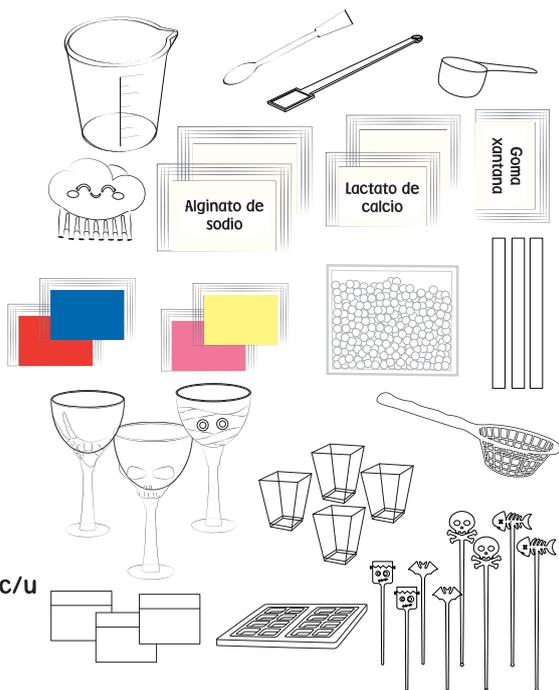


FÁBRICA DE BOBA TEA

INSTRUCTIVO

Contenido:

- 1 Nube gotero múltiple
- 3 Popotes para tapioca
- 1 Colador
- 3 Copas
- 4 Vasitos
- 1 Taza medidora
- 1 Cuchara medidora
- 1 Cuchara con espátula
- 1 Cuchara para pizzas
- 1 Molde para hacer hielos
- 4 Agitadores
- 4 Pinchos
- 1 Bolsa de polvo para hacer slime comestible (alginato de sodio) 40 g
- 1 Bolsa de polvo activador (lactato de calcio) 80 g
- 1 Bolsa de goma xantana 20 g
- 4 Sobres con saborizante de frutas 3 g c/u
- 1 Bolsa de tapioca blanca 150 g
- 3 Sobres de té surtidos 1 g c/u



PREPARA TU ÁREA DE TRABAJO:

- Busca una mesa limpia y despejada cúbrela con un mantel de plástico o periódico.
- Ponte una camiseta vieja que se pueda ensuciar o un delantal.
- Pide a un adulto que te preste 2 tazones o recipientes de plástico de aproximadamente 500 ml de capacidad, pueden ser como los envases de la crema o yogur, deben estar vacíos y limpios.
- Ten a la mano un trapo limpio y húmedo.
- Antes de comenzar lava todos los utensilios con agua y jabón.

Lee tu instructivo completamente antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.

BOBA O PERLAS EXPLOSIVAS

Las popping perlas, conocidas también como Popping boba, tapiocas o perlas explosivas son esferas pequeñas, aperladas, rellenas de jugo de sabor. Cada perla explosiva estalla cuando la muerdes, liberando su contenido.

Estás perlititas son el resultado de la unión entre ciencia y gastronomía, pues esto en el mundo gastronómico es conocido como "esferificaciones" y consta de una reacción coagulante entre alginato de sodio y una solución de lactato de calcio dando estas pequeñas esferas de apariencia similar a la tapioca y hoy aprenderás como hacerlas.



ALGINATO DE SODIO

El alginato es una sustancia orgánica producida por las algas marinas pardas, aunque también la producen algunas bacterias.

Esta sustancia es conocida por su propiedad de gelificación, es decir por producir geles en agua fría en presencia de iones de calcio, en este caso, la disolución de lactato de calcio.

El alginato es muy utilizado en la industria de la comida como gelificante y espesante en la cocina molecular, se agrega a numerosos tipos de alimentos, como: helados, gelatinas, bebidas lácteas ácidas, aderezos, fideos instantáneos y muchos más. También la utilizan los odontólogos para tomar impresiones de los dientes.



LACTATO DE CALCIO

Es una sal que se produce de forma natural en algunos quesos al combinar ácido láctico y carbonato de calcio. Hoy se produce en laboratorios y es muy utilizada en medicina y alimentación. En cuanto a la industria alimentaria se utiliza como conservador natural, en envasados como helados, productos de panadería, las carnes, pescados procesados, jugos de frutas, mermeladas y muchos más. En la cocina molecular se usa para hacer esferificaciones (esferas con relleno líquido, igual que los experimentos de este juguete).

A simple vista parece que el lactato de calcio encapsula al alginato de sodio en forma de esfera, pero en realidad se produce una reacción química en la que el alginato de sodio se gelifica.



TAPIOCA BLANCA



También conocida como mandioca, yuca o casabe de yuca, la tapioca es un almidón que se extrae directamente de la raíz de la yuca, tubérculo originario de Brasil.

Se obtiene a partir de la pasta de la raíz de la yuca lavada y calentada, de modo que se cristaliza en forma de pequeñas esferas que, comúnmente, se les denomina como perlas, la forma más popular de la tapioca, pero también puede encontrarse en harina, fécula e, incluso, hojuelas.

Tiene un alto valor alimenticio, esto se debe principalmente al hecho de que es una fuente rica en hidratos de carbono y

diferentes vitaminas, se puede usar para hacer postres, dulces, pudín y hasta infusiones.

Las perlas de tapioca negra al igual que la tapioca blanca, se hacen de la raíz de yuca con la diferencia de que en su preparación se le agrega caramelo, o bien azúcar morena, el cual da a las perlas un color marrón claro.

Todos los ingredientes incluidos son comestibles, pero no consumas la tapioca cruda ni los ingredientes solos ó de otra manera que no sea la indicada en este instructivo.

COCINA MOLECULAR

La cocina molecular es el resultado de la combinación entre la ciencia y el arte. Surgió en 1988, gracias al científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti. La gastronomía molecular pretende entender y analizar los mecanismos químicos de los alimentos al momento de cocinarlos, así como los procesos a los que serán sometidos.

Por lo tanto, la cocina se convierten en un laboratorio, donde cada proceso está bien calculado y medido. La cocina molecular tiene como pilar importante la deconstrucción, esto se refiere a deshacer analíticamente los elementos de un platillo para presentarlos en distintas texturas.

Existen diferentes técnicas principales de la gastronomía molecular como el sous vide, hipercongelación, papel comestible, aires o espuma y la esferificación, que es el proceso que aprenderás hoy.

NIVEL DE DIFICULTAD

En tu instructivo encontrarás las siguientes notas dependiendo el nivel de dificultad de cada receta:

 Dificultad baja

 Dificultad media

 Dificultad alta

 Dificultad alta, necesitaras la ayuda de tu adulto asistente

PERLAS EXPLOSIVAS

I. ESFERIFICACIÓN DIRECTA

La esferificación es una técnica culinaria en la que se da forma de perla a cualquier alimento líquido a partir de un proceso químico. Básicamente, la esferificación directa se consigue mezclando el líquido con un espesante, en este caso, alginato de sodio y sumergiéndola en una solución de calcio, esto conserva el líquido dentro de una membrana de gel.

Antes de preparar tus bobas, necesitamos preparar los ingredientes, para ello haremos dos soluciones base:

Solución de alginato de sodio:

- 1 Mide 1 taza (250 ml) de agua purificada caliente, pero no hirviendo y vacíala en uno de los tazones.
- 2 Agrega 1 cucharada medidora de alginato de sodio en el recipiente esparciéndolo de a poco por toda la superficie para disminuir la formación de grumos.



- 3** Revuelve hasta que se disuelva por completo, si quieres acelerar el proceso pide ayuda a un adulto para meterlo al microondas en intervalos de un minuto revolviendo hasta que se enfríe entre cada ciclo (revisa tabla de equivalencias) ó simplemente déjalo reposar por unas horas.

Tip:

También puedes pedir a un adulto que licue la mezcla para deshacer los grumos más rápido. Para ello debe colocar el agua en la licuadora y encenderla a velocidad baja, una vez que se forme un remolino se agrega el alginato al centro de este y se deja que se licue aproximadamente 5 minutos para que todo el alginato se integre, si usan este método, pueden agregar el saborizante y endulzante de igual manera, cuando la licuadora esté trabajando.

Otra opción es dejar reposar la mezcla hasta que se disuelva por completo.

Tabla de equivalencia para microondas:

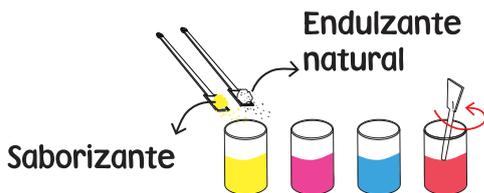
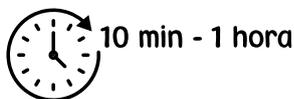
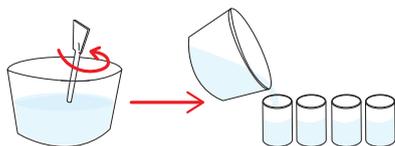
Pregunta a tu adulto asistente de cuántos watts es tu microondas, para este instructivo se tomó como referencia uno de 600 w.

500 w	600 w	700 w	800 w
1 min 10 s	1 min	55 s	45 s
900 w	1000 w	1250 w	
40 s	30 s	25 s	

*s = segundos

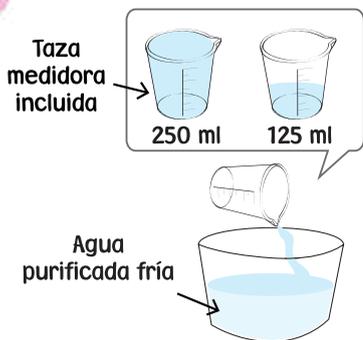
- 4** Una vez que no tenga grumos separa la mezcla en varios recipientes (uno para cada sabor que quieras preparar). En cada uno agrega saborizante y azúcar al gusto, puedes cambiarla por tu endulzante natural preferido como: miel, piloncillo, miel de maple, miel de coco, etc. y revuelve muy bien. Si no quieres o no puedes consumir azúcar puedes usar el endulzante que te permitan.

OPCIONAL: Te sugerimos dejar reposar las mezclas hasta que las burbujas de aire desaparezcan, de 10 minutos a una hora aproximadamente. De esta manera tus perlitas no flotarán y serán más esféricas.



Solución de Lactato de calcio

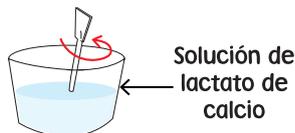
1 Mide 1 y 1/2 tazas de agua purificada fría y vacíala en uno de los recipientes de plástico.



2 Vierte 1 cucharada y media de lactato de calcio en el recipiente con agua.



3 Revuelve hasta que el polvo se disuelva por completo.

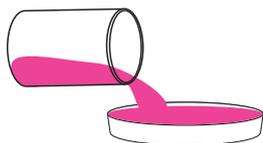


Haciendo perlitas explosivas 🌍

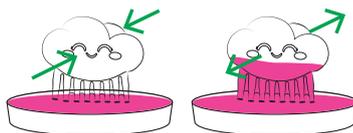
Ten a la mano tus soluciones, un tazón con agua purificada al tiempo, el gotero y el colador.

Cómo usar el gotero múltiple

1 Vacía un poco de solución de alginato en un plato extendido o algún recipiente que te permita sumergir las puntas de tu gotero.



2 Oprime el centro de tu gotero, sumerge las puntas en el líquido y suéltalo suavemente. Para limpiarlo, deberás tomar y soltar agua varias veces de esta manera.



Atención: No metas ni absorbas lactato de sodio con el gotero cuando este tenga alginato de sodio, podrías obstruirlo.

Lluvia de esferas

1 Toma un poco de solución de alginato con el gotero, deja caer gotas de esta por toda la superficie de la mezcla de lactato de calcio y déjalas reposar aproximadamente 30 segundos.

2 Saca las perlititas del lactato y enjuágalas en el tazón de agua purificada, esto les quitara el sabor a calcio del exterior. Escúrrelas bien antes de servir.



Tip:

Si tus perlititas quedan alargadas o deformadas puedes agregar un poco más de agua a la solución de alginato para hacerla más líquida.

En este punto tus perlititas tendrán relleno líquido, pero inevitablemente su interior se solidificará convirtiéndose en esferas de gomita, para evitarlo consúmelas en un máximo de 30 minutos.

No te preocupes, en experimento no. 7 aprenderás a hacer perlititas explosivas que mantienen el centro líquido por mucho más tiempo.

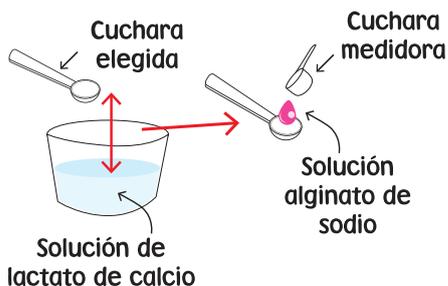
3 Prepara tu bebida favorita para acompañarlas, puedes colocarlas al fondo del vaso o usarlas como topping, también puedes preparar un té de los incluidos en el set, o alguna preparación del recetario de este instructivo.



2. PERLITAS EXPLOSIVAS GRANDES

Ten a la mano tus soluciones, un tazón con agua purificada al tiempo, tu cuchara medidora, el colador y una cuchara del tamaño del que quieras hacer las esferas, de preferencia redonda, también puedes usar tu cuchara medidora.

- 1 Remoja la cuchara en la solución de lactato, toma un poco de disolución de alginato con la cuchara medidora limpia y llena la cuchara.



- 2 Sumerge lentamente la cuchara llena en la mezcla de lactato y observa como se desprende la perla, puedes mover suavemente la cuchara para ayudarla a desprenderse, repite hasta que tengas la cantidad de esferas que desees.



Importante: evita que la solución de lactato caiga dentro de la solución de alginato, esto podría provocar grumos de gomita en la mezcla de sabor.

- 3 Deja reposar cada perla por aprox. 1 minuto, retíralas con el colador, enjuágalas en el tazón de agua purificada y escúrrelas antes de servir las en tu bebida favorita.

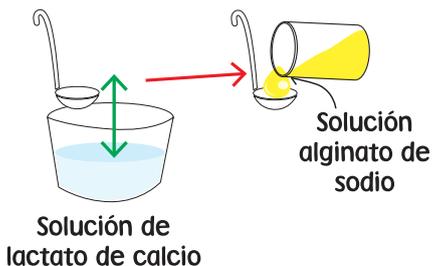


3. ESFERA GIGANTE 🟢

Importante: evita que la solución de lactato caiga dentro de la solución de alginato, esto podría provocar grumos de gomita en la mezcla de sabor.

Ten a la mano tus disoluciones, un tazón con agua purificada al tiempo, el colador y una cuchara del tamaño del que quieras hacer las esferas, como un cucharón pequeño.

- 1** Remoja el cucharón en la solución de lactato y deja un poco de esta en el interior de cucharón, y vacía disolución de alginato dentro de él.



- 2** Sumerge lentamente el cucharón en la disolución de lactato y observa como se desprende la perla, puedes moverlo suavemente para ayudarla a desprenderse.



- 3** Deja reposar cada perla por aprox. 2 minutos, retírala con el colador y enjuágala en el tazón de agua purificada, escúrrelas antes de comerlas.



4. ESFERA GIGANTE CON LAS MANOS 🍀

Ten a la mano tus soluciones, un tazón con agua purificada al tiempo y la red.

1. Moja tu mano limpia en solución de lactato y pide a tu adulto asistente que vacíe disolución de alginato en tu palma.
2. Sumerge lentamente la mano en la disolución de lactato y observa como se desprende la perla, cuando esté suelta puedes sacar tu mano.
3. Deja reposar cada perla por aprox. 2 minutos, sácala, enjuágala en el tazón de agua purificada y escúrrela antes de comerla.



¿Y SI INTENTAS CON LAS DOS MANOS?

5. VIBORITAS RELLENAS 🍀

Ten a la mano tus soluciones, un tazón con agua purificada al tiempo, la jeringa y el colador.

- 1 Toma solución de alginato con una cuchara o gotero y déjala caer uniformemente sobre la mezcla de lactato de calcio.
- 2 Deja reposar tus viboritas aprox. 40 segundos, sácala ayudándote de la red y enjuágala en el tazón de agua purificada, esto les quitará el sabor a calcio del exterior. Escúrrelas bien y disfruta.



En este punto tus viboritas tendrán relleno líquido, pero inevitablemente su interior se solidificará convirtiéndose en gomita, para evitarlo consúmelas en un máximo de 30 minutos.

6. PERLITAS EXPLOSIVAS DE TU SABOR FAVORITO

- ESFERIFICACIÓN DIRECTA

Con esto puedes hacer perlititas de casi de cualquier líquido, solo cuida que no contenga calcio, como la leche, el yogur, el helado, natillas, etc., recuerda que este reacciona con el alginato (no te preocupes en el experimento número 7 te enseñaremos a esferificar este tipo de líquidos).

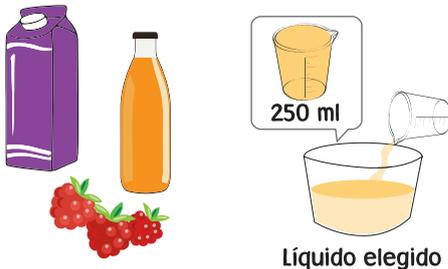
Para esto solo necesitaras sustituir el agua, el endulzante natural y el saborizante en tu solución de alginato, en su lugar puedes usar:

- Jugo, puré o agua de frutas.
- Té
- Agua de jamaica
- Ponche de frutas
- Smoothies sin leche
- Cebadina
- Tejuino
- Limonadas y naranjadas

- Boing
- Frutsi
- Tang
- Zuko
- Refresco
- Incluso puedes probar licuando un postre o tu comida favorita.

Solución de alginato de sodio:

1 Si el líquido que quieres usar tiene semillas o pulpa, pásalo por un colador. Mide una taza (250 ml) del líquido que elegiste y vacíalo en un tazón.



2 Agrega 1 cucharada medidora de alginato de sodio y disuelve como en el experimento anterior. Continúa a partir de paso "solución de lactato de calcio", en la página 6, si ya la tienes lista, salta al siguiente paso en la misma página.



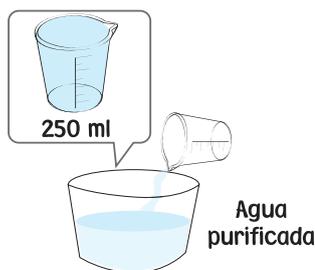
7. ESFERIFICACIÓN INVERSA

Ante el problema de que las esferas se solidifican completamente y después de dos años de investigación, se descubrió la esferificación inversa, que invierte las soluciones, es decir, al líquido de sabor se le agrega calcio y se sumerge en un baño de alginato. Al generar esta mezcla, se consigue una membrana fina que al momento de sacarse de la mezcla no continúa el proceso de gelificación, y que al cabo de unas horas vuelve a su estado líquido.

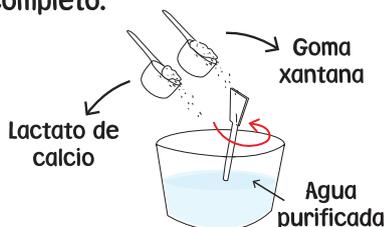
Antes de preparar tus bobas, al igual que con la esferificación directa, necesitamos preparar los ingredientes, para ello haremos dos soluciones base:

Solución de Lactato de calcio:

1 Mide 1 taza (250 ml) de agua purificada y vacíala en uno de los tazones.



2 Agrega media cucharada medidora de lactato de calcio y media cucharada medidora de goma xantana al agua, revuelve hasta que el polvo se disuelva por completo.



La goma xantana es un espesante, ayuda a que la esfera mantenga su forma, si vez que tu esfera se deforma al meterla al baño de alginato agrega un poco más de goma xantana a tu mezcla de sabor y revuelve muy bien.

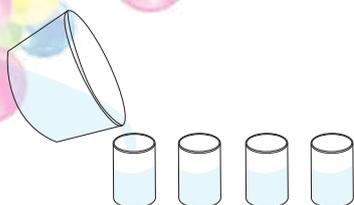
De igual forma si están muy espesas para tu gusto puedes agregar un poco de agua.

Tip:

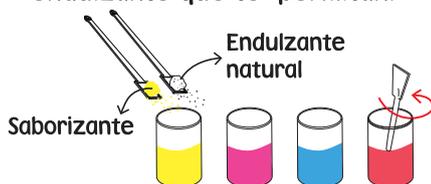
Puedes pedir a un adulto que licue la mezcla para deshacer los grumos más rápido. Para ello debe colocar el agua en la licuadora y encenderla a velocidad baja, una vez que se forme un remolino, se agrega el lactato y la goma xantana al centro de este y dejar que se licue aproximadamente 5 minutos para que todo se integre, si usan este método, pueden agregar el saborizante y endulzante de igual manera, cuando la licuadora esté trabajando.

Otra opción es dejar reposar la mezcla hasta que todos los grumos desaparezcan por completo.

- 3** Una vez que no tenga grumos separa la mezcla en varios recipientes (uno para cada sabor que quieras preparar).



- 4** Añade a cada porción saborizante y azúcar al gusto, puedes cambiarla por tu endulzante natural preferido como: miel, piloncillo, miel de maple, miel de coco, etc. y revuelve muy bien. Si no puedes consumir azúcar puedes usar estevia natural o el endulzante que te permitan.



OPCIONAL: Deja reposar las mezclas hasta que las burbujas de aire desaparezcan, de 10 minutos a una hora aproximadamente. De esta manera tus perlitas no flotarán y serán más esférica.



Solución de Alginato de sodio:

- 1** Mide una taza (250 ml) de agua purificada caliente y vacíala en uno de los tazones.



- 2** Vierte 1 cucharada medidora de alginato de sodio en el recipiente con agua esparciéndolo de a poco por toda la superficie para disminuir la formación de grumos.



Tip:

También puedes pedir a un adulto que licue la mezcla para deshacer los grumos más rápido. Para ello debe colocar el agua en la licuadora y encenderla a velocidad baja, una vez que se forme un remolino se agrega el alginato al centro de este y se deja que se licue aproximadamente 5 minutos para que todo el alginato se integre.

Otra opción es dejar reposar la mezcla hasta que se disuelva por completo.

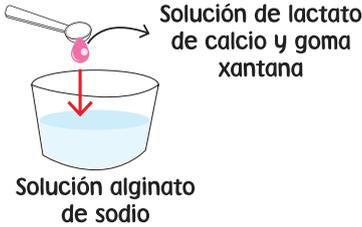
OPCIONAL: Te sugerimos que dejes reposar las mezclas hasta que las burbujas de aire desaparezcan, de 10 minutos a una hora aproximadamente. De esta manera tus perlitas no flotarán y serán más esférica.



Haciendo las esferas

Ten a la mano tus soluciones, un tazón con agua purificada al tiempo, una cuchara, el gotero, tu cuchara con espátula y el colador.

- 1 Toma una porción de mezcla de sabor con la cuchara y déjala caer suavemente en la solución de alginato.

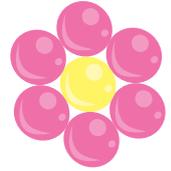


- 2 Remueve lentamente la solución de alginato para que la esfera se bañe bien por todos lados.



Si tu perla no se sumergió por completo, puedes bañarla con solución de alginato, ayúdate con la cuchara de pala o cualquier cuchara.

Para que no se peguen una a la otra deberás hacer una gota a la vez o procurar que no se toquen, pero también puedes juntarlas en un plato o alguna superficie para formar figuras con ellas, a esto se le llama "multiesferificación".



Importante:

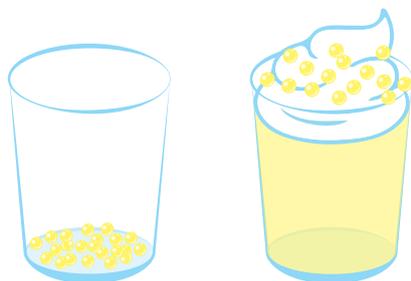
Recuerda que si tu esfera se deforma al entrar en la solución de alginato puedes agregar un poco más de goma xantana a la mezcla de sabor.

Evita que la disolución de lactato caiga dentro de la solución de alginato, esto podría provocar grumos de gomita sin sabor en la mezcla de lactato.

- 3 Deja reposar cada esfera por dos minutos. Saca las perlas con el colador, enjuégalas en el tazón de agua purificada y escúrrelas antes de servir las en tu bebida favorita.



- 4 Acompáñalas con tu bebida favorita, puedes colocarlas al fondo del vaso o úsalas como topping. También puedes preparar un té de los incluidos en el set, o alguna preparación del recetario de este instructivo. Puedes guardar tus perlitas en el mismo líquido de sabor dentro del refrigerador hasta 4 días. Estas mantendrán su centro líquido.



8. PERLITAS EXPLOSIVAS DE TU SABOR FAVORITO - ESFERIFICACIÓN INVERSA

Al igual en la esferificación directa, puedes hacer perlas de lo que más te guste. En este caso sí puedes usar ingredientes con calcio como leche o yogurt, si lo haces, no agregues lactato de calcio y si usas yogurt o algún líquido espeso no uses goma xantana a menos que sea necesario.

Para esto solo necesitaras sustituir el agua, el endulzante natural, y el saborizante en tu solución de lactato y en su lugar puedes usar todos los ejemplos recomendados en la esferificación inversa y además:

- | | | |
|-----------|---------------------|---------------------------------|
| -Leche | -Licuados con leche | -Incluso puedes probar |
| -Yogur | -Malteadas | licuando un postre o tu comida |
| -Natillas | -Yakult | favorita, por ejemplo un pastel |
| -Helado | -Arroz con leche | de tres leches |
| -Danonino | -Agua de horchata | |

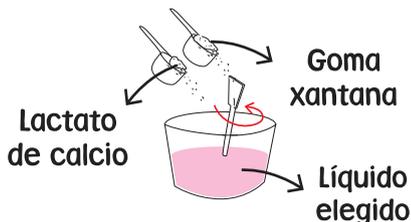
Al igual en la esferificación directa, puedes hacer perlas de lo que más te guste. En este caso sí puedes usar ingredientes con calcio como leche o yogurt, si lo haces, no agregues lactato de calcio y si usas yogurt o algún líquido espeso no uses goma xantana a menos que sea necesario.

Solución de sabor

- 1 Mide 1 taza (250 ml) de tu líquido elegido y vacíalo en uno de los tazones.



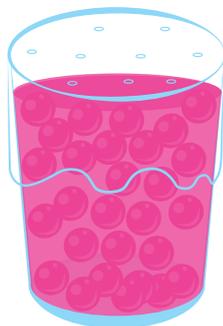
- 2 Agrega media cucharada medidora de lactato de calcio y revuelve muy bien, si tu líquido no es espeso, añade media cucharada medidora de goma xantana, revuelve hasta que el polvo se disuelva por completo.



A partir de aquí continúa a partir de paso "solución de alginato de sodio", en la página 13, si ya la tienes lista, salta a "haciendo esferas" en la página 14.

CONSERVAR LAS PERLAS ●

Colócalas dentro de un vaso con solución del mismo sabor de la perla, cubre con plástico adherente, con ayuda de un palillo de madera realiza unas cuantas perforaciones en el y mete el vaso al refrigerador, esto te permitirá conservar tus perlas sin que se sequen o vacíen. Consúmelas cuanto antes y no las guardes más de 3 días.



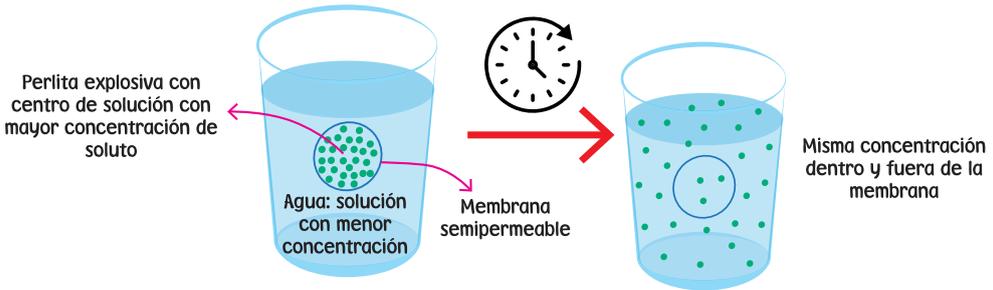
9. EXPERIMENTO: ●

Deja algunas perlitas recién hechas en agua purificada por un par de horas.
¿Qué sucedió?

Explicación:

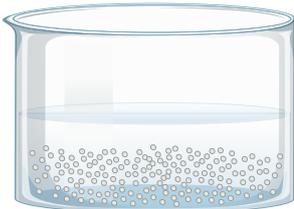
Podría parecer que las esferas se rompieron, pero al observarlas más de cerca, podrás darte cuenta de que las esferas se vaciaron.

Esto sucede por ósmosis, un fenómeno espontáneo sin necesidad de aporte energético, pasa cuando existen dos soluciones en un medio con diferente concentración, separadas por una membrana semi permeable, en este caso es la capa que se forma alrededor de la esfera. Es decir las soluciones se mueven de una región de alta concentración a un área de baja concentración hasta obtener una distribución uniforme.

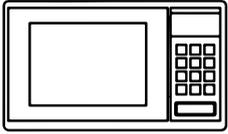


10. COCINA LAS PERLITAS DE TAPIOCA OPCIÓN I ●

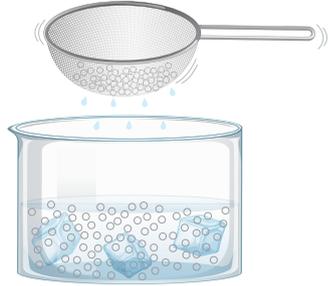
- 1 Enjuaga dos cucharadas soperas de tapioca y déjala remojando toda una noche en suficiente agua, cúbreelas un par de centímetros por encima.
- 2 Tira el agua y coloca la tapioca en una taza o tazón grandes de cerámica y agrega 6 cucharadas de agua.



3 Mete la taza al microondas por intervalos de dos minutos, revuelve entre cada ciclo y comprueba el color de las perlititas. Cuando todas se vuelvan transparentes estarán listas. Te llevará aproximadamente de 2 a 3 intervalos.



4 Cuela las perlas y ponlas a enfriar en agua purificada con hielos para detener la cocción. Escúrrelas bien y sírvelas en tu bebida favorita.



CUIDADO: El agua se puede poner muy caliente, deja enfriar la taza entre cada ciclo y protege tus manos al manipularla.

COCINA LAS PERLITAS DE TAPIOCA ● ● ● **OPCIÓN 2**

Importante: Necesitarás ayuda de tu adulto asistente durante toda la preparación de las tapiocas.

1 Enjuaga la mitad del sobre de tapioca blanca.



2 En una olla pon medio litro de agua a calentar; cuando hierva agrega las bolitas de tapioca.



3 Revuelve de vez en cuando y deja las perlititas cocinarse hasta que estén transparentes, si el agua se esta evaporando muy rápido puedes agregar un poco más.



4 Cuela las perlas y ponlas a enfriar en agua purificada con hielos para detener la cocción. Escúrrelas bien y sírvelas en tu bebida favorita.



RECETARIO

Te recomendamos lavar y llenar de agua tu hielera para tener cubitos listos para preparar tus recetas.

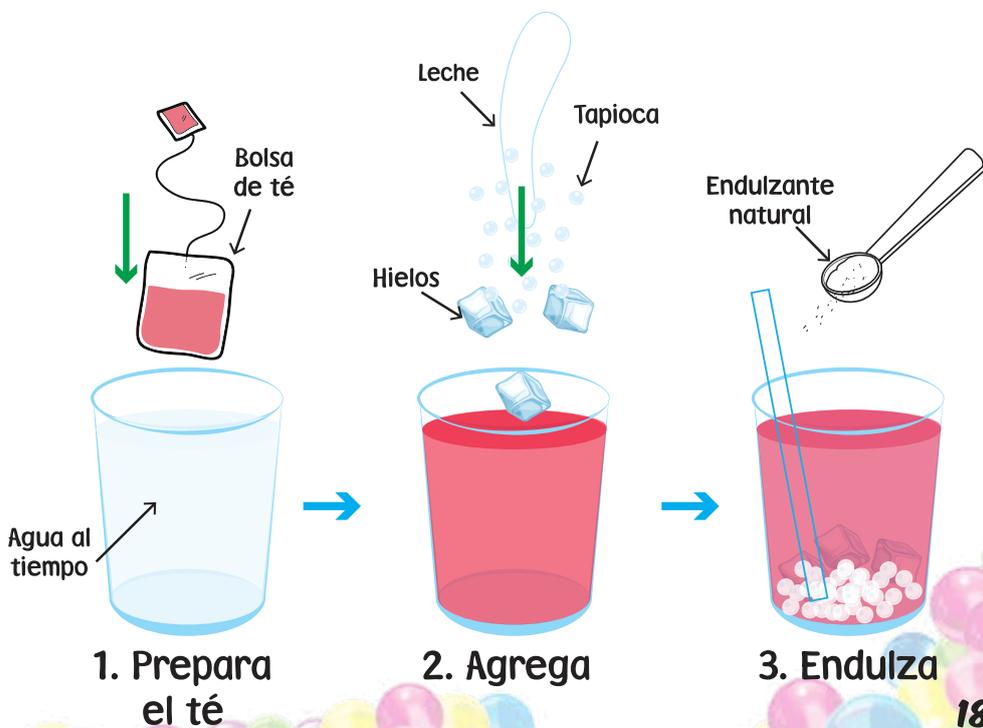
TÉ HELADO

Ingredientes:

- 1 Sobre de té incluido o el de tu preferencia
- Agua caliente, pero no hirviendo
- Hielos
- Perlitas explosivas y/o tapioca cocida
- Leche (opcional)
- Un vaso

Preparación:

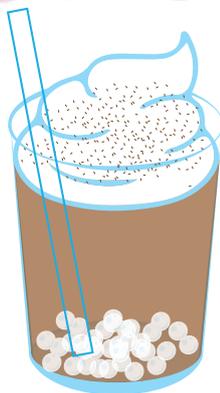
1. Saca la bolsa de té del sobre, colócala dentro del vaso y llena dos terceras partes con el agua caliente y deja reposar 5 minutos.
2. Coloca hielos al gusto.
3. Agrega tapiocas y/o perlitas al gusto.
4. Si quieres puedes agregar un chorrito de leche y el endulzante natural de tu preferencia. Disfruta con un popote para tapioca.



BUBBLE TEA DE CHOCOLATE

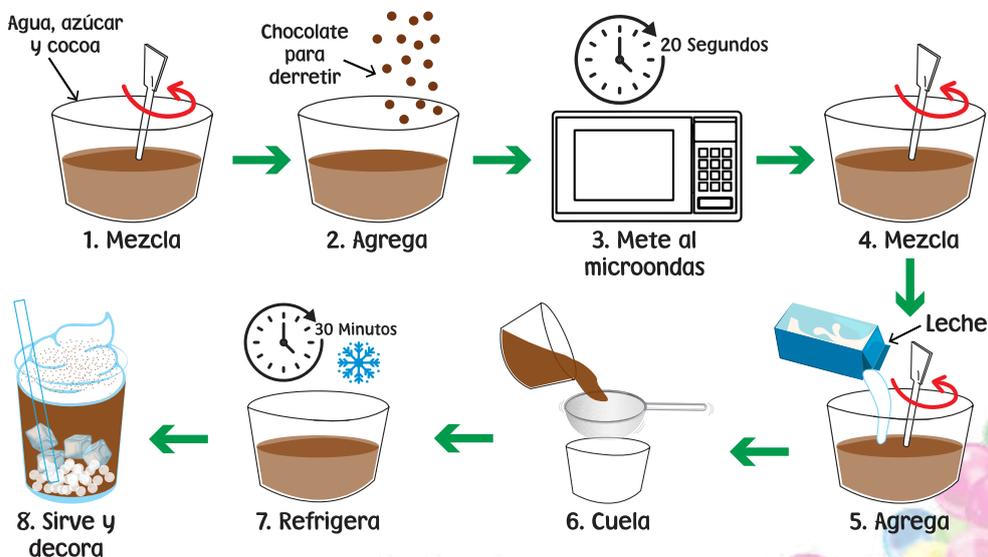
Ingredientes:

- 1/4 De taza de agua
- 2 Cucharadas de Chocomilk, Calcetose o tu chocolate en polvo favorito
- 1 Cucharada y media de chocolate para derretir en chispas
- 1 Taza de leche
- Perlas de tapioca cocidas
- Crema batida al gusto (la encuentras en el supermercado en forma de lata)
- Hielo al gusto
- 1 Popote para tapioca



Preparación:

1. En un tazón, mezcla el agua y el chocolate en polvo.
2. Agrega el chocolate para derretir y lleva la mezcla al microondas por 20 segundos.
3. Saca el tazón del horno, revuelve y espera a que el chocolate se derrita, si es necesario métela de nuevo al microondas en intervalos de 10 segundos.
4. Agrega la leche e intégrala a la mezcla, pásala por un colador y refrigerarla por 30 minutos.
5. En un vaso coloca la tapioca, agrega hielo al gusto y llénalo con la mezcla de chocolate.
6. Decora con la crema batida, espolvorea con polvo para bebida sabor chocolate y tómallo con un popote para tapioca. Disfruta.



BUBBLE TEA FRUTOS ROJOS

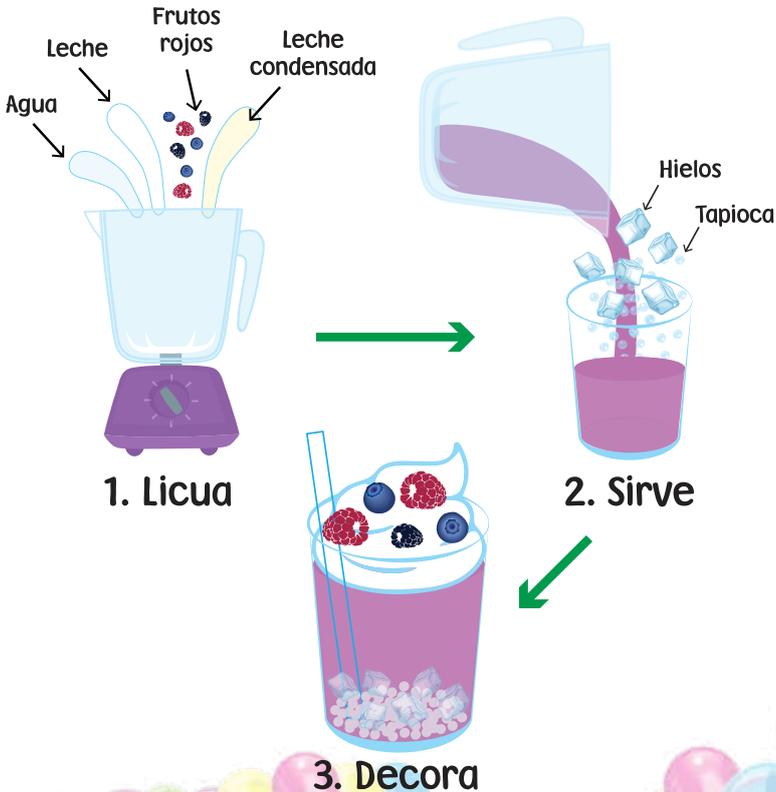
Ingredientes:

- 1/4 De taza de frutos rojos
- 2 Cucharadas de agua
- 1 Cucharadas de leche condensada
- 1/2 Taza de hielo
- 1/2 Taza de leche de tu preferencia
- Crema batida al gusto (la encuentras en el supermercado en forma de lata)
- Perlas de tapioca cocidas



Preparación:

1. Licua los frutos rojos, el agua, la leche condensada y la leche.
 2. En un vaso agrega las perlas de tapioca y sirve en el la mezcla, agrega hielo al gusto.
 3. Decora con crema batida y frutos rojos.
- También puedes licuar el hielo con el resto de los ingredientes para hacerlo frappé.
Disfruta con un popote para tapioca.



BUBBLE TEA DE FRESA

Ingredientes:

- 1 Taza de fresas
- 1/2 Taza de leche de coco (puedes usar tu leche preferida)
- 1/4 Taza de leche condensada
- 1/4 Taza de fresas, para decorar
- Perlas de tapioca cocidas
- Suficiente hielo

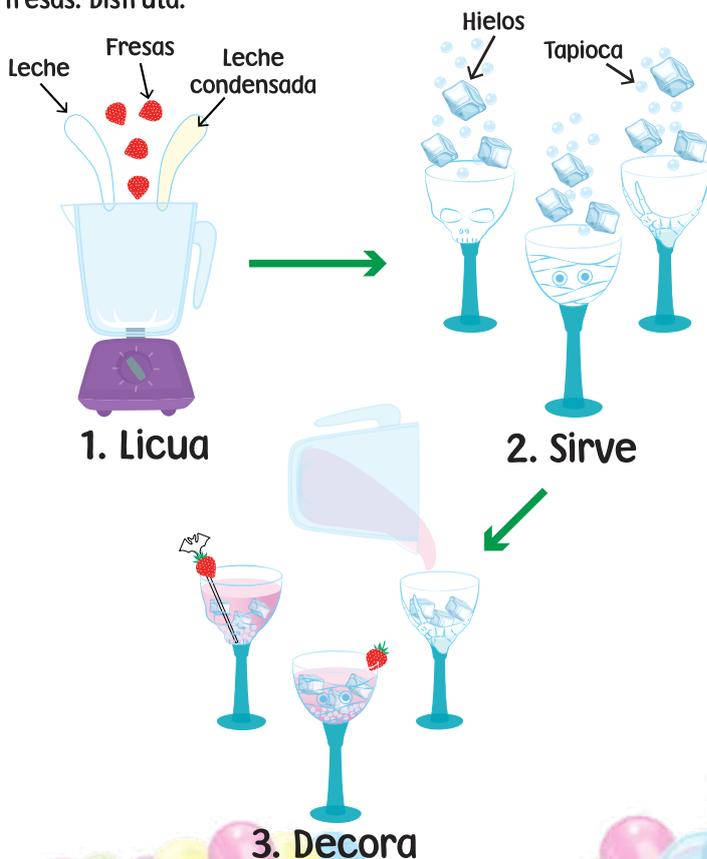


Preparación:

1. Licua la leche de coco, la leche condensada, y las fresas.
2. Agrega las perlas de tapioca y hielos en las copas.
3. Sirve la mezcla que licuaste.

También puedes licuar el hielo con el resto de los ingredientes para hacerlo frappé.

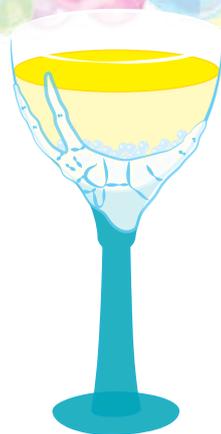
4. Decora con fresas. Disfruta.



MANGO COCO BOBA TEA

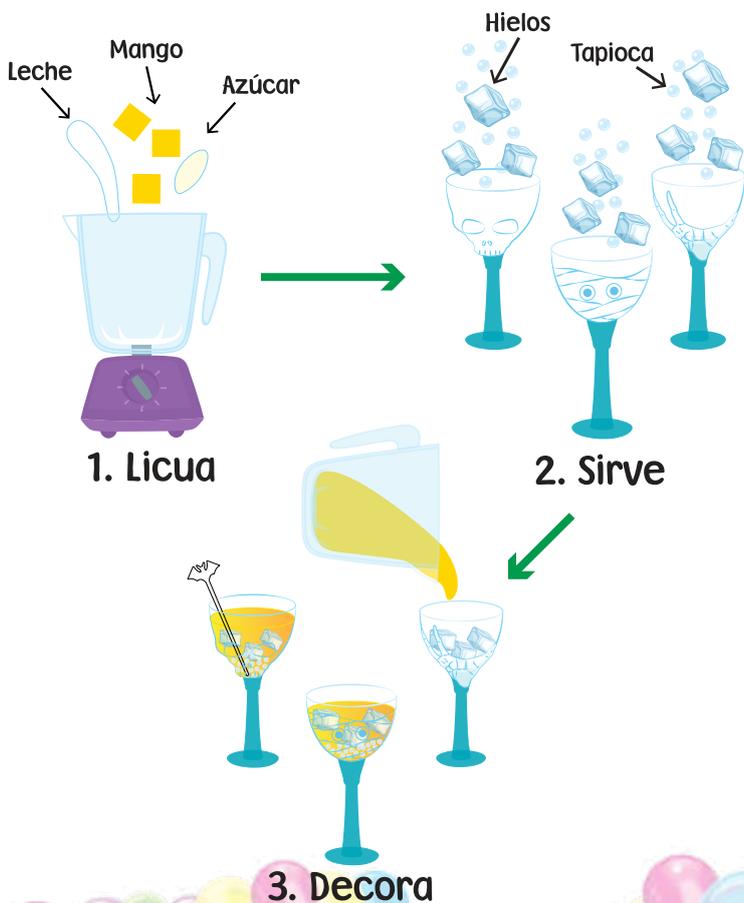
Ingredientes:

- 1/2 Mango (su pulpa)
- 1/4 Taza de leche de coco (puedes cambiarla tu leche preferida).
- 1/2 Taza de hielos
- 2 Cucharadas de azúcar o endulzante natural al gusto
- Perlas de tapioca cocidas



Preparación:

1. Licua el mango, el azúcar y la leche.
 2. Agrega las perlas de tapioca hielos en las copas.
 3. Sirve la mezcla que licuaste.
- También puedes licuar el hielo con el resto de los ingredientes para hacerlo frappé.
4. Disfruta.



GRANIZADO DE LIMÓN

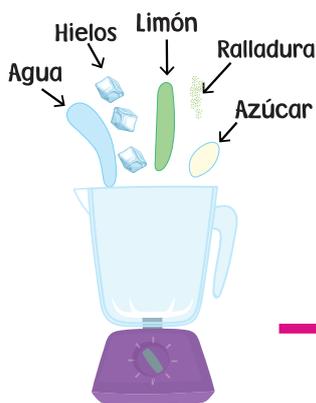
Ingredientes:

- El jugo de un limón y medio
- Azúcar o endulzante al gusto
- La ralladura de medio limón, solo la parte verde
- 1 Taza de agua
- Cubitos de hielo
- Perlitas explosivas

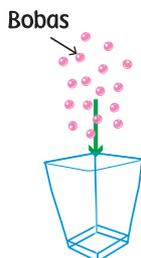


Preparación:

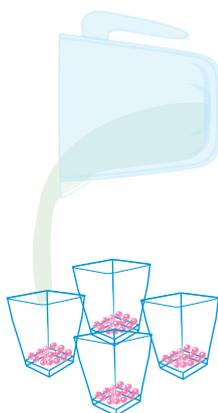
1. Licua el limón, el azúcar, la ralladura el agua y los hielos. También puedes servir el hielo en los vasos en lugar de licuarlo con el resto de los ingredientes.
2. Coloca perlas de tapioca en los vasos.
3. Sirve la mezcla que licuaste.
4. Decora con una rodaja de limón y más perlitas. Disfruta.



1. Licua



2. Agrega



3. Sirve



4. Decora

SMOOTHIE DE MORAS Y MANGO

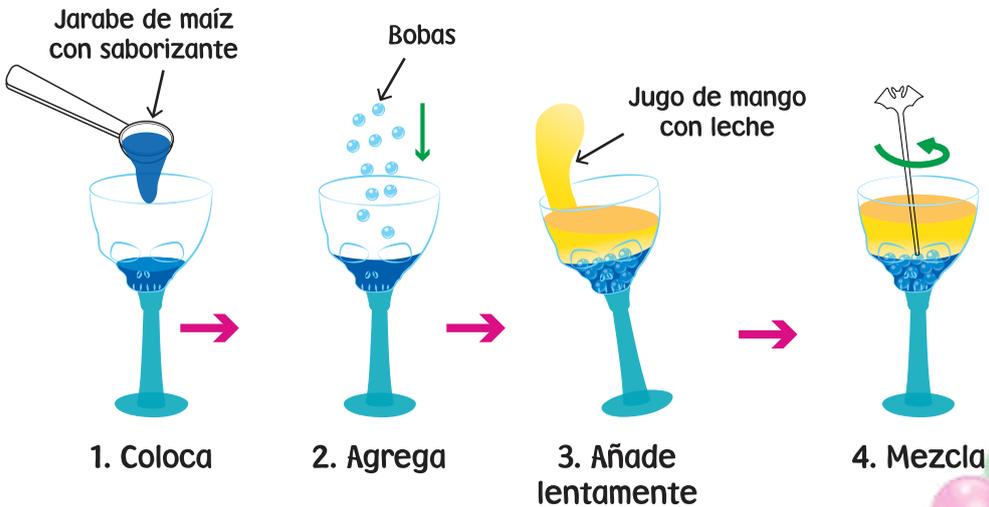
Ingredientes:

- Perlitas explosivas de tu sabor preferido
- 1 Cucharadita de jarabe de maíz (lo consigues en el supermercado con las marcas: Delsol, Karo, Allegro etc.)
- 2 Cucharadas cuadradas de saborizante mora azul, usa el lado cuadrado de tu cuchara de pizzas para medirlo y el saborizante incluido en el kit (si se termina puedes conseguir más en las materias primas o usar otro sabor)
- 2 Cucharadas de jugo de mango
- 1 Y 1/2 Cucharadas de leche fría



Preparación:

1. Mezcla muy bien el jarabe de maíz con el saborizante y colócalo al fondo de tu copa.
2. Agrega las perlitas explosivas.
3. Aparte mezcla el jugo de mango con la leche e inclina la copa para vaciar cuidadosamente la mezcla por un costado.
5. Antes de tomarlo revuélvelo con un agitador. Disfruta.



SODA ITALIANA

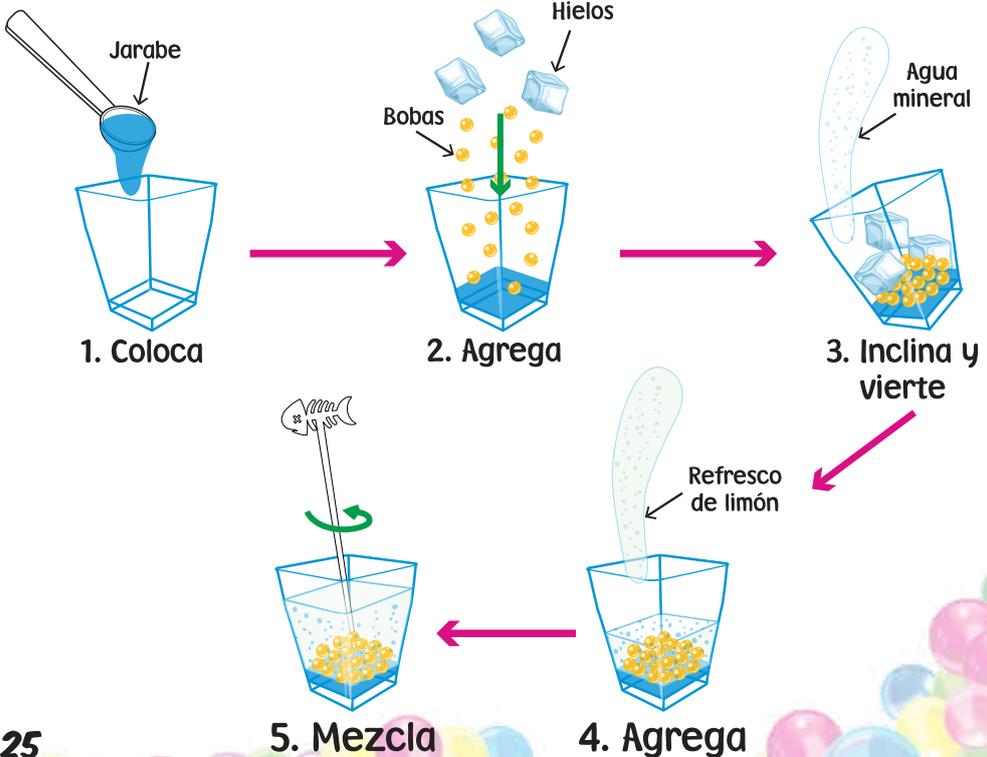
Ingredientes:

- 1 Cucharadita de jarabe o concentrado para soda italiana (lo encuentras en Walmart, Liverpool, Amazon y Mercado libre), también puedes cambiarlo por una cucharada de jarabe de maíz saborizante incluido como en la receta anterior.
- Agua mineral
- Hielos
- Colorante vegetal (opcional)
- Refresco de limón
- Perlitas explosivas



Preparación:

1. En un vaso agrega el jarabe o concentrado y perlitas explosivas al gusto.
2. Coloca hielos al gusto.
3. Inclina el vaso y por un costado de este vacía lentamente el agua mineral hasta llenar el vaso, esto te permitirá mantener las capas.
4. Agrega con cuidado el refresco de limón hasta llenar el vaso.
5. Antes de tomarlo revuélvelo con un agitador. Disfruta.

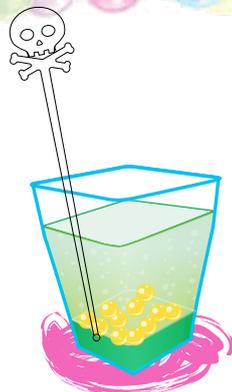


SODA ITALIANA DE MIEL Y LIMÓN



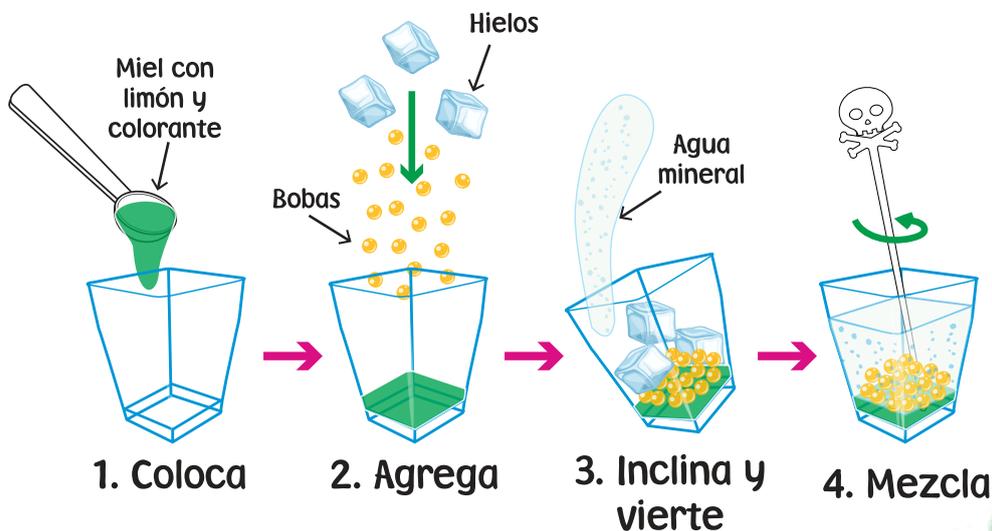
Ingredientes:

- Agua mineral
- 1 Cucharadita de miel
- El jugo de medio limón
- Colorante alimenticio verde (opcional)
- Perlititas explosivas
- Hielos



Preparación:

1. Mezcla la miel, el limón y el colorante vegetal verde.
2. Vierte la miel preparada en el fondo de vaso.
3. Agrega las perlititas y hielos al gusto.
4. Inclina el vaso y por un costado de este vacía lentamente el agua mineral hasta llenar el vaso, esto te permitirá mantener las capas.
5. Antes de tomarlo revuélvelo con un agitador. Disfruta.

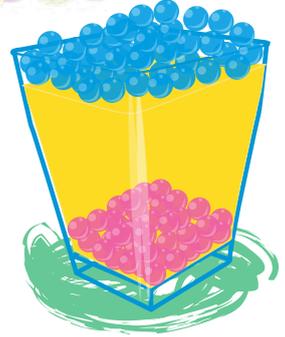


FRAPPÉ TRICOLOR



Ingredientes:

- Boing del sabor de tu preferencia (puedes cambiarlo por tu jugo de frutas favorito)
- Perlitas explosivas de dos sabores
- Tu hielera incluida

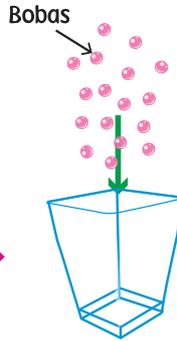


Preparación:

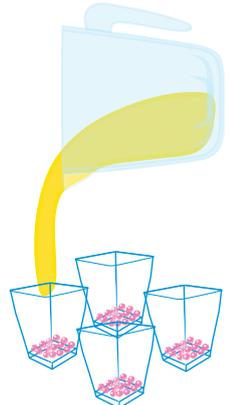
1. Llena tu hielera de Boing y ponla en el congelador hasta que los hielos estén hechos, reserva un poco de jugo para el paso 2.
2. Licua los hielos junto con Boing al gusto, mientras más agregues tu frappé quedará menos espeso.
3. Coloca una capa de perlitas de sabor.
5. Agrega el Boing licuado sin terminar de llenar el vaso.
6. Agrega perlitas explosivas de otro sabor. Disfruta.



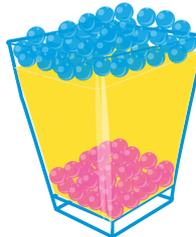
1. Licua



2. Agrega



3. Sirve

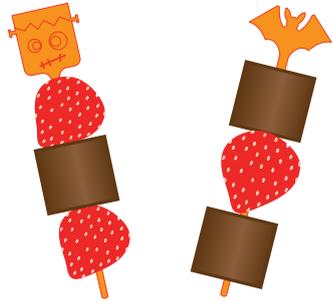


4. Decora

ACOMPaña TUS BEBIDAS: BROCHETAS DE FRESA Y BOMBÓN

Ingredientes:

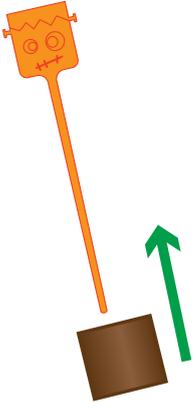
- 6 Fresas limpias y desinfectadas
- 6 Bombones cubiertos de chocolate
- Palillos para snack incluidos



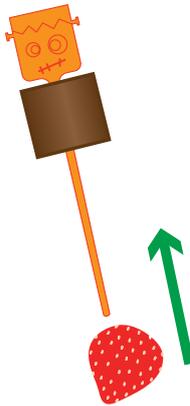
Preparación:

1. Inserta en un palito para snack un malvavisco cubierto con chocolate.
2. Enseguida con mucho cuidado inserta una fresa.
3. Termina con un bombón más.
4. Continúa con el resto de los palillos, puedes invertir el orden de tus ingredientes. Disfruta.

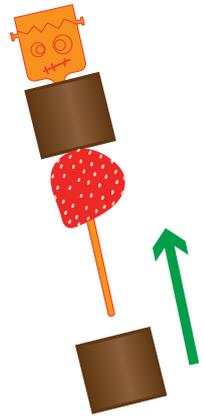
1.



2.

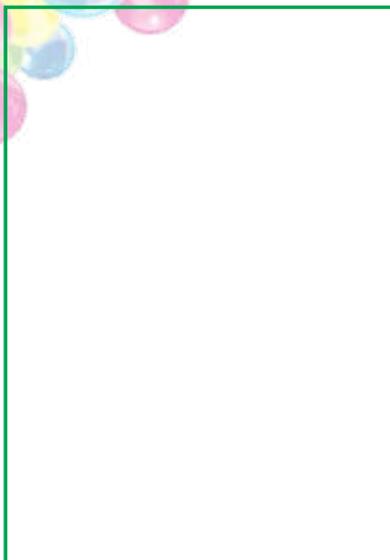


3.



Prueba haciendo brochetas de otras frutas, gomitas, pastelitos o lo que más te guste, el límite lo pones tú.

Inventa un nombre para tu receta



Dibuja aquí tu bebida

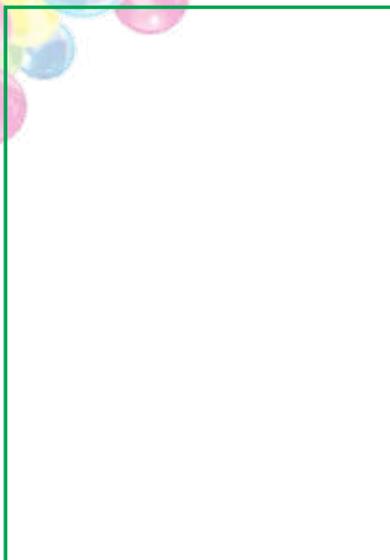
Ingredientes:

A large, empty rounded rectangular box with a green border, intended for listing ingredients.

Preparación:

A large rounded rectangular box with a green border, containing ten horizontal green lines for writing the preparation steps.

Inventa un nombre para tu receta



Dibuja aquí tu bebida

Ingredientes:

A large empty rounded rectangular box with a green border, intended for listing ingredients.

Preparación:

A large rounded rectangular box with a green border, containing ten horizontal green lines for writing the preparation steps.

Puedes preparar tu bebida favorita y agregar las perlas que más te guste, pero te recomendamos estas páginas donde encontrarás más recetas deliciosas.



<https://saposyprincesas.elmundo.es/recetas/bebidas/>



<https://www.bebesymas.com/recetas/17-recetas-limonadas-caseras-otras-bebidas-refrescantes-para-ninos-verano>



<https://www.kiwilimon.com/preferencia/ninos/bebidas-para-ninos>

Aprende y juega viendo nuestros videomanuales, guías rápidas y recomendaciones en nuestros canales:



 **MiAlegriajuguetes**



 **MiAlegriajuguetes**



4+
AÑOS



Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V. Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01140, México, Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 55 2636 3770

Visítanos en: www.mialegria.com.mx
Y escríbenos a: club@mialegria.com.mx

IMPRESO EN LITOFORZA 2023

¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO
ADVERTENCIA: No recomendado para menores de 4 años.
El no respetar estas indicaciones lo expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete. Mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada.