

Tapiokové perly: rozšířený průvodce

Jak vybrat velikost, uvařit perly bez slepení a trefit pružnou texturu místo tvrdého středu nebo kašovitého povrchu.



Tři podoby jedné suroviny

Suché perly jsou tvrdé škrobové kuličky. Vařením nasávají vodu, měknou a zprůsvitní, ale výsledná textura závisí na velikosti, značce a návodu výrobce. Průsvitnost sama o sobě není vždy jediným ukazatelem hotovosti.

S versus L

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

Nejdůležitější pravidlo

Nepřenášejte čas z malých perel na velké ani obráceně. Návod na konkrétním obalu má přednost před obecným receptem.

Rozhodovací tabulka

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.

Vaření krok za krokem



Kontrolní postup

Krok	Kontrolní bod
1. Přechist 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 odděluje 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 osladte.

Proč se perly slepují

Povrchový škrob se uvolňuje hned po vložení do vody. Pomáhá dostatečně velký hrnec, větší množství vody a pravidelné jemné míchání hlavně v prvních minutách.

Čtyři časté potíže

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.

Servírování

Po slítí lze perly krátce spojit se sirupem, kokosovým základem nebo čajem. Připravujte je co nejbližší podávání; dlouhé skladování mění pružnost. Perly se mají během vaření pohybovat ve vodě a nesmějí zůstat přichycené ke dnu.

Recept a pět přímých odkazů

Kokosová tapioka s mangem

4 porce: 60 g malých tapiokových perel, 400 ml kokosového mléka, cukr, špetka soli a mango. Perly uvařte podle obalu, slijte a případně propláchněte. Kokosové mléko krátce prohřejte s cukrem a solí, vmíchejte perly a podávejte s mangem.



Pět přímých odkazů na e-shop

Thai Dancer Tapiokové perly "S" 454 g

Malé perly pro jemné dezerty.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Thai Dancer Tapiokové perly "L" 375 g

Velké perly pro výraznější texturu.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

Krémový základ kokosového dezertu.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Monika Kokosový gel bílý Nata de Coco 340 g

Pružná kokosová složka do pohárů.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Spring Happiness Liči v sirupu 567 g

Ovocná složka k podávání.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Kontrola před vařením

Zvolená velikost odpovídá receptu, návod z obalu máte po ruce, hrnec je dost velký a suroviny k dochucení čekají až na uvařené a slité perly.

Složení a alergen

Složení se může měnit. Některé tapiokové výrobky mohou obsahovat siřičitany; vždy ověřte aktuální etiketu konkrétního balení.

Obměny receptu

Mango lze nahradit liči, pohár doplnit nata de coco a část kokosového mléka použít jako studenou omáčku. Perly vždy připravte samostatně podle obalu.