

BONO 1

24 mezclas de té *para rellenar*

Florales, frutales, cítricas, especiadas, relajantes y de postre, con los gramos exactos para 6 bombas. Más la tabla de compatibilidades para inventar las tuyas.

24 mezclas

Gramos exactos

Tabla de compatibilidades

BURBUJAS DE TÉ · HECHO A MANO



BONO 1 · MEZCLAS DE TÉ PARA RELLENAR

BONO 1 — Mezclas de té para rellenar

Cómo usar este bono

Acá tenés **24 mezclas listas para rellenar**, con los gramos exactos para 6 bombas de 5 cm. Son las que uso cuando ya hice las 12 recetas del recetario y quiero variar, y las que armo cuando un cliente me pide «algo distinto».

Cada mezcla trae: la familia y el té base, los ingredientes en gramos, el elemento visual que va contra la cáscara, con qué cáscara queda mejor, y para qué momento la uso.

Están organizadas en seis familias de cuatro mezclas: florales, frutales, cítricas, especiadas, relajantes y «de postre». Al final, la tabla de compatibilidades para que armes las tuyas sin fallar.

Una regla para todas: **15 gramos de té base para 6 bombas**, y el resto son los acompañantes. Si una mezcla no lleva té (las relajantes), el volumen lo dan las flores.



Mis frascos de mezclas listas. Cada uno tiene su tarjetita con el nombre y los gramos, y me ahorra pesar cada vez.

Florales

1. Rosa, vainilla y té negro

Té negro 15 g · pétalos de rosa 5 g · media chaucha de vainilla en trocitos · elemento visual: 1 pimpollo de rosa por bomba. Cáscara: cualquiera. Momento: Día de la Madre, San Valentín.

2. Jazmín, pera y té verde

Té verde 12 g · jazmín 4 g · pera deshidratada en cubitos 8 g · elemento visual: 1 lámina fina de pera. Cáscara: isomalt. Momento: primavera, regalo de oficina.

3. Flor de azahar, almendra y té blanco

Té blanco o verde suave 12 g · flor de azahar seca 3 g · almendra fileteada tostada 6 g · elemento visual: 3 flores de azahar pegadas a la pared. Cáscara: isomalt. Momento: casamientos, comuniones, souvenirs elegantes.

4. Aciano, rosa y Earl Grey

Earl Grey 15 g · pétalos de aciano 3 g · pétalos de rosa 3 g · elemento visual: aciano azul pegado a la pared, queda como un cielo. Cáscara: isomalt. Momento: regalos corporativos, suegras, jefas.

Frutales

5. Frutos del bosque y hibisco

Hibisco 10 g · arándano deshidratado 6 g · frambuesa liofilizada 4 g · mora deshidratada 4 g · elemento visual: 2 frambuesas liofilizadas. Cáscara: azúcar. Momento: verano, té helado, cumpleaños.

6. Mango, maracuyá y rooibos

Rooibos 15 g · mango deshidratado en cubitos 8 g · pulpa de maracuyá deshidratada 3 g · elemento visual: 1 lámina de mango. Cáscara: isomalt. Momento: verano, jarra con hielo, la más «tropical».

7. Cereza, almendra y té negro

Té negro 15 g · cereza deshidratada 8 g · almendra fileteada 4 g · elemento visual: 2 cerezas deshidratadas. Cáscara: azúcar a 158 °C (ámbar). Momento: otoño, merienda, regalos para hombres.

8. Ananá, coco y té verde

Té verde 12 g · ananá deshidratado en trocitos 8 g · coco en escamas tostado 4 g · elemento visual: 1 trocito de ananá en forma de triángulo. Cáscara: isomalt. Momento: verano, té helado, baby showers.

Cítricas

9. Pomelo rosado y romero

Té verde 12 g · cáscara de pomelo rosado deshidratada 5 g · romero seco 1 g (poquito) · elemento visual: 1 rodaja fina de pomelo. Cáscara: isomalt. Momento: detox de enero, regalos para deportistas.

10. Mandarina, canela y rooibos

Rooibos 15 g · cáscara de mandarina deshidratada 5 g · canela en trocitos 6 · elemento visual: 1 rodaja de mandarina. Cáscara: azúcar. Momento: invierno, Día del Niño (es la que más gusta a los chicos).

11. Limón, miel y manzanilla

Manzanilla 10 g · cáscara de limón deshidratada 4 g · miel en cristales 10 g · elemento visual: 1 rodaja fina de limón. Cáscara: isomalt. Momento: «que te mejores», noches de invierno.

12. Yerba mate, naranja y menta

Yerba mate despalada 12 g · cáscara de naranja deshidratada 5 g · menta seca 3 g · elemento visual: 1 rodaja de naranja. Cáscara: isomalt. Momento: la bomba argentina, regalo para extranjeros, Día del Amigo. Se toma como mate cocido.

Especiadas

13. Chai clásico de té negro

Té negro 15 g · cardamomo 6 vainas · canela 6 trocitos · clavo 6 · pimienta negra 6 granos · jengibre deshidratado 4 g · elemento visual: 1 anís estrellado. Cáscara: azúcar. Momento: otoño, invierno, en leche caliente.

14. Cúrcuma, jengibre y pimienta («golden»)

Rooibos 12 g · cúrcuma deshidratada en trocitos 4 g · jengibre confitado 8 g · pimienta negra 6 granos · elemento visual: jengibre confitado. Cáscara: isomalt. Momento: invierno, en leche es un golden latte.

15. Cacao, canela y rooibos

Rooibos 15 g · cacao en nibs 10 g · canela 6 trocitos · elemento visual: 1 trocito de canela en diagonal. Cáscara: azúcar. Momento: merienda, chicos, postre.

16. Cardamomo, rosa y té negro (estilo persa)

Té negro 15 g · cardamomo 6 vainas apenas abiertas · pétalos de rosa 5 g · elemento visual: pimpollo de rosa. Cáscara: isomalt. Momento: regalos distintos, cenas, quien ya probó todo.

Relajantes (sin teína)

17. Tilo, manzanilla y lavanda

Tilo 6 g · manzanilla 8 g · lavanda 2 g · elemento visual: 3 flores de manzanilla. Cáscara: isomalt. Momento: antes de dormir, set de spa.

18. Melisa, menta y limón

Melisa (toronjil) seca 8 g · menta seca 4 g · cáscara de limón 3 g · elemento visual: hojas de menta enteras. Cáscara: isomalt. Momento: tardes de estrés, oficinas.

19. Rooibos, vainilla y miel

Rooibos 15 g · media chaucha de vainilla en trocitos · miel en cristales 10 g · elemento visual: trocito de vainilla. Cáscara: isomalt. Momento: chicos, embarazadas, noche.

20. Manzanilla, naranja y canela

Manzanilla 10 g · cáscara de naranja 4 g · canela 6 trocitos · elemento visual: 1 rodaja de naranja. Cáscara: azúcar. Momento: invierno, «que te mejores», abuelas.

De postre

21. Chocolate, naranja y té negro

Té negro 15 g · cacao en nibs 8 g · cáscara de naranja 4 g · elemento visual: 1 rodaja de naranja. Cáscara: azúcar a 158 °C. Momento: Navidad, postre, regalos para hombres.

22. Dulce de leche y café (rooibos)

Rooibos 15 g · granos de café tostado 6 (uno por bomba) · azúcar de caña en cristales 10 g · elemento visual: el grano de café. Cáscara: azúcar a 160 °C, bien ámbar: el sabor a caramelo imita el dulce de leche. Momento: la bomba más argentina, Día del Padre.

23. Coco, vainilla y té blanco

Té blanco o verde suave 12 g · coco en escamas 6 g · media chaucha de vainilla · elemento visual: escamas de coco contra la pared. Cáscara: isomalt. Momento: verano, baby showers, casamientos.

24. Caramelo salado y manzana

Rooibos 15 g · manzana deshidratada en cubitos 8 g · sal gruesa 1 pizca por bomba · elemento visual: 1 lámina de manzana. Cáscara: azúcar a 160 °C. Momento: otoño, postre, el set «tarde de domingo».



Armando la mezcla 1 en el bol: té negro, rosa, cáscara de naranja y una pizca de canela. Pesá, mezclá, rellená.

Tabla de compatibilidades: qué va con qué

Para inventar tus mezclas sin fallar. Elegí un té base en la primera columna y combiná solo con lo que tiene ✓.

Té base	Rosa	Jazmín	Lavanda	Manzanilla	Hibisco	Frutilla	Naranja	Limón	Manzana	Durazno	Canela	Cardamomo	Jengibre	Menta	Vainilla	Cacao
Té negro	✓		✓			✓	✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓
Té verde		✓				✓		✓		✓			✓	✓		
Rooibos				✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Hibisco	✓					✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓		
Manzanilla			✓				✓	✓	✓		✓				✓	

Tres combinaciones que **no** funcionan y que probé por vos: lavanda con hibisco (jabón ácido), menta con rosa (pasta dental florida) y cacao con té verde (barro). Todo lo demás de la tabla, probalo.

Cómo diseñar una mezcla nueva en cinco minutos

1. **Elegí el momento.** ¿Para quién es y cuándo la va a tomar? Un regalo de Navidad no lleva menta; una bomba de verano no lleva clavo.
2. **Elegí el té base** según el momento: negro para la tarde y el invierno, verde para la mañana y el verano, rooibos y manzanilla para la noche y los chicos, hibisco para el color.
3. **Un sabor principal** de la tabla, 5 a 10 gramos.
4. **Un acompañante** chiquito, 2 a 4 gramos o una unidad por bomba.
5. **Probala en taza**, en un filtro, antes de hacer seis. Si en la taza está rica, en la bomba va a estar rica.

Y anotala. Con nombre. Las mezclas con nombre se venden; «la de naranja» no.

Ocho mezclas más, una por fecha

Para que cada fecha del calendario tenga su bomba propia, con nombre. Todas para 6 bombas, con la misma regla: 15 g de té base.

25. San Valentín · «Te quiero» (rosa, frutilla y té negro)

Té negro 15 g · frutilla liofilizada 6 g · pétalos de rosa 4 g · elemento visual: 1 rodaja de frutilla y 1 pimpollo de rosa. Cáscara: azúcar, teñida de rosa pálido.

26. Pascua · «Huevo de té» (chocolate, avellana y rooibos)

Rooibos 15 g · cacao en nibs 8 g · avellana picada tostada 4 g · elemento visual: cacao en nibs contra la pared. Cáscara: azúcar a 158 °C. Va adentro del huevo de Pascua de cartón.

27. Día del Padre · «Después del asado» (menta, limón y té verde fuerte)

Té verde gunpowder 15 g · menta 4 g · cáscara de limón 3 g · elemento visual: hojas de menta. Cáscara: isomalt. Digestiva, fresca, para hombres.

28. Día del Amigo · «Mate de los domingos» (yerba, naranja y cedrón)

Yerba mate despalada 12 g · cáscara de naranja 4 g · cedrón seco 3 g · elemento visual: 1 rodaja de naranja. Cáscara: isomalt. En jarra fría es un tereré.

29. Día del Niño · «Arcoíris» (hibisco, manzana y frutilla, sin teína)

Hibisco 8 g · manzana deshidratada 6 g · frutilla deshidratada 6 g · elemento visual: 2 rodajas de frutilla. Cáscara: azúcar, con el ecuador de azúcar de colores. Los chicos la eligen por el color.

30. Primavera · «Primer sol» (jazmín, durazno y té verde)

Té verde 12 g · jazmín 3 g · durazno deshidratado 8 g · elemento visual: 1 trozo de durazno. Cáscara: isomalt. Suave, floral, de tarde de sol.

31. Día de la Madre · «Para mamá» (rosa, vainilla, manzanilla)

Té negro 12 g · pétalos de rosa 4 g · manzanilla 3 g · media chaucha de vainilla · elemento visual: 1 pimpollo de rosa y 2 flores de manzanilla. Cáscara: isomalt. Es la bomba que más vendo en todo el año.

32. Navidad · «Nochebuena» (naranja, clavo, canela y cacao)

Té negro 15 g · cáscara de naranja 5 g · clavo 6 · canela 6 trocitos · cacao en nibs 4 g · elemento visual: 1 rodaja de naranja y 1 anís estrellado. Cáscara: azúcar a 158 °C, con hilos de caramelo. Huele a diciembre.

Cómo comprar té a granel y que te dure



Mis bases y acompañantes: té verde, negro, rooibos, hibisco, rosa, manzanilla, lavanda, naranja, manzana, canela, anís, cardamomo y frutilla. Con esto se hacen las 32 mezclas.

Las mezclas salen bien si el té está fresco. Esto es lo que aprendí comprando a granel:

- **Comprá de a 100 gramos** de cada té base y de a 50 de flores y frutas. Es lo que usás en un mes. El té viejo pierde aroma y se nota en la taza.
- **Olelo antes de comprar.** Si en la dietética el frasco no huele a nada, el té no va a oler a nada. Un buen té negro huele a malta; un verde, a hierba fresca; el rooibos, a madera dulce.
- **Guardalo en frascos de vidrio o lata, cerrados, en la alacena,** lejos de la luz y de las especias fuertes. Nunca en la heladera: toma humedad.
- **Las flores secas tienen que estar enteras y con color.** Pétalos marrones son flores viejas. La rosa tiene que ser rosa; el aciano, azul; la caléndula, naranja.
- **Las frutas deshidratadas, sin azúcar agregada** si podés elegir. Las azucaradas se pegan y manchan la cáscara.
- **La frutilla liofilizada vale la pena** solo para el elemento visual. Para el relleno, la deshidratada común.
- **Etiquetá cada frasco** con el nombre y la fecha de compra. Té base: dura un año. Flores: seis meses. Frutas: seis meses.

La ficha de una mezcla (para imprimir y completar)

Cada mezcla nueva que inventes, anotala en una ficha como esta. Las mezclas con ficha se repiten iguales; las de memoria nunca salen dos veces igual.

Familia	Floral / Frutal / Cítrica / Especiada / Relajante / De postre
Té base y gramos (para 6)	
Sabor principal y gramos	
Acompañante y gramos	
Elemento visual (1 por bomba)	
Cáscara	Isomalt / Azúcar / Azúcar ámbar
Cómo se toma	Agua caliente / Leche / Frío / Jarra
Para quién y para qué fecha	
Probada en taza el	
Qué cambiaría	

Y anotala en el frasco. Las mezclas con nombre se venden; «la de naranja» no.