

**VEJLEDNING TIL
FEELEYS BUBBLE TEA**



1.

Fruit Tea Kold

2,5dl Te
30ml Sirup
5dl Isterninger ca. op til øverste streg i en 700ml shaker

Tilsæt alle ingredienser i shakeren og ryst til det skummer godt.
Fyld topping i glasset og hæld derefter teen over.

2.

Milk Tea Kold

2dl Te
30ml Sirup
5spsk Creamer
5 dl Isterninger ca. op til øverste streg i en 700ml shaker

Bland te og creamer sammen. Rør med en ske så creameren opløses og tilsæt derefter sirup og isterninger. Tilsæt alle ingredienser i shaker og ryst til det skummer godt. Fyld topping i glasset og hæld derefter teen over.



3.

Fruit Tea Varm

4,5dl Te
30ml Sirup

Tilsæt alle ingredienser i shaker og ryst til det skummer godt (Hold godt fast på shaker-maskinen imens, da varm te medfører et øget tryk). Fyld topping i glasset og hæld derefter teen over.

4.

Milk Tea Varm

4dl Te
30ml Sirup
5m.ske Creamer

Tilsæt alle ingredienser i shaker og ryst til det skummer godt (Hold godt fast på shaker-maskinen imens, da varm te medfører et øget tryk). Fyld topping i glasset og hæld derefter teen over.

5.

Icey-blendet

1,5dl Te
30ml Sirup
7,5dl Isterninger ca. 1 ½ shaker (700 ml shaker)

Ps: Milky Icey 5sp creamer blandes med Tea før Isterninger hældes i blenderen.

Lad det trække i xxx minutter. Sæt sien over termokanden og hæld teen i (sørg for at varme kanden med lidt varmt vand inden).



Tapioca perler

Mål 1:7
1del perler
7del vand

Start med at si perlerne da de kan være lidt støvede. **Bring** herefter en gryde vand i kog. Når vandet koger hældes perlerne i. **Rør** i ca. 2 min så ingen af perlerne sidder fast i bunden. **Perlerne** koges herefter under låg i 30 min. og skal herefter **hvile** i yderligere 30min., hvorefter de hældes op i en si og skylles med **koldt vand**. Til slut hældes perlerne op i en beholder og dækkes med **fruktose**. Perlerne holder i ca. 6-8 timer og (skal ikke opbevares på **køl**)

Grøn te 1 liter

1L
12g

Vand
Te

Trækketid:

Jasmin te 2-4 min.

Oolong te 4-8 min.

(Max 80 grader varmt **vand**. **Brug** termometer da teen ellers bliver bitter)

8L Termokande
8L
96g

Vand
Grøn te

(Husk at varme termokanden op før brug)



Sort te 1 Liter

1L

12g

Trækketid:

Earl Grey te

Vand

Te

3-6 min.

8L Termokande

8L

96g

Vand

Sort te

Lad det trække i xxx minutter. Sæt sien over termokanden og hæld teen i (sørg for at varme kanden med lidt varmt vandt inden).

