

Tés, tisanas y matcha

QUE USAMOS EN EL CURSO

CANTIDAD	PRODUCTO	TIPO
100 g	Matcha 2	Té verde
100 g	Matcha culinario	Té verde
100 g	Matcha premium	Té verde
100 g	Ponche de guayaba	Tisana frutal
100 g	Delicia	Tisana frutal
100 g	Maracuyá	Tisana frutal
100 g	Fresa mora	Tisana frutal
100 g	Fresa kiwi	Tisana frutal
100 g	Berry bunch	Tisana frutal
100 g	Manzanilla lavanda	Tisana herbal
100 g	Om	Tisana herbal
100 g	Vata	Tisana herbal
100 g	Rooibos caramelo	Rooibos
100 g	Rooibos chai	Rooibos
100 g	Rooibos bourbon	Rooibos
100 g	Earl grey	Té negro
100 g	English breakfast	Té negro
100 g	Masala chai	Té negro
100 g	Oolong ginger orange	Té oolong
50 g	Mariposa azul (clitoria ternatea)	Tisana herbal (flor)
100 g	Matcha yuzu	Té verde con azúcar

Si no consigues matcha yuzu, puedes usar yuzu en mermelada (también conocido como citrón), que se consigue en tiendas asiáticas.

En el curso usamos la mezcla de matcha LiquiPOPS. No necesitas todos los té: con tener algunos de cada categoría es suficiente.

Insumos

PARA LAS RECETAS DEL CURSO

- **2 L de leche**
- **Agua**
- **Jugo de limón, ~200 ml**
tenlo listo para no perder tiempo exprimiendo (o usa base cítrica Liquimón)
- **Hielo**
cada bebida usa un vaso de 16 oz lleno de hielo; calcula para 10 o 12 bebidas
- **Endulzante a tu gusto**
miel de abeja, miel de agave, azúcar estándar o jarabe natural
- **Azúcar de caña, 2 kg**
extra para las pulpas y el jarabe
- **200 g de fresa**
fresca o congelada, limpia y lista para usar
- **200 g de mango**
fresco o congelado, limpio y listo para usar
- **O 200 g de otra fruta que te guste**
- **Romero fresco desinfectado, 30 g**

Para un foam básico de vainilla, necesitas:

- **200 ml de crema para batir**
para el foam
- **100 ml de jarabe natural**
o azúcar líquida
- **100 ml de leche**
- **5 gotas de saborizante de vainilla**

Ten todos los ingredientes listos y medidos antes de empezar: así aprovechas mejor el tiempo del curso.

Para coronar tus bebidas (bubble tea): perlas explosivas LiquiPops, Yexis (jellys), siropes Geniality y base cítrica Liquimón.

Accesorios

PARA EL TALLER DE BEBIDAS

-  **Hervidor de agua con control de temperatura**
-  **Jarra para infusión**
de unos 200 ml, que resista el calor (3 o 4 si puedes)
-  **Báscula gramera**
con precisión de 0,1 g
-  **Cuchara mezcladora (bailarina)**
-  **Trapos o paños para limpiar**
-  **Contenedores de 1 L con tapa**
de vidrio y tapa segura, para guardar jarabes
-  **Olla o pocillo pequeño para el jarabe**
que no haya tenido contacto con aceite o grasa
-  **Estufa o parrilla cerca**
para preparar los jarabes
-  **Batidor manual (capuchinador), sifón o batidora**
para el foam
-  **Vasos de 16 oz**
para servir tus bebidas

Ten todos tus accesorios listos antes de empezar para disfrutar el curso al máximo.



Notas extras

ANTES DE EMPEZAR

- Si tienes dudas, escríbenos por Instagram @perlas_explosivas_latam o por TikTok @perlasexplosivascol.
- No necesitas exactamente los mismos té y tisanas: basta con tener algunos dentro de estas categorías.
- Ve el curso en computadora o tableta para ver bien los detalles, y ten algo a la mano para tomar notas.

CATEGORÍAS DE TÉ Y TISANA

Matcha

Té verde

Tisana frutal

Rooibos

Tisana herbal

Té negro

Té oolong

Disfruta esta experiencia.

Academia LiquiPOPS · perlasexplosivas.com/academia