



Рабочая технологическая карта Сливочный Бабл Ти на сливках

Наименование продукта	на 100 грамм	на 1 кг
Чай	200	800
Карамельный сироп	10	40
Апельсиновый сок	30	120
соковые шарики	10	40
Сливки CREMART 20%		
Сливочная крем пена для кофе	50	200
Выход:	250/50	1000/200

Описание технологического процесса:

Заварить чай, добавить карамельный сироп, добавить сливки, апельсиновый сок. Налить в стакан для бабл-ти, добавить шарики, покрыть сливочной пенкой и закрыть крышкой. Вставить трубочку для бабл-ти