

～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置く。2～3時間はタピオカに弾力があるが、長時間置くと弾力が弱まる。(2時間以上置く場合は冷蔵する)
- ・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。