  
CREME-  
TOPPINGS**

**54**



**MIXEN FÜR  
KÖNNER**

**62**



**BUBBLE TEA  
COCKTAILS &  
MOCKTAILS**

**86**

**GLOSSAR DER ZUTATEN ..... 108**

**GLOSSAR DER UTENSILIEN ..... 109**

**REGISTER ..... 110**

**DANK ..... 111**



# VORWORT

**Im Jahr 2009 habe ich zum ersten Mal Bubble Tea probiert und war sofort begeistert.**

Und zwar derart, dass ich meinen bisherigen Job an den Nagel hängte und nach Taiwan reiste, um die Kunst der Zubereitung zu erlernen. Mein Traum war ein eigenes Label! Damals ahnte ich noch nicht, wohin mich diese aufregende Reise führen und wie sich mein Leben dadurch verändern würde.

Im April 2011 wurde Bubbleology nach monatelangem Lernen und vielen Vorbereitungen im Londoner Stadtteil Soho gegründet. Ich wollte die Erfahrungen, die ich gemacht hatte, und die Fähigkeiten, die ich mir in Taiwan angeeignet hatte, mit anderen teilen. Bis hierher war der Weg aufregend und voller Überraschungen. Ich möchte mich beim Bubbleology-Team und allen Menschen auf der ganzen Welt bedanken, die dazu beigetragen haben, Bubble Tea zu seiner großen Beliebtheit zu verhelfen.

*Das Tolle am Bubble Tea sind sein herausragender Geschmack, die Vielfalt der Aromen, die Konsistenz der Perlen und sein einzigartiger Charakter.*

Die Bubble-Tea-Branche ist rasant gewachsen, nun ist es an der Zeit, sein Geheimnis zu lüften, damit jeder ihn auch zu Hause genießen kann. Dieses Buch wendet sich sowohl an Bubble-Tea-Neulinge, an bekennende Fans als auch an erfahrene Mixologen, die auf der Suche nach Ideen sind, um Tapiokaperlen in Ihre Drinks zu integrieren.

Dieses Buch befasst sich mit jedem Schritt des Bubble-Tea-Prozesses, von der Herstellung von Tapioka bis hin zu verschiedenen Teebasen, Mixtechniken und Geschmacksvarianten. Die Rezepte lehnen sich an die Getränkekarte von Bubbleology an und beinhalten Drinks für alle Gelegenheiten, von einfachen Rezepten über raffinierte Mischungen bis hin zu eleganten Cocktails und Mocktails.



Ich hoffe, Sie haben Spaß daran, die Rezepte auszuprobieren und dann mit eigenen Geschmackskombinationen zu experimentieren. Genießen Sie die Aromen, erleben Sie neue Geschmäcker und Texturen und entdecken Sie das faszinierende Getränk, das man auch essen kann.

*Assad Khan*



Bubbleology

Geschäftsführer und Gründer von Bubbleology

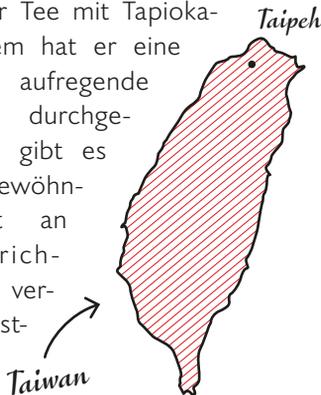
# DIE URSPRÜNGE

**Bubble Tea ist ein erfrischendes Getränk auf Teebasis mit Tapiokaperlen.**

Getrunken wird er mit einem dicken Trinkhalm, durch den die Tapiokaperlen leicht gleiten können. Die Grundlage für die zahlreichen Geschmacksrichtungen bildet echter Tee, manchmal Früchtetee oder Milch. Traditionell wird Bubble Tea kalt genossen, man kann ihn aber auch heiß sofort servieren.

Dieses köstliche Getränk entstand in den frühen 1980er-Jahren in Taiwan. Es ist nicht ganz klar, wem genau die Erfindung des Bubble Teas zuzuschreiben ist, aber wer auch immer es war: Es ist eine geniale Kreation! Darin sind sich alle einig.

Der erste Bubble Tea war nicht mehr als ein simpler Tee mit Tapiokaperlen. Seitdem hat er eine rasante und aufregende Entwicklung durchgemacht. Heute gibt es eine außergewöhnliche Vielfalt an Geschmacksrichtungen sowie verschiedene köstliche Toppings.



## Über Bubbleology

Bubbleology wurde 2011 im Herzen von Soho geboren und hat sich seitdem in ganz Großbritannien und weit über die Grenzen des Landes hinaus verbreitet. Bubble Tea hat eine interessante Geschichte, und es ist uns wichtig, sein taiwanesisches Erbe zu würdigen und ihm die Aufmerksamkeit zu schenken, die er verdient.

Dennoch ist Bubbleology kein traditioneller taiwanesischer Bubble-Tea-Anbieter. Wir haben unsere eigene Interpretation dieses außergewöhnlichen Getränks kreiert. Es war immer unsere Absicht, auf Basis der Tradition einen eigenen Stil zu entwickeln – mit spannenden Mixturen, einzigartigen Dessert-Drink-Fusionen und sogar Alkoholzusatz!

Für dieses Buch wurden die Rezepte vereinfacht, damit Sie Bubble Tea ganz leicht zu Hause zubereiten können. Einige Zutaten, die wir in unseren Bars verwenden, sind nicht überall erhältlich, darum werden sie in diesem Buch durch andere ersetzt, die weiter verbreitet sind. Unser Ziel besteht vor allem darin, dass wir die Zubereitung von Bubble Tea jedem im Alltag zugänglich machen möchten.

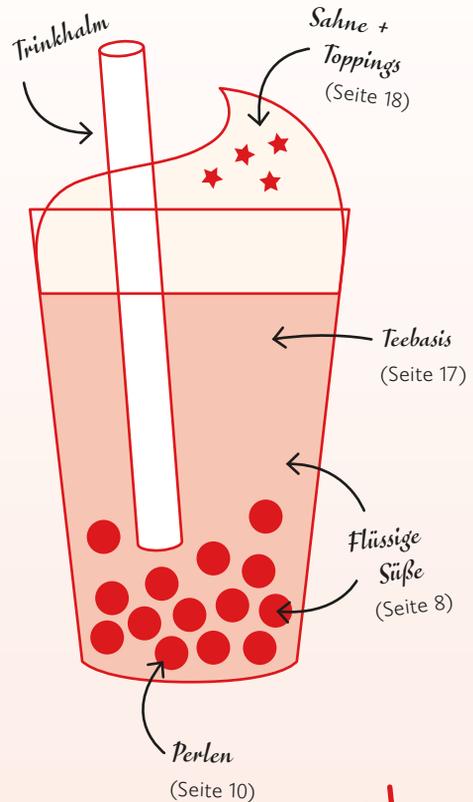
# WAS STECKT IM BUBBLE TEA?

Das Geheimnis von Bubble Tea ist seine **Mischung**. Sie können sich zwischen verschiedenen Teebasen, Geschmacksrichtungen, Tapiokaperlen (oder Popping Boba) und Toppings entscheiden. Wie und was auch immer Sie kombinieren, das Prinzip bleibt dasselbe: Sie brauchen eine **Teebasis**, **Perlen**, **Aromen** sowie einen leicht **löslichen Süßstoff** – und natürlich einen **extradicken Trinkhalm**, um die Bubbles zu genießen.

*Im ersten Teil des Buchs zeigen wir Ihnen, wie Sie die einzelnen Komponenten zubereiten. Im Anschluss daran kann das kreative Mixen beginnen.*

## Mengen

Alle Rezepte in diesem Buch sind für eine Portion berechnet. Für mehr Personen die Menge einfach vervielfachen.



# 1: DIE LÖSLICHE SÜSSE

Bubble Tea ist ein Dessertgetränk, das meist kalt getrunken wird. Zur Zubereitung benötigen Sie ein sofort lösliches, vorzugsweise flüssiges Süßungsmittel (das auch zum Süßen der Tapiokaperlen verwendet wird).

Sie haben die Wahl zwischen Zutaten wie Agavendicksaft, Zuckerrübensirup oder Honig. Beliebt ist auch der einfache Zuckersirup (Läuterzucker), der ganz leicht zu Hause hergestellt werden kann (und viel billiger ist als die meisten anderen Alternativen). Wir empfehlen darum, dass Sie es zunächst mit Zuckersirup versuchen.

## *Bubble Tea süßen*

Wie viel lösliche Süße Sie für die Rezepte in diesem Buch verwenden, hängt von den persönlichen Vorlieben ab. Für Bubble Teas mit Zutaten, die keine eigene Süße enthalten oder sogar etwas Bitterstoffe beisteuern (wie z.B. Assam- oder Jasmin-Milch-Tee), empfehlen wir 10–30 ml (2 Teelöffel bis 2 Esslöffel) Zuckersirup pro Portion von 500 ml. Wenn für ein Rezept bereits



süße Zutaten wie Fruchtpüree verwendet werden, können Sie die Zuckermenge reduzieren oder den Zucker ganz weglassen. Aus diesem Grund raten wir dazu, die Mischung unbedingt vor dem Süßen zu probieren, damit Sie beurteilen können, wie viel Süßungsmittel Sie hinzufügen möchten.

# ZUCKERSIRUP

*Bereiten Sie nicht zu wenig Zuckersirup zu, denn er wird auch zum Süßen der Tapiokaperlen benötigt. Wenn Sie zu viel Sirup haben – kein Problem! Er hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen – mindestens.*

## **ERGIBT 300 ML**

- ausreichend für eine Portion Tapioka und ca. 10 Drinks

## **ZUTATEN:**

- 180 ml Wasser
- 340 g Zucker

## **ZUBEHÖR:**

- Waage
- kleiner Topf
- Messbecher (hitzebeständig)
- Trichter
- Flasche mit Schraub- oder Bügelverschluss

Das abgemessene Wasser im Topf zum Kochen bringen. Wenn es sprudelt, den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. So lange weiterrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Zuckersirup mindestens 5 Minuten abkühlen lassen (aber nicht komplett abkühlen lassen). In den Messbecher gießen. Den Sirup weiter abkühlen lassen und in eine Flasche umfüllen. Alternativ direkt aus dem Topf mithilfe des Trichters in die Flasche gießen. Der Sirup kann nun bei Bedarf verwendet werden, um Tapiokaperlen oder Bubble Tea zu süßen.

## *So geht es auch:*

- Weißen Zucker durch Alternativen wie braunen Zucker oder Kokosblütenzucker ersetzen.
- Eine Zimtstange oder ein Stück Sternanis in den Sirup geben, um ihn zu aromatisieren.