Bubble Tea (il tè con le bolle) 抹茶珍珠奶茶

Il bubble tea è una bevanda originaria di Taiwan, scoperta negli anni ’80. Prende il nome dalle perle o sfere di tapioca che hanno l’aspetto di bolle d’aria. In origine, tuttavia, si trattava di una bevanda schiumosa a base di sciroppo di frutta o sciroppo di zucchero SENZA perle di tapioca.
A partire dagli anni ’90, il bubble tea si è trasformato in una bevanda cult e presto la moda si è diffusa in tutta Taiwan, poi in Cina, America… fino a raggiungere, attorno al 2009, la Germania, la Svizzera e gli altri paesi europei.

Il bubble tea è composto dai seguenti ingredienti: sciroppo di frutta o sciroppo di zucchero
- tè nero o verde,
- cubetti di ghiaccio/acqua,
- perle di tapioca o alginato (ricavato dalle alghe) o palline di gelatina,
- latte, OPPURE: latte vegetale (latte di soia); il latte di mucca non fa parte della cucina asiatica!

Altri ingredienti: miele, latte condensato.

In India si aggiungono zafferano, cardamomo e latte condensato, in Messico fiori di ibisco.
Non ci sono quasi limiti su come aromatizzare questa bevanda. Esistono quindi tantissimi tipi di bubble tea. Provate quelli già pronti che si trovano in commercio o mettetevi a sperimentare a casa vostra con diversi sapori. Chissà quale sarà il vostro favorito!

Ecco la ricetta base:

40 g	perle di tapioca
	acqua per la cottura
7 dl	acqua
3-4 bustine	tè nero
2 C	zucchero
1 dl	latte
	cubetti di ghiaccio

Preparazione:
- in una pentola con abbondante acqua portare a ebollizione le perle di tapioca e farle cuocere per circa 30 minuti,
- mescolare ripetutamente con cura,
- versarle in un colino e sciacquarle bene,
- mettere in frigo le perle di tapioca appena coperte di acqua,
- portare l’acqua a ebollizione e versarla sulle bustine di tè,
- lasciare il tè in infusione (secondo le indicazioni),
- aggiungere lo zucchero,
- una volta che il tè è raffreddato, aggiungere il latte e porre il tutto in frigo,
- distribuire la tapioca nei bicchieri e riempirli con il tè freddo
- per rendere il bubble tea più rinfrescante si possono aggiungere cubetti di ghiaccio

Tutto pronto! Buona degustazione!

Che cos’è la tapioka?
La tapioka è un amido quasi insapore che deriva dalla radice di manioca essicata.
In Africa e in Asia, le perle messe ammollo vengono usate anche per la preparazione di dolci.

Irene Schwyter-Aebi