

～不思議食感 台湾生まれのタピオカミルクティー～より

タピオカミルクティー

レシピ監修 石川 智之先生



モチモチ食感の大粒タピオカと、シェーカーで入れたまろやかなミルクティー。
2つが組み合わさって、デザート感覚のドリンクに!

材料 ～ 3人分 (1人約200ml) ～

<タピオカ>

冷凍ブラックタピオカ	100g
------------	------

<シロップ>

三温糖	100g
-----	------

水	50g
---	-----

<ミルクティー>

台湾紅茶(阿里山紅茶)	15g	一般の紅茶でも可
-------------	-----	----------

水	500ml
---	-------

牛乳	150ml
----	-------

氷	9～12個
---	-------

- ・戻したブラックタピオカは常温におく。2～3時間はタピオカに弾力があるが、長時間おくと弾力が弱まる。(2時間以上おく場合は冷蔵する)
- ・ミルクティーの甘さはシロップの量で調節する。
- ・冷凍タピオカがなければ乾燥タピオカを使用し、表記通りの戻し方をする。
- ・シェーカーを使うと泡立ちが良くなり、ミルクティーの風味がまろやかになる。
- ・紅茶の香りをいかしたいときはグラスに合わせる。

作り方

Prepare
準備

■シロップは鍋に材料を合わせて煮溶かし、冷やしておく。

タピオカをもどす

Step 1
ステップ1

鍋に2リットルのお湯を沸かし、冷凍ブラックタピオカを入れて20分ゆでる。



Step 2
ステップ2

蓋をして20分蒸らす。



Step 3
ステップ3

鍋のお湯を半分捨て、氷(約15粒)を入れタピオカを常温(20℃前後)にする。



Step 4
ステップ4

タピオカをざるにあけ、ボウルに移しシロップ大さじ3を混ぜる。



紅茶をつくる

Step 5
ステップ5

鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら火を止めて茶葉を入れる。
蓋をして15分蒸らす。



Step 6
ステップ6

茶葉をこし、紅茶をボウルに入れて冷やす。



組み立て

Step 7
ステップ7

タピオカ大さじ2~3をグラスに入れる。



Step8
ステップ8

シェーカーに紅茶100ml、牛乳50ml、シロップ大さじ
2、氷(3~4個)を入れて30回振りステップ7に注ぐ。



食べごろと保存方法

時間をおくとタピオカの食感が悪くなるので、なるべくお早めにお召し上がりください。

～不思議食感 台湾生まれのタピオカミルクティー～より

タピオカマンゴーティー

レシピ監修 石川 智之先生



マンゴーを丸ごと1個使った、フルーティーなタピオカドリンク。
いろいろな食感が楽しめる南国の味！

材料 ～ 3人分 (1人約200ml) ～

<タピオカ>

冷凍ブラックタピオカ 50g

<シロップ>

三温糖 100g

水 50g

<ドリンク>

台湾紅茶(阿里山紅茶) 15g 一般の紅茶でも可

水 500ml

アップルマンゴー 350g(1個) 市販のマンゴージュース150mlでも可

氷 9～12個

<トッピング>

マンゴーの角切り 大さじ3

アロエのシロップ煮 大さじ3

- ・マンゴーとアロエの角切りはブラックタピオカの大きさに切りそろえる。
- ・マンゴーの甘さによりシロップの量を調節する。
- ・シェーカーを軽く振ると、気泡ができず紅茶とマンゴーの風味が良い。

作り方

Prepare
準備

- タピオカは『タピオカミルクティー』ステップ1～4を参照
- 紅茶は『タピオカミルクティー』ステップ5～6を参照
- シロップは鍋に材料を合わせて煮溶かし、冷やしておく。

マンゴージュースをつくる

Step 1 ステップ1

アップルマンゴーは種と皮を切り取り、半分は一口大に切ってからミキサーにかける。



Step 2 ステップ2

果汁をこして冷蔵庫で冷やしておく。



トッピングをつくる

Step 3 ステップ3

残りのアップルマンゴーとアロエのシロップ煮を8mmの角切りにする。



組み立て

Step 4 ステップ4

タピオカ大さじ1~2をグラスに入れ、その上にマンゴー、アロエの角切り各大さじ1を入れる。



Step 5 ステップ5

シェーカーに紅茶100ml、マンゴージュース50ml、シロップ大さじ2、氷(3~4個)を入れて軽く振りステップ4に注ぐ。



食べごろと保存方法

時間をおくとタピオカの食感が悪くなるので、なるべくお早めにお召し上がりください。