



# Leseprobe

Assad Khan

**Bubble Tea selber machen - 50 verrückte Rezepte für kalte und heiße Bubble Tea Cocktails und Mocktails. Mit oder ohne Krone**

Von den Profis von  
Bubbleology

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



---

Seiten: 112

Erscheinungstermin: 18. Oktober 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguin.de](http://www.penguin.de)

# Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

## Zum Buch

---

Kennen Sie schon Bubble Tea, auch Pearl Milk Tea oder Boba Boba genannt - das Trendgetränk von Instagram und Co? Mit diesem Buch können Sie es selber machen. Der Autor dieses Buches ist der Gründer von Bubbleology, der innovativen internationalen Bubble-Tea-Marke mit Shops unter anderem in London, NYC und Luzern. Bubble Tea, ursprünglich aus Taiwan, besteht aus grünem oder schwarzem Tee, der mit Milch und Fruchtsirup versetzt und wie ein Milchshake zubereitet wird. Die Besonderheit darin sind farbige Kügelchen (Boba-Perlen) aus Tapioka, die beim Zerbeißen platzen. Daher wird Bubble Tea immer mit Strohhalm getrunken. Köstlich, lustig und erfrischend sind die 50 atemberaubenden Rezepte in diesem Buch. Lernen Sie, die perfekte Tapioka zu kochen, Cremekronen herzustellen und eigene Lieblingsrezepte zu kreieren.

### **Autor**

## **Assad Khan**

---

Seit Assad Khan 2011 sein erstes Geschäft in Soho gründete, ist Bubbleology international gewachsen und hat Geschäfte in Großbritannien und den USA. Internationale Spezialisten für die Herstellung köstlicher und hochgradig instagrammfähiger Kreationen, Geschmack und Anpassung von Bubble Tea stehen bei Bubbleology stets an vorderster Front.



# 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.

