

Tapiokové perly: rychlý tahák

Velikost S a L neznamená stejný postup. Čas, množství vody i případný odpočinek se mohou lišit podle výrobku. Nejdřív přečtěte obal; univerzální čas vaření není spolehlivý.



Malé, velké a uvařené perly

Velikost	Jak se chová	Vhodné použití
S – malé perly	Rychleji změknou, snadno se slepí.	Pudinky, kaše, jemné dezerty.
L – velké perly	Potřebují jiný čas i odpočinek.	Bubble tea, poháry, výrazná textura.

Šest kroků bez slepení

Krok	Kontrolní bod
1. Přečíst obal	Řiďte se časem, poměrem vody a případným odpočinkem konkrétního výrobku.
2. Dost vody	Perly musí mít prostor; málo vody podporuje slepení a nerovnoměrné vaření.
3. První minuty míchat	Zvedejte perly ode dna a oddělujte je od sebe.
4. Kontrolovat texturu	Neexistuje jeden čas pro S i L. Ochutnejte a sledujte střed perly.
5. Dokončit podle obalu	Odpočinek pod pokličkou dělejte jen tehdy, když jej uvádí výrobce.
6. Slít a upravit	Podle receptu propláchněte, dobře slijte a teprve potom oslaďte.

Rychlá volba použití

Cíl	Co přidat	Poznámka
Krémový dezert	Kokosové mléko a mango	Sladit až po uvaření perel.
Ovocný pohár	Liči nebo nata de coco	Perly dobře slijte, aby pohár nezvodnatěl.
Nápoj	Čaj, sirup a led	Použijte velikost určenou pro daný nápoj.

Kokosová tapioka s mangem



Suroviny na 4 porce

60 g malých tapiokových perel, 400 ml kokosového mléka, cukr podle chuti, špetka soli, zralé mango a volitelně nata de coco nebo liči.

Postup

Perly uvařte přesně podle obalu. Dobře je slijte a podle doporučení výrobce propláchněte. Kokosové mléko krátce prohřejte s cukrem a solí, vmíchejte perly a rozdělte do misek. Doplňte mangem. Podávejte čerstvé nebo jen krátce vychlazené.

Rychlá diagnostika

Potíž	Příčina	Co udělat
Tvrdý střed	Krátké vaření nebo nevhodný postup.	Pokračovat podle obalu; nepřidávat čas naslepo.
Kašovitý povrch	Příliš dlouhý var nebo hrubé míchání.	Zkrátit další várku a míchat jemněji.
Slepený blok	Málo vody nebo málo míchání na začátku.	Vařit ve větším hrnci a oddělovat perly od prvních minut.
Tvrdnutí po uložení	Škrobová textura se v chladu mění.	Připravit blízko servírování a uchovat v sirupu jen krátce.

Před podáváním

Hotové perly nenechávejte dlouho stát bez tekutiny. V chladu postupně tuhnou, proto nejlepší texturu mívají brzy po přípravě.

Etiketa rozhoduje

U různých značek se liší složení i návod. Zkontrolujte alergeny a doplňkové látky přímo na obalu použitého výrobku.

Tři zásady pro dobrou texturu

Velikost: S a L nezeměňujte. Voda: perly nesmějí být natěsnané. Čas: řiďte se obalem a výsledek kontrolujte ochutnáním.