

RECETARIO · EDICIÓN COMPLETA

Bombas de Té: *hacelas en casa,* regalalas o vendelas

La técnica paso a paso con azúcar o isomalt, 12 recetas con sus variantes, las bombas por estación y la cuenta para vender.



Técnica con fotos

12 recetas + 12 variantes

Azúcar o isomalt

Por estación

Cómo vender

BURBUJAS DE TÉ · HECHO A MANO

Lo que hay adentro

PARTE 1 — Antes de tu primera tanda

1. Bienvenida a mi cocina
2. Qué es una bomba de té (y por qué todo el mundo se enamora)
3. Cómo está organizado este recetario
4. Azúcar o isomalt: la decisión más importante
5. Los materiales: qué necesitás de verdad y dónde comprarlos
6. Tu kit inicial completo
7. Seguridad: lo que no se negocia
8. La lista de control antes de empezar

PARTE 2 — La técnica base, paso a paso

9. Los cinco pasos de un vistazo
 10. Paso 1 · Derretir y templar
 11. Paso 2 · Moldear las medias esferas
 12. Paso 3 · Desmoldar sin romper nada
 13. Paso 4 · Rellenar
 14. Paso 5 · Sellar y decorar
 15. Los errores más comunes y cómo se arreglan
 16. Conservación: que duren lindas
 17. Cómo se usa una bomba (y cómo explicarlo)
 18. Tu primera tanda, hoy
- Temperaturas y tiempos de un vistazo
- Seis terminaciones para que se vean de regalo
- Bombas sin teína: para chicos, embarazadas y la noche
- En leche, en frío y en jarra: tres formas más de usarlas
- Tu primera semana, día por día

PARTE 3 — Mis 12 recetas

- Cómo leer las recetas
- Receta 1 · Rosa y té negro

Receta 2 · Hibisco y frutos rojos

Receta 3 · Naranja, canela y clavo

Receta 4 · Manzanilla y miel

Receta 5 · Jazmín y lima

Receta 6 · Chai de rooibos

Receta 7 · Frutilla y té verde

Receta 8 · Lavanda y Earl Grey

Receta 9 · Limón y jengibre

Receta 10 · Manzana y canela

Receta 11 · Durazno y caléndula

Receta 12 · Menta y té verde

Mis cuatro reglas para inventar tus propias recetas

PARTE 4 — Bombas por estación

19. Por qué pensar por estación
 20. Primavera (septiembre a noviembre)
 21. Verano (diciembre a febrero)
 22. Otoño (marzo a mayo)
 23. Invierno (junio a agosto)
 24. El calendario del año en una página
- Las 12 recetas y sus variantes, de un vistazo
- Qué bomba regalar a cada persona
- Las tarjetas para imprimir
- Tu diario de tandas

PARTE 5 — De «me sale» a vender

25. La cuenta de una bomba
26. El precio
27. Los primeros tres pedidos, sin vender
28. Lo que viene

Glosario, lista de control y preguntas frecuentes

- Glosario
- Lista de control de una tanda
- Preguntas frecuentes

A still life photograph featuring several spherical tea bombs on a light-colored, textured surface. The bombs are filled with various ingredients: some contain dried purple rose petals, others have slices of dried orange, and one is filled with dark, loose-leaf tea. A white ceramic cup filled with a dark red liquid, presumably tea, sits to the right, with a wisp of steam rising from it. The background is softly blurred, showing a window and some green foliage.

RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 1 — Antes de tu primera tanda

1. Bienvenida a mi cocina

Hola. Si estás leyendo esto, ya hiciste la parte más difícil: decidiste probar algo nuevo con tus manos.

La primera bomba de té que hice fue un desastre. Quería regalarle algo distinto a mi mamá para su cumpleaños y había visto una esfera transparente que se disolvía en una taza de agua caliente soltando pétalos de rosa. Me pareció mágico. Compré azúcar, un molde de silicona de medias esferas y me puse a derretir sin saber nada de temperaturas. Me salieron ocho medias esferas: cinco opacas, dos quebradas y una pegada al molde. La única que sobrevivió se la regalé igual. Mi mamá la puso en una taza, la vio abrirse y se le llenaron los ojos de lágrimas.

Esa noche entendí dos cosas. La primera: una bomba de té no es un caramelo, es un momento. La segunda: si una sola esfera medio fea había provocado eso, tenía que aprender a hacerlas bien.

Tardé meses en entender el templado, por qué se opacan, cuándo se pegan y cómo sellarlas sin que se vea la unión. Anoté cada tanda en un cuaderno: temperatura, tiempo, humedad del día, qué funcionó y qué se arruinó. Ese cuaderno es este recetario. Lo que acá está en una página a mí me costó semanas y varios kilos de azúcar.

Hoy las hago para regalar, para tomar y para vender. Y lo que quiero es que vos llegues a tu primera tanda transparente este fin de semana, no en tres meses.

Antes de dar vuelta la página, quiero que sepas esto:

- **No necesitás experiencia en repostería.** Si sabés hervir agua y usar un termómetro, podés hacer esto. La técnica tiene cinco pasos y los vamos a ver con fotos, uno por uno.
- **No necesitás una gran inversión.** Tu primera tanda de 6 bombas cuesta menos que una salida a tomar un café. El kit inicial completo lo vemos en el capítulo 5 con precios de referencia.
- **No necesitás un local ni seguidores.** Las bombas se venden solas cuando alguien las ve abrirse en una taza. Si querés venderlas, el Bono 2 te lleva de la mano.
- **Necesitás una tarde tranquila y un día seco.** La humedad es la enemiga número uno de las bombas, y vas a aprender a trabajar con ella a favor.

Todo lo que viene está escrito para que lo hagas exactamente como se muestra. Fotos de cada paso. Temperaturas en números. Cantidades en gramos. Cuando digo «170 °C», hablo de un termómetro, no de ojo.

Vamos a hacer algo lindo.



Una tanda de bombas terminadas sobre la mesa de mi cocina: rosas, té negro, naranja y manzanilla. Cada una es una taza de té distinta.

2. Qué es una bomba de té (y por qué todo el mundo se enamora)

Una bomba de té es una esfera hueca de azúcar o de isomalt, transparente como el vidrio, rellena de té en hebras, flores secas, frutas deshidratadas o especias. La ponés en una taza, le servís agua caliente y en dos minutos la cáscara se disuelve, el relleno se libera y el té se infundiona solo. El azúcar endulza la taza apenas; el isomalt casi nada.

Lo que la hace especial no es el sabor, aunque el sabor es muy bueno. Es el momento en que la esfera se abre. La gente lo filma. Lo manda por WhatsApp. Lo sube a una historia. Y después pregunta de dónde la sacaste.

Hay tres razones por las que las bombas de té funcionan tan bien, y entenderlas te va a servir tanto si las hacés para regalar como si querés venderlas:

1. Son un regalo que se ve premium y cuesta centavos. Una bomba bien hecha, envuelta en celofán con una cinta, parece salida de una tienda de té de lujo. El costo de materiales por unidad está entre los \$600 y los \$1.200, según el relleno. Después vas a ver la cuenta completa.

2. Son nuevas para casi todo el mundo. En Argentina muy poca gente las vio alguna vez. Eso significa que no tenés competencia en tu barrio, y que cada persona que recibe una se convierte en tu publicidad.

3. Tienen una fecha cada mes. Día de la Madre, Navidad, San Valentín, Día del Amigo, Día del Maestro, cumpleaños, «que te mejores», un souvenir de baby shower, un regalo para la maestra. Siempre hay alguien buscando algo distinto, chico, lindo y que no sea una caja de bombones.



Este es el momento. La cáscara se abre, el hibisco tiñe el agua de rosa y el té empieza a infusionar. Nadie que lo ve queda indiferente.

3. Cómo está organizado este recetario

Este recetario tiene cinco partes y está pensado para leerse en orden la primera vez. Después vas a volver siempre a la Parte 3, que son las recetas.

Parte 1 (esta): qué es una bomba, azúcar o isomalt, qué comprar y cuánto cuesta, seguridad en la cocina.

Parte 2: la técnica base, paso a paso con fotos: derretir, templar, moldear, desmoldar, rellenar, sellar y decorar. Más los errores más comunes con su solución, y cómo conservarlas.

Parte 3: mis 12 recetas, de a dos páginas cada una, agrupadas en florales, frutales, cítricas y especiadas, con té verde, té negro, rooibos e hibisco.

Parte 4: las bombas por estación: qué hacer en primavera, verano, otoño e invierno, y las colecciones que funcionan en cada fecha.

Parte 5: de «me sale» a vender: la cuenta del costo, el precio, y los primeros pedidos. Es un adelanto del Bono 2, que lo desarrolla completo.

Y al final: un glosario, la lista de control para imprimir y pegar en la heladera, y las preguntas que me hacen siempre.

4. Azúcar o isomalt: la decisión más importante

Antes de comprar nada tenés que elegir con qué vas a hacer tus cáscaras. Las dos opciones funcionan. Yo uso las dos, para cosas distintas.



A la izquierda, azúcar común; a la derecha, isomalt. Atrás, una media esfera hecha con cada uno: la de azúcar tira apenas a ámbar, la de isomalt es cristal.

El azúcar común es barata, se consigue en cualquier lado y da un sabor dulce suave a la taza. Pero es más caprichosa: cristaliza si la revolvés, toma color ámbar si te pasás de temperatura, y absorbe humedad del aire con muchísima facilidad. Una bomba de azúcar en un día húmedo se pone pegajosa en horas.

El isomalt es un sustituto del azúcar que se usa en pastelería profesional para hacer piezas transparentes. Casi no endulza, no cristaliza, queda cristalino sin esfuerzo y resiste mucho mejor la humedad. Es más caro por kilo, pero rinde más y arruinás muchas menos tandas. Además es apto para personas que evitan el azúcar, lo que abre un público enorme si vas a vender.

	Azúcar común	Isomalt
Transparencia	Buena, tira a ámbar	Cristal perfecto
Dificultad	Media: cristaliza y se quema fácil	Baja: muy tolerante
Humedad	La absorbe mucho	La resiste bien
Duración de la bomba	2 a 3 semanas bien guardada	2 a 3 meses bien guardada
Sabor en la taza	Dulce suave	Casi neutro
Precio por kilo (referencia)	Muy bajo	Medio
Costo por bomba (cáscara)	Centavos	Alrededor de \$250 a \$400
Dónde se consigue	Cualquier almacén	Casas de repostería, Mercado Libre

Mi recomendación: si es tu primera vez, empezá con **isomalt**. Vas a tener tu primera tanda transparente el primer día, y eso te da confianza para todo lo demás. Cuando ya tengas la mano, probá el azúcar para los regalos que se consumen en la semana. Todas las recetas de este recetario vienen con las dos versiones.

Si alguien te dice que el isomalt «es químico», contale que es un alcohol de azúcar que se obtiene de la remolacha, que se usa en caramelos sin azúcar desde hace cuarenta años y que lo venden en cualquier casa de repostería. Lo que no tiene es calorías en serio ni efecto sobre la glucemia, por eso lo eligen las personas con diabetes.

5. Los materiales: qué necesitás de verdad y dónde comprarlos

Acá está mi lista completa. Está dividida en lo que no podés no tener y lo que suma pero puede esperar.



Todo lo que uso para una tanda, sobre la mesada. No hace falta nada más que esto.

Lo imprescindible

Material	Para qué	Dónde comprarlo	Precio de referencia
Molde de silicona de medias esferas (6 cavidades de 5 a 6 cm)	Formar las cáscaras	Casa de repostería, bazar, Mercado Libre	\$4.000 a \$8.000
Isomalt (500 g) o azúcar (1 kg)	La cáscara	Repostería / almacén	\$6.000 a \$9.000 / \$1.500
Termómetro de cocina (de caramelo o digital con sonda)	Llegar al punto justo	Bazar, Mercado Libre	\$6.000 a \$15.000
Ollita de acero inoxidable con fondo grueso (de 14 a 16 cm)	Derretir	Bazar	\$8.000 a \$15.000
Espátula de silicona	Mover sin revolver	Bazar	\$1.500 a \$3.000
Papel manteca	Apoyar las cáscaras	Almacén	\$1.500
Guantes de nitrilo	Manipular sin dejar marcas ni quemarte	Farmacia, ferretería	\$2.000 la caja
Té en hebras, flores secas, frutas deshidratadas	El relleno	Dietética, casa de té	Desde \$2.000 cada uno

Lo que suma (y vas a querer en la segunda tanda)

Material	Para qué	Precio de referencia
Plato o sartén de teflón, solo para sellar	Calentar el borde de la media esfera	Ya lo tenés en casa
Soplete de cocina chico	Sellar y emparejar bordes con precisión	\$8.000 a \$15.000
Balanza de cocina	Pesar rellenos y repetir recetas iguales	\$6.000 a \$12.000
Sobres de sílica gel	Conservar sin humedad	\$1.500 el pack
Celofán transparente, cintas, tarjetitas kraft	Presentar y regalar	\$3.000 a \$5.000
Frascos herméticos de vidrio	Guardar las bombas terminadas	\$2.000 a \$4.000 cada uno
Colorante en gel para caramelo (opcional)	Cáscaras de colores	\$2.000

Los precios son de referencia para octubre de 2026 y cambian según la ciudad; usalos para saber qué es caro y qué no, no como lista de compras exacta. Cada vez que te diga un costo en este recetario, sale de esta tabla.

Dónde comprar, por tipo de negocio

No te voy a dar nombres de locales porque cambian según la ciudad. Te doy los tipos de negocio, que funcionan igual en Rosario, en Mendoza y en Lanús.

- **Casa de repostería o de artículos para pastelería:** isomalt, moldes de silicona, colorantes, termómetro, soplete. Es el lugar donde más vas a comprar. Preguntá por «isomalt en perlas» o «isomalt en polvo»: los dos sirven.
- **Dietética:** té en hebras a granel, flores secas (manzanilla, rosa, hibisco, lavanda, caléndula), frutas deshidratadas, especias enteras. Comprá de a 50 o 100 gramos, que para empezar sobra.
- **Casa de té o tienda de té de especialidad:** cuando quieras subir la calidad del relleno. Más caro, pero el aroma se nota en la taza y el cliente lo paga.
- **Bazar o ferretería:** ollita, espátula, guantes, papel manteca.

- **Mercado Libre:** moldes específicos (medias esferas de 4, 5 y 6 cm), termómetro digital con sonda, sílica gel, celofán en rollo. Fijate que el molde sea de silicona de grado alimentario y que diga «apto hasta 230 °C».

6. Tu kit inicial completo

Esta es la lista exacta para tu primera tanda de 12 bombas (dos vueltas de un molde de 6). Es lo que yo compraría hoy si empezara de cero.

Qué	Cantidad	Costo de referencia
Molde de silicona de medias esferas de 5 cm	1	\$6.000
Isomalt	500 g	\$7.500
Termómetro de caramelo	1	\$8.000
Ollita de acero de fondo grueso	1	\$10.000
Espátula de silicona	1	\$2.000
Guantes de nitrilo	1 caja	\$2.000
Té negro en hebras	100 g	\$3.500
Pétalos de rosa secos	50 g	\$2.500
Naranja deshidratada en rodajas	50 g	\$2.500
Papel manteca	1 rollo	\$1.500
Total		\$45.500 aproximado

Con esto hacés tus primeras 12 bombas. Pero fijate en algo: el molde, el termómetro, la olla, la espátula y los guantes los comprás una sola vez. De la segunda tanda en adelante, el costo real de hacer 12 bombas es el isomalt y el relleno: unos \$7.000 a \$9.000. Y 500 gramos de isomalt alcanzan para unas 30 cáscaras.

Si ya tenés termómetro y una ollita buena en casa, tu inversión baja a la mitad.

Si vas a vender, la cuenta cierra sola: con una tanda de 12 bombas vendidas en sets de 3 recuperás todo el kit inicial. Lo vemos con números en la Parte 5 y en el Bono

7. Seguridad: lo que no se negocia

El azúcar y el isomalt derretidos están entre 150 y 175 °C. Eso quema mucho más que el agua hirviendo y se pega a la piel. Tome en serio estas reglas y nunca vas a tener un accidente.

1. **Guantes siempre.** De nitrilo para manipular las cáscaras, y un guante de cocina grueso para la olla. Nunca toques el caramelo caliente con los dedos para «probar».
2. **Chicos y mascotas fuera de la cocina** mientras derretís. Es media hora. No es una exageración.
3. **Un bol con agua fría al lado**, siempre. Si te salpica, metés la mano en el agua antes de pensar en nada más.
4. **Nunca le agregues agua al caramelo caliente** ni lleves la olla al agua: salta y explota.
5. **Mango de la olla hacia adentro**, nunca sobresaliendo de la mesada.
6. **Usá la ollita más chica que sirva.** Menos caramelo, menos riesgo, y más control de la temperatura.
7. **Ventilá.** El isomalt no huele a nada, pero el azúcar cerca de los 170 °C larga un humo dulce que marea.
8. **Para limpiar la olla:** llenala de agua, llevala al fuego y el caramelo se disuelve solo. Jamás raspes.

Si respetás estas ocho reglas, hacer bombas es tan seguro como hacer un flan. Yo hago tandas de 60 con la radio puesta.

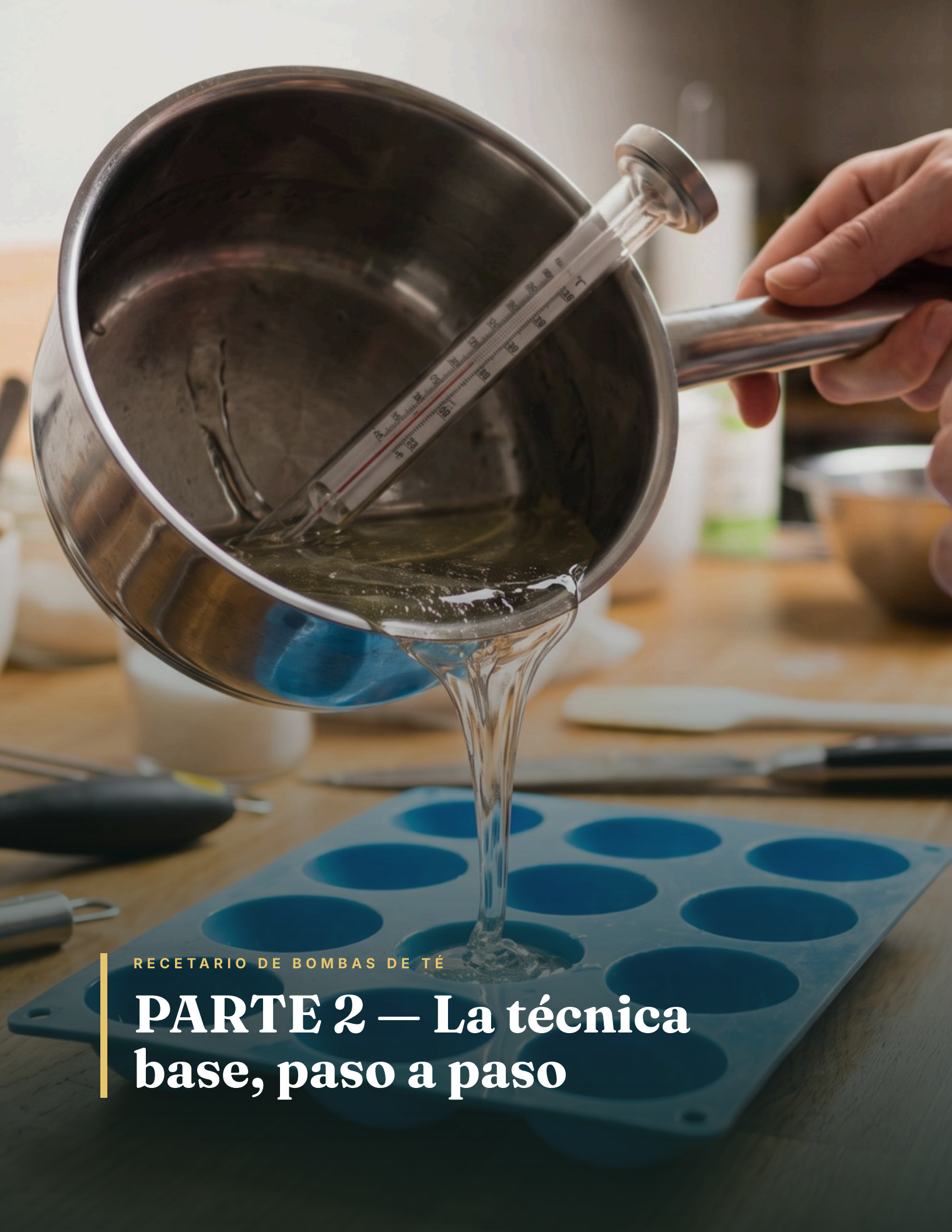
8. La lista de control antes de empezar

Imprimí esta página y pegala en la heladera. Antes de cada tanda, revisala.

- ☐ □ Día seco o, si llueve, cocina cerrada y sin vapor de ollas
- ☐ □ Molde limpio y **completamente seco** (una gota de agua arruina una cáscara)
- ☐ □ Termómetro probado en agua hirviendo (tiene que marcar 100 °C)
- ☐ □ Rellenos pesados y listos en bolcitos, antes de encender el fuego

- ☐ □ Papel manteca extendido en la mesada
- ☐ □ Plato de sellado al lado de la hornalla
- ☐ □ Guantes puestos, bol con agua fría a mano
- ☐ □ Frasco hermético abierto esperando las bombas terminadas

Ahora sí. Vamos a la técnica.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 2 — La técnica base, paso a paso

9. Los cinco pasos de un vistazo

Toda bomba de té, de cualquier receta, se hace igual. Son cinco pasos y, una vez que los tenés en la mano, los repetís sin pensar.

1. **Derretir y templar:** llevar el isomalt o el azúcar al punto exacto.
2. **Moldear:** formar las medias esferas en el molde.
3. **Desmoldar:** sacarlas sin romperlas.
4. **Rellenar:** cargar el té y los extras.
5. **Sellar y decorar:** unir las dos mitades y terminar.

Una tanda completa de 12 bombas te lleva una hora la primera vez y 35 minutos cuando tengas práctica. Lo que más tiempo consume no es la técnica: es esperar que las cáscaras enfrién.

En este capítulo te doy la técnica con isomalt, que es la que te recomiendo para empezar, y en cada paso te marco qué cambia con azúcar.

10. Paso 1 • Derretir y templar

Con isomalt. Poné 150 g de isomalt en la ollita (alcanza para 6 medias esferas de 5 cm, o sea 3 bombas; para un molde completo de 6 bombas, usá 300 g). Si el isomalt es en polvo, agregale una cucharada sopera de agua para que no se pegue al fondo al principio; si es en perlas, no hace falta nada.

Llevalo a fuego medio-bajo. No lo revuelvas con la cuchara: movelo inclinando la olla con suavidad. Primero se va a poner blanco y pastoso, después transparente y líquido, con burbujas finas. Metés el termómetro sin que toque el fondo y esperás a que llegue a **165 a 170 °C**. Retirás del fuego.

Ahora viene el secreto que nadie te cuenta: **no lo uses enseguida**. Dejalo reposar 60 a 90 segundos, hasta que las burbujas suban y desaparezcan y la temperatura baje a unos 140 a 150 °C. Ese es el **templado**: el caramelo más denso corre más despacio por el molde, forma una pared pareja y no queda lleno de burbujitas. Si lo volcás a 170 °C, la cáscara sale finita de un lado, gruesa del otro y llena de burbujas.

Con azúcar. Poné 200 g de azúcar, 80 ml de agua y una cucharadita de glucosa o de jugo de limón (evita que cristalice). Mezclá solo al principio, hasta que el azúcar se disuelva, y después no revuelvas más. Llevá a **150 a 155 °C** (punto de caramelo duro). Si pasás de 160 °C, toma color ámbar y sabor a caramelo tostado. Retirá, dejá reposar 30 segundos y usá.

Material	Temperatura de cocción	Reposo antes de moldear	Señal de que está listo
Isomalt	165 a 170 °C	60 a 90 segundos	Burbujas desaparecen, corre como miel espesa
Azúcar	150 a 155 °C	30 segundos	Apenas empieza a tomar color pálido

Probá tu termómetro antes de cada tanda metiéndolo en agua hirviendo. Tiene que marcar 100 °C. Si marca 97, sumale 3 a todo lo que leas. Un termómetro descalibrado es la causa número uno de cáscaras que no salen.



El isomalt a 170 °C, listo para reposar. Las burbujas que se ven arriba desaparecen solas en un minuto.

11. Paso 2 • Moldear las medias esferas

Hay dos formas de moldear. Las dos funcionan; yo uso la primera para bombas de regalo y la segunda cuando hago muchas.

Método A: el giro (cáscara fina y pareja). Volcá un poco de caramelo templado en una cavidad, más o menos hasta un cuarto. Con guantes, tomá el molde con las dos manos e incliná y girá despacio, para que el caramelo suba por las paredes hasta el borde y las cubra todas. Dejá el molde apoyado unos 20 segundos para que afirme, y repetí en la siguiente cavidad. Si el caramelo de la olla se enfrió y no corre, volvé a calentarlo 30 segundos a fuego bajo.

Método B: llenar y vaciar (más rápido). Llená cada cavidad hasta el borde con caramelo, esperá 40 a 60 segundos a que se forme una pared en contacto con la silicona, y dala vuelta sobre la olla para que el centro, todavía líquido, caiga de nuevo adentro. Queda una pared de 2 a 3 mm. Con la espátula limpiá el borde que chorrea.

En los dos casos, el grosor ideal de la pared es de **2 a 3 milímetros**: suficiente para que no se quiebre al manipularla, lo bastante fina para que se disuelva en dos minutos y se vea el relleno.



El giro: el caramelo sube por las paredes y deja una cáscara pareja. Las tres cavidades de la izquierda ya están cubiertas.

Con azúcar: el azúcar afirma más rápido que el isomalt, así que trabajá de a dos cavidades por vez y tené la olla a fuego mínimo para que no se endurezca mientras moldeás.

Dejá enfriar el molde **20 minutos a temperatura ambiente**. No lo metas en la heladera: la condensación opaca las cáscaras y las vuelve pegajosas.

12. Paso 3 • Desmoldar sin romper nada

Cuando la cáscara está fría al tacto, empujá con suavidad la base de la cavidad desde abajo, como si sacarás un cubito de hielo, y al mismo tiempo despegá el borde con el pulgar. Sale sola. Si hace resistencia, no la fuerces: todavía está tibia por dentro. Esperá cinco minutos más.

Apoyá cada media esfera boca abajo sobre papel manteca. Siempre con guantes: los dedos dejan marcas y transmiten humedad.

Si el borde quedó irregular, apoyá la media esfera un segundo sobre el plato de sellado tibio (lo vemos en el paso 5) y se empareja solo.



Así sale una cáscara bien enfriada: entera, lisa y transparente. A la derecha, las que ya desmoldé esperan sobre papel manteca.

13. Paso 4 • Rellenar

Acá es donde cada bomba se vuelve distinta. La regla general para una esfera de 5 cm:

- **1 cucharadita colmada de té en hebras** (unos 2 a 3 gramos). Es la medida justa para una taza de 250 ml.
- **1 cucharadita de flores, frutas o especias**, según la receta.
- **Un elemento visual** que se vea a través de la cáscara: una rodaja de naranja deshidratada, un pimpollo de rosa, una estrella de anís, una flor de manzanilla entera.

Rellená **una sola de las dos mitades**: la otra queda vacía y va arriba. Poné primero el elemento visual contra la pared de vidrio, de modo que quede a la vista, y después el té. No lo compactes: la bomba tiene que tener aire adentro para que el agua entre y la disuelva.

Un error muy común: rellenar hasta el borde. Si el relleno toca el borde, no vas a poder sellar. Dejá siempre **3 o 4 milímetros libres** arriba.

Para que el relleno quede perfecto, pesalo. En la Parte 3 cada receta trae los gramos exactos, y en el Bono 1 tenés 24 mezclas listas para rellenar.



Media esfera rellena: la rodaja de naranja contra la pared, y encima el té negro con pétalos de rosa. Fijate el espacio que queda hasta el borde.

14. Paso 5 • Sellar y decorar

Sellar. Calentá un plato de cerámica, o una sartén de teflón, a fuego bajo durante un minuto, hasta que esté tibio, no caliente (si al apoyar la cáscara chirría, está demasiado caliente). Tomá la mitad vacía con guantes, apoyá su borde sobre el plato tibio **dos o tres segundos**, girándola apenas, hasta que el borde brille. Inmediatamente apoyala sobre la mitad rellena y presioná con suavidad medio segundo. El borde derretido se pega al de abajo y al enfriar queda unido. Listo: tenés una bomba.

Si querés una unión invisible, pasale después un soplete chico de cocina por la línea de unión, a 10 centímetros de distancia, durante un segundo: el caramelo se alisa y la costura desaparece.

Con azúcar: el plato tiene que estar apenas más frío, porque el azúcar se derrite a menor temperatura y se puede escurrir.



El sellado: borde tibio sobre la mitad rellena, una presión suave y la bomba queda cerrada. A la derecha, una terminada con la unión alisada.

Decorar. Las bombas se decoran por fuera con el mismo caramelo que te sobró en la olla. Tres opciones que uso siempre:

- **El toque de pétalos:** mojá la punta de un pétalo de rosa o una flor de manzanilla en una gotita de caramelo tibio y pegala sobre la esfera.
- **El hilo de caramelo:** con un tenedor, tomá caramelo de la olla y hacé hilos finos sobre la bomba, como una telaraña dorada. Queda hermoso con las de naranja y canela.
- **El azúcar de colores o las flores molidas:** antes de sellar, pasá el borde de la mitad de arriba por azúcar de color o por flores secas trituradas; queda una línea de color en el ecuador de la bomba.

Y la decoración más efectiva no es ninguna de esas: es un relleno lindo que se vea a través de una cáscara cristalina. Si el adentro está bien armado, la bomba no necesita nada más.

15. Los errores más comunes y cómo se arreglan

Cada uno de estos lo cometí yo. Más de una vez.

Qué pasa	Por qué	Cómo se arregla
Cáscara opaca o blancuzca	Humedad: molde húmedo, día de lluvia, heladera	Secá el molde con secador de pelo, trabajá con la cocina cerrada, nunca heladera
Llena de burbujas chiquitas	Volcaste sin templar	Dejá reposar el caramelo 60 a 90 segundos antes de moldear
Se quebró al desmoldar	Pared demasiado fina, o estaba tibia	Más caramelo en el giro; esperá 20 minutos completos
Se pegó al molde	Caramelo demasiado caliente al moldear, o molde de silicona de mala calidad	Templá bien; usá silicona de grado alimentario
Quedó pegajosa a las horas	Absorbió humedad del aire	Guardá en frasco hermético con sílica gel apenas enfría
La unión del sellado se ve	Plato demasiado frío o presión desigual	Plato tibio, apoyá 3 segundos, soplete por la costura
Color ámbar (con azúcar)	Pasaste los 160 °C	Retirá a 152 °C; una cucharadita de glucosa ayuda
Cristalizó (con azúcar)	Revolviste, o una gota de azúcar en el borde de la olla	No revuelvas; pincelá el borde de la olla con agua
La bomba no se disuelve en la taza	Pared muy gruesa, o relleno compactado	Pared de 2 a 3 mm, relleno suelto, agua a 90 °C



Izquierda: la cáscara opaca y con burbujas de mi primera tanda. Derecha: la misma receta, con el caramelo templado y el molde seco.

Si una tanda te sale mal, no tires el caramelo: volvé a derretirlo. El isomalt se puede recalentar dos o tres veces sin problema. Y las cáscaras rotas se derriten de nuevo en la olla. Acá no se desperdicia nada.

16. Conservación: que duren lindas

La bomba terminada tiene un solo enemigo: la humedad del aire. Todo lo demás es secundario.

Apenas selladas, dejalas 10 minutos sobre el papel manteca para que la unión termine de enfriar, y después guardalas en un **frasco de vidrio hermético** con un sobrecito de sílica gel en el fondo (tapado con un papel para que no toque las bombas). Entre capas, papel manteca.

Lugar: alacena, lejos de la hornalla, de la pava y de la ventana. Nunca heladera, nunca freezer.

Duración:

Material	Guardadas en frasco hermético con sílica	En celofán, listas para regalar
Isomalt	2 a 3 meses	3 a 4 semanas
Azúcar	2 a 3 semanas	7 a 10 días

Para regalar o vender, envolvé cada bomba en celofán transparente, cerrado con un giro y una cinta. El celofán común deja pasar algo de humedad, así que armá los paquetes lo más cerca posible de la entrega. Si entregás con más de una semana de anticipación, agregá un sobrecito de sílica dentro de la caja.

Señal de que una bomba ya no está bien: superficie pegajosa, puntos blancos, o que perdió la transparencia. Igual se disuelve y se puede tomar, pero ya no es un regalo.



Mi sistema: frasco hermético con sílica en el fondo y papel manteca entre capas. A la derecha, las que ya están envueltas para entregar esta semana.

17. Cómo se usa una bomba (y cómo explicarlo)

Esto va en la tarjetita de cada bomba que regales o vendas, y vale la pena que lo sepas de memoria porque te lo van a preguntar siempre:

1. Poné la bomba en una taza grande.

2. Serví **250 ml de agua caliente**, a unos 90 °C (recién sacada del hervor, esperando 30 segundos). No agua hirviendo a borbotones, que la quiebra de golpe y salpica.
3. Mirá cómo se abre. Esperá **2 a 3 minutos**.
4. Revolvé, colá si querés (o no: muchas personas toman con las flores adentro) y disfrutá.

Las bombas de **isomalt casi no endulzan**: quien quiera azúcar, le agrega. Las de azúcar dan una taza suavemente dulce.

También funcionan en **leche caliente** (las de rooibos con especias quedan como un chai latte) y en **agua fría**, aunque tardan 10 minutos y es mejor dejarlas en una jarra de un litro para un té helado.

18. Tu primera tanda, hoy

Si leíste hasta acá, ya sabés más que yo en mis primeros tres meses. Ahora hacela.

Elegí la receta número 1 de la Parte 3, la de rosa y té negro, que es la más fácil y la más linda para empezar. Pesá el relleno, secá el molde, calibrá el termómetro, y seguí los cinco pasos con el recetario abierto al lado.

Te van a salir seis bombas. Quizás cinco. Una de esas cinco regalala esta misma semana y mirá la cara de la persona cuando la vea abrirse en la taza. Ese momento es por lo que estamos acá.

Temperaturas y tiempos de un vistazo

Esta es la página que vas a tener pegada al lado de la hornalla. Todo lo que necesitás recordar de la técnica, en una sola tabla.

Momento	Isomalt	Azúcar	Qué mirar
Cocción	165 a 170 °C	150 a 155 °C	Termómetro sin tocar el fondo
Reposo antes de moldear	60 a 90 segundos	30 segundos	Las burbujas desaparecen
Grosor de la pared	2 a 3 mm	2 a 3 mm	Se ve el relleno a través
Enfriado en el molde	20 minutos	15 minutos	Fría al tacto, temperatura ambiente
Relleno	2 a 3 g de té + extras	Igual	3 a 4 mm libres hasta el borde
Plato de sellado	Tibio, 1 minuto a fuego bajo	Apenas tibio	No chirría al apoyar
Tiempo de sellado	2 a 3 segundos	1 a 2 segundos	El borde brilla
Reposo final	10 minutos	10 minutos	Unión firme
Al frasco	Con sílica, papel entre capas	Igual	Alacena, nunca heladera
Dura	2 a 3 meses	2 a 3 semanas	Transparente y seca
En la taza	250 ml a 90 °C, 2 a 3 minutos	Igual	Se abre sola

Seis terminaciones para que se vean de regalo

Una bomba cristalina con un relleno lindo ya es hermosa. Estas seis terminaciones son para cuando querés que un set se vea de vidriera, y todas se hacen con lo que ya tenés en la mesada.



Hilos de caramelo sobre la bomba de rosa. Un tenedor, el caramelo que sobró en la olla y treinta segundos.

1. Los hilos de caramelo. Con un tenedor, tom  caramelo tibio de la olla y movelo rápido de un lado a otro, a 20 cm por encima de la bomba. Caen hilos finos que se pegan solos. Queda dorado y elegante. Ideal para las de naranja, chai y manzana.

2. El pétalo pegado. Moj  la base de un pétalo de rosa, una flor de manzanilla o una hoja de menta en una gota de caramelo y apoyalo sobre la bomba un segundo. Anuncia desde afuera lo que hay adentro.

3. El ecuador de color. Antes de sellar, pas  el borde de la mitad de arriba por azúcar de color, pétalos triturados o coco rallado. Al unir, queda una línea de color en el medio de la esfera. Para las de hibisco (rojo), lavanda (lila) y durazno (naranja).

4. La cáscara teñida. Una gota de colorante en gel para caramelo en el isomalt derretido, antes de moldear. Una sola gota: la gracia es que siga siendo transparente. Lila para la lavanda, rosa pálido para la rosa, verde agua para la menta.

5. El brillo de polvo. Con un p ncel seco, un toque de polvo comestible dorado o perlado sobre la bomba terminada. Para Navidad, casamientos y corporativos.

6. La tarjetita colgada. No es decoración de la bomba, pero es lo primero que la gente ve: una tarjeta kraft de 5 × 3 cm con el nombre de la receta, colgada de la cinta del celofán. Más adelante tenés las plantillas para imprimir.

Regla de oro: **una terminación por bomba**, nunca dos. Una bomba con hilos, pétalo y brillo parece un adorno de árbol.

Bombas sin teína: para chicos, embarazadas y la noche

La mitad de los pedidos que recibo son para gente que no toma té negro: chicos, embarazadas, personas que no duermen bien, abuelas que toman «algo calentito» a la noche. Para ellos, las bombas sin teína son el regalo perfecto, y vale la pena tener siempre un set armado.

Las bases sin teína: rooibos, hibisco, manzanilla, tilo, melisa y menta. Todas funcionan igual que el té en la técnica.

El set «Buenas noches» (3 bombas): Manzanilla y miel (receta 4) · Tilo, manzanilla y lavanda (Bono 1, mezcla 17) · Rooibos, vainilla y miel (Bono 1, mezcla 19).

El set «Para los chicos» (3 bombas, con cáscara de azúcar): Frutilla y té verde en su versión con rooibos (cambiá el té verde por 12 g de rooibos) · Mandarina, canela y rooibos (Bono 1, mezcla 10) · Hibisco y frutos rojos (receta 2). Los chicos las piden por el color, y los padres las compran porque no tienen teína.



La bomba de chai en leche caliente. Es la forma en que más la piden en invierno, y la que convierte una bomba en un postre.

En leche, en frío y en jarra: tres formas más de usarlas

Cada forma de uso es una razón más para comprar. Ponelas en la tarjetita y en las publicaciones.

En leche caliente. 250 ml de leche caliente (no hirviendo), la bomba, 3 minutos, revolver. Funciona con las de chai, naranja y canela, cacao, manzana y canela, y lavanda y Earl Grey (queda una London Fog). No funciona con hibisco ni con cítricas: la leche se corta.

En agua fría, en vaso. 300 ml de agua fría, la bomba, 10 minutos, revolver, hielo. Para las de menta, frutilla, durazno, hibisco y limón.

En jarra, para una mesa. Una bomba de 5 cm en un litro de agua fría, 15 minutos, hielo y una rodaja de fruta fresca. Rinde cuatro vasos. Es la forma en que vendo bombas en verano, y la que hace que una sola bomba se vea como «mucho».



Frutilla y té verde en jarra: una bomba, un litro de agua fría, quince minutos. El té helado de todo el verano.

Tu primera semana, día por día

Si querés tener la mano tomada en siete días, seguí esto tal cual. Cada día lleva entre 40 minutos y una hora.

Día	Qué hacer	Qué aprendés
1	Comprá el kit (capítulo 6). Calibrá el termómetro. Pesá los rellenos de la receta 1.	A preparar antes de encender el fuego
2	Hacé 6 cáscaras de isomalt, sin rellenar. Mirá el grosor, desmoldalas. Derretí de nuevo las que salieron mal.	Templado y moldeado
3	Receta 1 completa, 6 bombas. Guardalas en el frasco con sílica.	Rellenado y sellado
4	Receta 3. Probá los hilos de caramelo en dos.	Decoración
5	Una tanda con azúcar, receta 2. Compará con las de isomalt.	La diferencia entre materiales
6	Abrí una bomba del día 3 en una taza. Filmalo. Envolvé tres en celofán con tarjetita.	Uso y presentación
7	Regalá las tres. Subí el video a tus estados. Anotá en el diario lo que te preguntan.	Cómo empieza todo

Después de esta semana, cualquiera de las 12 recetas te sale a la primera.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 3 — Mis 12 recetas

Cómo leer las recetas

Cada receta ocupa dos páginas: la foto de la bomba terminada y la ficha. Todas están pensadas para **6 bombas de 5 cm**, que es una vuelta de molde, y todas usan la técnica base de la Parte 2. Lo que cambia es el relleno.

En cada ficha vas a encontrar:

- **La familia:** floral, frutal, cítrica o especiada. Y el té base: verde, negro, rooibos o hibisco.
- **Los ingredientes en gramos** para las 6 bombas, y en cucharaditas por si no tenés balanza.
- **El elemento visual:** lo que va pegado a la pared de la cáscara para que se vea desde afuera.
- **La cáscara:** si la receta queda mejor con isomalt (neutra) o con azúcar (dulce), y qué cambia.
- **El momento:** para qué fecha, hora del día o persona funciona mejor.
- **Una variante** para que tengas 24 recetas y no 12.

Un consejo antes de empezar: hacé las 12 en orden la primera vez. Están ordenadas de la más fácil a la más compleja, y cada una te enseña algo que usás en la siguiente.

#	Receta	Familia	Té base	Dificultad
1	Rosa y té negro	Floral	Negro	Fácil
2	Hibisco y frutos rojos	Frutal	Hibisco	Fácil
3	Naranja, canela y clavo	Especiada	Negro	Fácil
4	Manzanilla y miel	Floral	Sin teína	Fácil
5	Jazmín y lima	Floral	Verde	Media
6	Chai de rooibos	Especiada	Rooibos	Media
7	Frutilla y té verde	Frutal	Verde	Media
8	Lavanda y Earl Grey	Floral	Negro	Media
9	Limón y jengibre	Cítrica	Verde	Media
10	Manzana y canela	Frutal	Rooibos	Media
11	Durazno y caléndula	Frutal	Rooibos	Media
12	Menta y té verde	Cítrica	Verde	Alta



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 1 • Rosa y té negro

La clásica. Pétalos de rosa contra la cáscara y té negro adentro. Es la que siempre regalo primero.

Receta 1 • Rosa y té negro

Familia: floral • **Té base:** negro • **Perfil:** suave, aromática, apenas dulce.

Es la receta con la que empezás porque es la más noble: el té negro perdona todo, los pétalos de rosa se ven preciosos a través del cristal y el aroma es el que todo el mundo asocia con «té de lujo».

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras (Ceylán o Assam)	15 g	6 cucharaditas colmadas
Pétalos de rosa secos	6 g	6 cucharaditas
Pimpollos de rosa enteros (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: apoyá el pimpollo entero contra la pared de la media esfera, con la base hacia el centro. Cubrí con el té negro mezclado con los pétalos. Sellá.

Cáscara: queda espectacular con isomalt porque la rosa se ve nítida. Con azúcar, el dulzor suave combina muy bien y la convierte en un postre de taza.

El momento: Día de la Madre, San Valentín, un cumpleaños de mujer, un regalo de agradecimiento. La bomba más vendida de mi lista, siempre.

Variante • Rosa y vainilla: sumá media chaucha de vainilla cortada en tres a los 15 g de té. Queda cremosa y perfecta para tomar con un chorrito de leche.

A glass sphere filled with dried hibiscus and raspberries, surrounded by loose ingredients on a white plate.

RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 2 • Hibisco y frutos rojos

Hibisco y frutos rojos: la que tiñe el agua de un rosa intenso. Es la más fotografiada en las mesas.

Receta 2 · Hibisco y frutos rojos

Familia: frutal · **Té base:** hibisco (sin teína) · **Perfil:** ácida, frutal, color rubí.

El hibisco es una flor, pero se comporta como una fruta: ácido, intenso, y de un color rojo profundo que convierte la taza en un espectáculo. Como no tiene teína, es la bomba para la tarde, para chicos y para quien no toma té negro.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de hibisco secas	12 g	6 cucharaditas
Frutillas liofilizadas o deshidratadas en trozos	6 g	3 cucharaditas
Frambuesas o arándanos deshidratados	6 g	3 cucharaditas
Una frutilla deshidratada entera (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: frutilla entera contra la pared, hibisco y frutos rojos mezclados encima. El hibisco es voluminoso: no lo aplastes.

Cáscara: con azúcar es un acierto, porque el dulzor equilibra la acidez del hibisco. Con isomalt, aclarale a quien la toma que puede agregar una cucharadita de miel.

El momento: verano, té helado (una bomba en una jarra de un litro de agua fría, 10 minutos), cumpleaños infantiles, baby showers. Es también mi favorita para un stand en una feria: la gente la ve disolverse y se detiene.

Variante · Hibisco y naranja: reemplazá los frutos rojos por 8 g de cáscara de naranja deshidratada en tiritas. Más cítrica, menos dulce, ideal para invierno.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 3 • Naranja, canela y clavo

*Naranja, canela y clavo: la bomba de invierno. La rodaja de naranja
contra la cáscara parece un vitral.*

Receta 3 • Naranja, canela y clavo

Familia: especiada • **Té base:** negro • **Perfil:** cálida, cítrica, de Navidad.

Esta es la que huele a diciembre. Una rodaja de naranja deshidratada se ve como un vitral a través de la cáscara, y el clavo y la canela aparecen recién cuando el agua caliente los despierta.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Rodajas finas de naranja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Canela en rama, en trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Clavo de olor	6 unidades	1 por bomba
Cáscara de naranja deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas

Armado: elegí rodajas de naranja de menos de 4 cm para que entren curvadas contra la pared. Si la rodaja es más grande, cortala a la mitad y poné las dos medialunas. Encima, el té con las tiras de cáscara, el trocito de canela y el clavo.

Cáscara: isomalt para que la naranja se vea perfecta. Si usás azúcar, dejá que tome un leve color ámbar a propósito (retirá a 158 °C): queda a tono y aporta un gusto a caramelo que va muy bien.

El momento: Navidad, Año Nuevo, regalos de fin de año para clientes, el set de invierno. Y en leche caliente queda como un ponche suave.

Variante • Naranja y chocolate: agregá 3 g de cacao en nibs por bomba. No endulza, pero el aroma a chocolate con naranja es irresistible.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 4 • Manzanilla y miel

Manzanilla y miel: la bomba de las noches. Los cristales de miel se ven como motitas doradas adentro.

Receta 4 • Manzanilla y miel

Familia: floral • **Té base:** sin teína • **Perfil:** dulce, calmante, de antes de dormir.

La bomba que regalás a alguien que está cansado, enfermo o nervioso. Manzanilla entera, que se ve preciosa, y miel en cristales (miel deshidratada o azúcar de miel) que se disuelve y endulza la taza sin que haga falta agregar nada.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de manzanilla secas enteras	10 g	6 cucharaditas
Miel en cristales o azúcar de miel	12 g	3 cucharaditas
Flor de tilo seca (opcional)	3 g	2 cucharaditas
Flores de manzanilla más grandes (elemento visual)	3 por bomba	

Armado: elegí las tres flores más lindas y enteras de la bolsa y apoyalas contra la pared formando un triángulo. Rellená con el resto de la manzanilla, el tilo y los cristales de miel.

Cáscara: isomalt, para que el dulzor sea solo el de la miel. Si no conseguís miel en cristales, usá azúcar rubia y hacé la cáscara con azúcar.

El momento: «que te mejores», regalo para una amiga que no para, un set de spa, una caja de bienvenida de hotel o de Airbnb. También la que más piden las embarazadas.

Variante • Manzanilla y lavanda: reemplazá el tilo por 2 g de lavanda. Con cuidado: la lavanda en exceso sabe a jabón. Dos gramos para seis bombas es el límite.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 5 • Jazmín y lima

Jazmín y lima sobre té verde. Fresca, perfumada y la preferida de quien dice que «no le gusta el té».

Receta 5 • Jazmín y lima

Familia: floral • **Té base:** verde • **Perfil:** fresca, perfumada, ligera.

El té verde es más delicado que el negro: si el agua está hirviendo a borbotones, amarga. Por eso esta receta va con una instrucción extra en la tarjetita: agua a 80 °C, un minuto de espera después del hervor. A cambio, es la bomba más elegante de todas.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras (sencha o un verde con jazmín)	12 g	6 cucharaditas
Flores de jazmín secas	4 g	3 cucharaditas
Rodaja fina de lima deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Cáscara de lima deshidratada rallada	2 g	1 cucharadita

Armado: la rodaja de lima contra la pared. Si no conseguís lima, un limón chico funciona igual. Té verde con el jazmín y la ralladura encima.

Cáscara: solo isomalt. El azúcar le quita la frescura y le cambia el color al verde.

El momento: primavera, regalos de oficina, una tarde de sol. Es la bomba de las personas que «no toman té»: después de esta, empiezan.

Variante • Jazmín y pera: cambiá la lima por 8 g de pera deshidratada en trocitos. Más dulce, de otoño.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 6 • Chai de rooibos

Chai de rooibos: cardamomo, anís estrellado, canela y pimienta. Se ve como un cofre de especias y en leche caliente es un chai latte.

Receta 6 • Chai de rooibos

Familia: especiada • **Té base:** rooibos (sin teína) • **Perfil:** intensa, picante, cremosa en leche.

El rooibos es un arbusto sudafricano, no tiene teína, es naturalmente dulce y aguanta cualquier especia que le pongas. Esta bomba es la que prepararás en **leche caliente** y te queda un chai latte sin sobres ni jarabes.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Vainas de cardamomo verde, apenas abiertas	6 unidades	1 por bomba
Anís estrellado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Canela en rama en trocitos	6 trocitos	1 por bomba
Pimienta negra en grano	6 granos	1 por bomba
Jengibre deshidratado en trocitos	4 g	2 cucharaditas

Armado: el anís estrellado contra la pared, con la cara linda hacia afuera. Después el rooibos mezclado con las especias. El cardamomo abrílo apenas con la uña para que suelte aroma.

Cáscara: con azúcar queda redondo, porque un chai pide dulzor. Con isomalt, sugerí miel o azúcar en la taza.

El momento: otoño e invierno, regalos para hombres (es la que más eligen), Día del Padre, el set de «noche de lluvia». En leche: 250 ml de leche caliente en vez de agua, 3 minutos, revolver.

Variante • Chai de cacao: sumá 3 g de cacao en nibs por bomba y una pizca de sal. En leche es un postre.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 7 • Frutilla y té verde

Frutilla y té verde: la bomba del verano, en caliente o en una jarra de té helado.

Receta 7 • Frutilla y té verde

Familia: frutal • **Té base:** verde • **Perfil:** dulce, fresca, muy visual.

Rodajas de frutilla liofilizada contra la cáscara. Es la bomba que compran para los chicos y para los que quieren «algo rico», y en agua fría es un té helado hermoso.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Frutilla liofilizada en rodajas (elemento visual)	12 rodajas	2 por bomba
Frutilla deshidratada en trocitos	8 g	4 cucharaditas
Hojas de menta seca	2 g	1 cucharadita

Armado: dos rodajas de frutilla contra la pared, una frente a la otra. Té verde, trocitos y menta encima. La frutilla liofilizada es cara pero se ve diez veces mejor que la deshidratada: comprá un paquete chico solo para el elemento visual.

Cáscara: cualquiera de las dos. Con azúcar, para los chicos; con isomalt, para el té helado.

El momento: verano, Día del Niño, souvenirs de cumpleaños, baby shower. Para té helado: una bomba en una jarra de un litro de agua fría con hielo, 10 minutos, revolver.

Variante • Frutilla y rosa: sumá 3 g de pétalos de rosa. La combinación es de Día de los Enamorados.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 8 • Lavanda y Earl Grey

Lavanda y Earl Grey: la bomba violeta. Lavanda, bergamota y pétalos de aciano. Mi regalo para quien ya lo tiene todo.

Receta 8 • Lavanda y Earl Grey

Familia: floral • **Té base:** negro (Earl Grey) • **Perfil:** perfumada, sofisticada, inglesa.

El Earl Grey es té negro con bergamota, y con lavanda forma la famosa «London Fog». Es la bomba más elegante del recetario y la más fácil de vender cara.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Earl Grey en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Lavanda seca	3 g	2 cucharaditas
Pétalos de aciano (azules, elemento visual)	3 g	2 cucharaditas
Una ramita corta de lavanda (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la ramita de lavanda contra la pared, en diagonal. Pétalos de aciano pegados a la pared alrededor (se adhieren solos si la cáscara está apenas tibia). Earl Grey con la lavanda suelta adentro.

Cáscara: isomalt, siempre. Si querés un toque, teñí el caramelo con una gota de colorante violeta en gel: queda una cáscara lila translúcida. Es la única receta en la que uso colorante.

El momento: regalos corporativos, suegra, maestra, jefa. El set «para quien ya lo tiene todo». En leche espumada es una London Fog de cafetería.

Variante • Lavanda y vainilla: agregá media chaucha de vainilla en trocitos. Más dulce, menos floral.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 9 • Limón y jengibre

Limón y jengibre: la bomba de la garganta. Rodaja de limón, jengibre confitado y té verde.

Receta 9 • Limón y jengibre

Familia: cítrica • **Té base:** verde • **Perfil:** picante, ácida, reconfortante.

La bomba «para cuando te sentís mal». La que una madre le manda a una hija resfriada. El jengibre pica apenas, el limón refresca, el té verde da cuerpo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Rodaja fina de limón deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Jengibre confitado en cubitos chicos	12 g	4 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada en tiras	3 g	2 cucharaditas
Cúrcuma en trocitos deshidratados (opcional)	2 g	1 cucharadita

Armado: rodaja de limón contra la pared. Jengibre confitado repartido para que se vean los cubitos dorados. Té verde encima.

Cáscara: isomalt. Si usás azúcar, reducí el jengibre confitado a la mitad porque ya es dulce.

El momento: invierno, «que te mejores», el set de spa, deportistas. Con una cucharada de miel en la taza es el remedio de la abuela.

Variante • Limón y menta: sacá el jengibre y poné 4 g de menta seca. Para el verano, en frío.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 10 • Manzana y canela

Manzana y canela sobre rooibos: la bomba de otoño. Huele a tarta recién hecha.

Receta 10 • Manzana y canela

Familia: frutal • **Té base:** rooibos (sin teína) • **Perfil:** dulce, cálida, de tarta de manzana.

Manzana deshidratada en láminas finas contra la cáscara, canela, rooibos, y una pasa de uva. Es la bomba que huele a tarta y que todo el mundo quiere para la merienda de los domingos.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Manzana deshidratada en láminas finas (elemento visual)	6 láminas	1 por bomba
Manzana deshidratada en cubitos	10 g	4 cucharaditas
Canela en rama en trocitos	6 trocitos	1 por bomba
Pasas de uva rubias	6 unidades	1 por bomba
Nuez moscada rallada	1 pizca	

Armado: la lámina de manzana contra la pared, curvada. Cubitos de manzana, canela, la pasa y el rooibos.

Cáscara: azúcar, sin dudar. La manzana con canela pide dulzor, y si dejás que el azúcar tome un leve ámbar queda a tono. Con isomalt, pedí miel en la taza.

El momento: otoño, Día de la Madre, merienda, regalo para abuelas. El set «tarde de domingo».

Variante • Manzana y caramelo salado: agregá una pizca de sal gruesa y usá cáscara de azúcar a 158 °C. Es un postre.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 11 • Durazno y caléndula

Durazno y caléndula: pétalos naranjas y durazno deshidratado sobre rooibos. La bomba dorada del verano.

Receta 11 • Durazno y caléndula

Familia: frutal • **Té base:** rooibos • **Perfil:** dulce, suave, dorada.

El durazno deshidratado es dulce y de un color precioso, y los pétalos de caléndula (que son comestibles y se consiguen en dietética) tiñen la cáscara de naranja desde adentro.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Durazno deshidratado en trozos (elemento visual)	12 trozos	2 por bomba
Pétalos de caléndula secos	4 g	3 cucharaditas
Damasco deshidratado en cubitos	6 g	3 cucharaditas

Armado: dos trozos de durazno contra la pared, pétalos de caléndula pegados alrededor. Rooibos y damasco adentro.

Cáscara: isomalt para que el naranja se vea limpio. Con azúcar queda muy dulce.

El momento: verano, baby showers (el set «durazno» en tonos pastel), regalos de bienvenida. En frío con hielo es un té helado de durazno.

Variante • Durazno y vainilla: media chaucha de vainilla en trocitos y queda como un durazno al horno.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 12 • Menta y té verde

Menta y té verde: la bomba fresca. En agua fría con hielo es el té helado de todo el verano.

Receta 12 • Menta y té verde

Familia: cítrica • **Té base:** verde • **Perfil:** fresca, limpia, marroquí.

La última, y la que más técnica pide: la menta seca es liviana y voluminosa, así que hay que rellenar con cuidado para que no sobresalga del borde y arruine el sellado. Cuando te sale esta, te sale cualquiera.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde gunpowder (en bolitas)	12 g	6 cucharaditas
Hojas de menta seca enteras (elemento visual)	12 hojas	2 por bomba
Menta seca en trozos	4 g	3 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada en tiras	2 g	1 cucharadita
Azúcar en cristales grandes (opcional, estilo marroquí)	12 g	3 cucharaditas

Armado: dos hojas enteras de menta pegadas a la pared (se adhieren si la cáscara está apenas tibia). Gunpowder, menta en trozos y cáscara de limón adentro, bien sueltos. Dejá 5 mm hasta el borde.

Cáscara: isomalt para la versión fresca. Con azúcar y los cristales adentro, es el té a la menta marroquí: muy dulce, muy intenso.

El momento: verano, después de comer, regalos para hombres, té helado. Y es la bomba del set de «detox» que se vende en enero.

Variante • Menta y chocolate: 3 g de cacao en nibs por bomba, en caliente. After Eight en taza.

Mis cuatro reglas para inventar tus propias recetas

Una vez que hiciste las 12, vas a querer crear las tuyas. Estas cuatro reglas evitan que te salga una bomba rara:

1. **Un té base, un sabor principal, un acompañante.** Rosa y té negro, con un toque de vainilla. Nunca cuatro cosas de la misma fuerza.

2. **15 gramos de té para 6 bombas** es la medida. Las flores y frutas van de 4 a 12 gramos. Las especias enteras, una por bomba.
3. **El elemento visual tiene que ser plano o chico:** rodajas, pétalos, hojas, una estrella de anís. Lo que es gordo deforma la cáscara.
4. **Probala en taza antes de hacer seis.** Poné el relleno pensado en un filtro, servile agua y tomala. Si funciona en la taza, funciona en la bomba.

En el Bono 1 tenés 24 mezclas más, listas para rellenar, con los gramos exactos.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 4 — Bombas por estación

19. Por qué pensar por estación

Las bombas de té se venden por fecha. Y las fechas vienen con una estación que trae sus propios sabores, colores y ganas. Si en marzo ofrecés bombas de menta y en julio bombas de frutilla, vas a vender menos que si vas con el calendario a favor.

Este capítulo te da, para cada estación: el clima y qué le hace a tus bombas, las recetas que funcionan, los colores, las fechas de venta, y la **colección**: un set de 3 o 4 bombas con nombre, listo para fotografiar y ofrecer. Las colecciones las uso tal cual; copialas.

20. Primavera (septiembre a noviembre)



Primavera: jazmín, rosa y manzanilla. Tonos pastel, flores enteras y una luz clara.

El clima: empieza el calor y, con él, la humedad. Trabajá a la mañana temprano, con la cocina cerrada, y guardá las bombas apenas enfrían. Es la estación en que más se agradecen el isomalt y la sílica gel.

Las recetas que funcionan: Rosa y té negro (1), Manzanilla y miel (4), Jazmín y lima (5), Durazno y caléndula (11). Sabores suaves, florales, de a poco.

Los colores: rosa pálido, lila, crema, verde claro. Cintas de raso finas y tarjetitas blancas.

Las fechas: Día de la Primavera y del Estudiante (21 de septiembre), Día de la Madre (tercer domingo de octubre, la fecha más grande del año para esto), cumpleaños, comuniones, baby showers.

La colección «Jardín» (set de 4): Rosa y té negro · Jazmín y lima · Manzanilla y miel · Durazno y caléndula. En una caja kraft con papel de seda rosa y una ramita de flores secas. Es mi set del Día de la Madre y se vende solo.

Para el Día de la Madre, abrí los pedidos el 20 de septiembre y cerralos el 10 de octubre. Después de esa fecha hacé solo lo que ya vendiste. Lo explico con el calendario completo en el Bono 2.

21. Verano (diciembre a febrero)



Verano: frutilla, durazno y menta, y una jarra de té helado. La bomba cambia de taza y pasa a la jarra.

El clima: calor y humedad al máximo. Hacé tandas chicas, trabajá a la mañana muy temprano o de noche, y no dejes las bombas al aire más de 10 minutos. Si tenés aire acondicionado, es tu aliado: seca el ambiente.

El cambio de uso: en verano, la bomba va a la jarra. Una bomba en un litro de agua fría con hielo, 10 minutos, y tenés un té helado natural. Ponelo en la tarjetita, porque abre un uso nuevo y vendés en una estación en la que nadie toma té caliente.

Las recetas que funcionan: Hibisco y frutos rojos (2), Frutilla y té verde (7), Durazno y caléndula (11), Menta y té verde (12). Frescas, frutales, de colores fuertes.

Los colores: rojo, naranja, verde menta, amarillo. Celofán transparente y cintas de yute o de rafia.

Las fechas: Navidad y Año Nuevo (diciembre arranca con las de invierno y termina con las de verano: ofrecé las dos), Reyes, vacaciones, «detox de enero», San Valentín (14 de febrero).

La colección «Jarra de verano» (set de 3): Hibisco y frutos rojos · Frutilla y té verde · Menta y té verde, con una tarjeta que diga «una bomba, un litro de agua fría, 10 minutos». Para San Valentín, cambiá la menta por Rosa y té negro y llamalo «Dulce verano».

22. Otoño (marzo a mayo)



Otoño: manzana y canela, naranja y clavo, chai. Madera, hojas secas y la primera bufanda.

El clima: baja la humedad y empieza la mejor temporada para hacer bombas. Las cáscaras salen más transparentes, duran más y podés hacer tandas grandes para tener stock.

Las recetas que funcionan: Naranja, canela y clavo (3), Chai de rooibos (6), Manzana y canela (10), Lavanda y Earl Grey (8). Cálidas, especiadas, de merienda.

Los colores: terracota, mostaza, marrón, verde oliva. Cajas kraft, cintas de terciopelo, tarjetas con letra manuscrita.

Las fechas: vuelta al colegio y regalo para la maestra (marzo), Pascua (una bomba en cada huevo de Pascua de cartón es un éxito), Día del Trabajador, Día del Animal, cumpleaños, y el arranque de los pedidos corporativos de mitad de año.

La colección «Tarde de domingo» (set de 4): Manzana y canela · Naranja, canela y clavo · Chai de rooibos · Lavanda y Earl Grey. Con un scon o un budín casero al lado, es el regalo de otoño completo.

23. Invierno (junio a agosto)



Invierno: hibisco, naranja y canela, lavanda. Vapor, velas y la bomba en su mejor momento.

El clima: frío y seco. La estación perfecta: las cáscaras quedan cristalinas y una bomba bien guardada dura tres meses. Es cuando armo el stock para todo el año.

El cambio de uso: en invierno la bomba vuelve a la taza y aparece la **leche caliente**: las de chai y de naranja en leche son un postre. Ponelo en la tarjetita.

Las recetas que funcionan: Naranja, canela y clavo (3), Chai de rooibos (6), Limón y jengibre (9), Manzanilla y miel (4), Hibisco y frutos rojos (2) en su versión con naranja.

Los colores: rojo oscuro, verde pino, dorado, blanco. Cintas anchas, cajas con ventana, un poco de brillo.

Las fechas: Día del Padre (tercer domingo de junio: el chai y el limón y jengibre son los que eligen), vacaciones de invierno, Día del Amigo (20 de julio: el mejor momento para los sets de 3), Día del Niño (agosto), y la preparación de las cajas corporativas de fin de año, que se cotizan en agosto.

La colección «Noche de lluvia» (set de 3): Chai de rooibos · Naranja, canela y clavo · Limón y jengibre, en una caja con una vela chica. Es mi set de Día del Padre y de Día del Amigo.

24. El calendario del año en una página

Mes	Fecha de venta	Colección	Recetas estrella
Enero	Detox, vacaciones	Jarra de verano	Menta, Frutilla, Hibisco
Febrero	San Valentín (14)	Dulce verano	Rosa, Frutilla, Hibisco
Marzo	Vuelta al colegio, maestras	Tarde de domingo	Manzana, Naranja
Abril	Pascua	Huevos con bomba	Naranja, Chai
Mayo	Cumpleaños, corporativos	Tarde de domingo	Lavanda, Chai
Junio	Día del Padre	Noche de lluvia	Chai, Limón y jengibre
Julio	Día del Amigo (20)	Noche de lluvia	Naranja, Chai, Limón
Agosto	Día del Niño, cotización corporativa	Frutal	Frutilla, Durazno
Septiembre	Primavera (21)	Jardín	Jazmín, Rosa
Octubre	Día de la Madre	Jardín	Rosa, Manzanilla, Durazno
Noviembre	Pedidos de Navidad	Noche de lluvia + Jardín	Naranja, Lavanda
Diciembre	Navidad, Año Nuevo	Invierno + Jarra de verano	Naranja, Hibisco, Menta

Imprimí esta tabla. Es tu año entero de ventas.

Las 12 recetas y sus variantes, de un vistazo

Veinticuatro bombas en una página, para elegir rápido cuando tenés un pedido.

#	Receta	Variante	Familia	Sin teína	Mejor con
1	Rosa y té negro	Rosa y vainilla	Floral	No	Cualquiera
2	Hibisco y frutos rojos	Hibisco y naranja	Frutal	Sí	Azúcar
3	Naranja, canela y clavo	Naranja y chocolate	Especiada	No	Isomalt
4	Manzanilla y miel	Manzanilla y lavanda	Floral	Sí	Isomalt
5	Jazmín y lima	Jazmín y pera	Floral	No	Isomalt
6	Chai de rooibos	Chai de cacao	Especiada	Sí	Azúcar
7	Frutilla y té verde	Frutilla y rosa	Frutal	No	Cualquiera
8	Lavanda y Earl Grey	Lavanda y vainilla	Floral	No	Isomalt
9	Limón y jengibre	Limón y menta	Cítrica	No	Isomalt
10	Manzana y canela	Manzana y caramelo salado	Frutal	Sí	Azúcar
11	Durazno y caléndula	Durazno y vainilla	Frutal	Sí	Isomalt
12	Menta y té verde	Menta y chocolate	Cítrica	No	Isomalt

Qué bomba regalar a cada persona

La pregunta que más recibo por mensaje es «¿cuál le gustaría a mi mamá?». Esta tabla es mi respuesta, y es la que uso para armar sets a medida.

Para	Las bombas	El set	Por qué
Mamá	Rosa, Manzanilla y miel, Durazno	Jardín (caja de 6 para el Día de la Madre)	Floral, suave, se ve de regalo
Papá	Chai, Limón y jengibre, Naranja	Noche de lluvia	Intensas, especiadas, en leche
Una amiga cansada	Manzanilla, Tilo y lavanda, Rooibos y vainilla	Spa (con vela)	Sin teína, de noche
La maestra	Rosa, Jazmín, Frutilla	Trío	Lindas, fáciles, de agradecer
La jefa o un cliente	Lavanda y Earl Grey, Jazmín, Naranja	Corporativo	Elegantes, con tarjeta con logo
La pareja	Rosa y vainilla, Frutilla y rosa, Chocolate y naranja	Dulce verano / San Valentín	Dulces, románticas
Los chicos	Frutilla con rooibos, Mandarina, Hibisco	Para los chicos (cáscara de azúcar)	Color, dulzor, sin teína
La abuela	Manzanilla y naranja, Manzana y canela, Tilo	Buenas noches	Calentitas, conocidas, sin teína
Alguien enfermo	Limón y jengibre, Manzanilla y miel, Menta	Que te mejores	Garganta, descanso
Un extranjero	Yerba mate y naranja, Dulce de leche y café, Rosa	La argentina	Sabores de acá en un formato nuevo

Las tarjetas para imprimir

Las tarjetitas son la mitad del regalo. Estas son las que uso: imprimilas en cartulina kraft o blanca de 200 gramos, en cualquier imprenta o en casa, y cortalas. Van colgadas de la cinta o adentro de la caja.

Tarjeta chica (5 × 3 cm), frente: el nombre de la receta en letra grande y, debajo, «bomba de té · hecha a mano».

Tarjeta chica, dorso: «Ponela en una taza. Serví 250 ml de agua caliente. Esperá 2 minutos y disfrutá.»

Tarjeta de set (10 × 7 cm), frente: el nombre de la colección («Jardín», «Noche de lluvia») y los tres o seis sabores en lista.

Tarjeta de set, dorso: modo de uso completo, ingredientes, fecha de elaboración y «consumir dentro de las 4 semanas», más tu nombre o el de tu marca y tu Instagram o WhatsApp.

Tarjeta corporativa (10 × 7 cm): el logo del cliente arriba, la frase que elija («Gracias por este año», «Feliz Navidad») en el centro, y tu marca chiquita abajo. Se la mostrás al cliente antes de imprimir.

Un consejo de diseño: una sola tipografía, un solo color de tinta, mucho espacio en blanco. La tarjeta tiene que verse tan limpia como la bomba.

Tu diario de tandas

Este es el cuaderno que me enseñó a hacer bombas. Copiá esta tabla en un cuaderno o imprimí esta página varias veces. Anotá **cada** tanda, aunque salga perfecta: cuando una salga mal, vas a saber qué cambió.



Mi mesa de trabajo con el cuaderno abierto. Cada tanda tiene su renglón: fecha, clima, temperatura, qué salió y qué cambiaría.

Fecha	Clima (seco / húmedo)	Material	Temperatura máxima	Reposo (seg.)	Receta	Cáscaras buenas / total	Qué cambiaría
-------	-----------------------------	----------	-----------------------	------------------	--------	-------------------------------	------------------

Después de diez tandas, leé el diario de corrido. Vas a encontrar tu temperatura exacta, tu tiempo de reposo exacto y los días en los que no conviene hacer bombas. Eso es lo que convierte una receta en **tu** técnica.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 5 — De «me sale» a vender

25. La cuenta de una bomba

Antes de poner un precio, necesitás saber cuánto te cuesta. Esta es la cuenta real de una bomba de Rosa y té negro de 5 cm, con isomalt, a precios de referencia de octubre de 2026:

Concepto	Cantidad	Costo
Isomalt para la cáscara	15 g	\$225
Té negro en hebras	2,5 g	\$90
Pétalos y pimpollo de rosa	2 g	\$100
Celofán y cinta	1	\$120
Tarjetita kraft	1	\$50
Gas, sílica, papel manteca, desgaste del molde		\$60
Costo total por bomba		\$645

Una bomba con relleno más caro (frutilla liofilizada, Earl Grey de calidad) llega a \$900 o \$1.100. Ninguna pasa de los \$1.200.

26. El precio

La regla que uso y que te recomiendo: **precio de venta = costo × 3**, redondeado hacia arriba a un número que termine en 0 o en 5. No es avaricia: ese tercio extra paga tu tiempo, tus errores, el envío, las fotos, y lo que no cobraste cuando le regalaste una bomba a tu prima.

Bomba	Costo	Precio mínimo (×3)	Precio que uso
Rosa y té negro	\$645	\$1.935	\$2.500
Chai de rooibos	\$780	\$2.340	\$2.800
Lavanda y Earl Grey	\$1.050	\$3.150	\$3.500
Set de 3 (caja + cinta)	\$2.400	\$7.200	\$8.500
Set de 6 (caja de regalo)	\$4.900	\$14.700	\$16.900

Dos cosas que aprendí vendiendo:

- **Las bombas sueltas se venden poco. Los sets se venden mucho.** Nadie regala una bomba; regalan tres o seis. Vendé por set, con nombre («Jardín», «Noche de lluvia») y mostrá la bomba suelta solo en la feria, para probar.
- **Cobrá antes de hacer.** La mitad del valor al confirmar el pedido, el resto al entregar. Así nunca ponés plata de tu bolsillo en insumos.

En el Bono 2 tenés la planilla completa de costeo, los precios por set, el packaging paso a paso y cómo conseguir los primeros diez pedidos. Esta parte es para que tengas la cuenta clara desde el primer día.

27. Los primeros tres pedidos, sin vender

No le vendas nada a nadie todavía. Hacé esto:

1. **Hacé una tanda de 6 bombas** de la receta 1 y una de la receta 3.
2. **Regalá tres:** a una amiga que toma té, a una compañera de trabajo, a la maestra de tus hijos. Entregalas envueltas en celofán con la tarjetita de cómo se usan.
3. **Filmá una** disolviéndose en una taza, con el celular, en tu cocina, con luz de ventana. 15 segundos.
4. **Subí el video** a tus estados de WhatsApp y a Instagram, con una sola frase: «Hago bombas de té. Esta es la de rosa. ¿Te gustaría probar una?».

Las tres personas que recibieron la bomba van a contestar el estado. Alguna va a preguntar si hacés para regalar. Ese es tu primer pedido, y no vendiste nada: mostraste.

Esto es lo que yo hice. En dos semanas tenía 11 pedidos y un pizarrón en la cocina con fechas de entrega.

28. Lo que viene

Ya tenés la técnica, las 12 recetas, el año entero por estación y la cuenta clara. Lo que sigue es practicar y mostrar.

En el **Bono 1** están las 24 mezclas de té para rellenar, para que nunca te quedes sin ideas. En el **Bono 2**, los sets de regalo paso a paso y cómo vender por Instagram, en ferias y por pedidos.

Hacé tu primera tanda hoy. Y cuando se abra la primera bomba en una taza y veas la cara de la persona, acordate de este momento: fue por esto.



RECETARIO DE BOMBAS DE TÉ

Glosario, lista de control y preguntas frecuentes

Glosario

- **Isomalt:** sustituto del azúcar derivado de la remolacha, cristalino, casi sin dulzor, que se usa para piezas transparentes.
- **Templar:** dejar reposar el caramelo unos segundos después de retirarlo del fuego para que espese y suelte las burbujas antes de moldear.
- **Punto de caramelo duro:** los 150 a 155 °C del azúcar, cuando al enfriarse queda vidrioso y quebradizo.
- **Media esfera:** cada una de las dos mitades de la bomba, formada en una cavidad del molde.
- **Sellar:** unir las dos medias esferas calentando el borde de una contra un plato tibio.
- **Elemento visual:** el ingrediente plano o entero que se apoya contra la pared de la cáscara para que se vea desde afuera.
- **Liofilizado:** fruta deshidratada por frío, que conserva el color intenso. Más cara, mucho más linda.
- **Sílica gel:** sobrecitos que absorben humedad. Van en el frasco donde guardás las bombas.
- **Rooibos:** arbusto sudafricano sin teína, de sabor dulce y rojizo.
- **Hibisco:** flor roja ácida, sin teína, que tiñe el agua de rosa intenso.

Lista de control de una tanda

- ☐ □ Día seco o cocina cerrada
- ☐ □ Molde completamente seco
- ☐ □ Termómetro calibrado (100 °C en agua hirviendo)
- ☐ □ Rellenos pesados en bolcitos
- ☐ □ Papel manteca en la mesada, plato de sellado al lado de la hornalla
- ☐ □ Guantes puestos, bol con agua fría
- ☐ □ Isomalt a 165 a 170 °C, reposo de 60 a 90 segundos
- ☐ □ Moldear, 20 minutos de enfriado a temperatura ambiente
- ☐ □ Desmoldar, rellenar dejando 3 a 4 mm libres

- ☐ ☐ Sellar sobre plato tibio, 2 a 3 segundos
- ☐ ☐ 10 minutos de reposo, al frasco con sílica

Preguntas frecuentes

¿Puedo hacerlas sin termómetro? Se puede, pero no te lo recomiendo hasta que hayas hecho diez tandas con termómetro. La diferencia entre 150 y 165 °C no se ve a ojo y define si la cáscara sale o no.

¿Cuánto tarda en hacerse una tanda de 6? Una hora la primera vez, contando los 20 minutos de enfriado. Con práctica, 35 minutos, y podés moldear una segunda tanda mientras enfría la primera.

¿Se pueden hacer más chicas o más grandes? Sí. Con molde de 4 cm salen bombas para una taza chica (usá 10 g de té por 6). Con molde de 6 cm, para una taza grande o una jarra (20 g). Las de 5 cm son el estándar.

¿Se pueden teñir las cáscaras? Sí, con una gota de colorante en gel para caramelo agregada al isomalt derretido antes de moldear. Usalo con moderación: la gracia es que se vea el relleno.

¿Por qué mi bomba tarda mucho en disolverse? Pared demasiado gruesa o agua demasiado fría. Pared de 2 a 3 mm y agua a 90 °C: dos minutos.

¿Se pueden mandar por correo? Sí, las de isomalt. En caja rígida, cada bomba en su celofán y en un capuchón de cartón, con sílica adentro y sin que se toquen entre sí. Las de azúcar no las mando: la humedad del viaje las arruina.

¿Cuántas bombas salen de un kilo de isomalt? Unas 60 cáscaras de 5 cm, o sea 60 bombas.

¿Las puedo hacer veganas? Las de isomalt lo son. Si usás miel en cristales, reemplazala por azúcar de coco o de caña.

¿Qué hago si en mi ciudad no consigo isomalt? Mercado Libre lo envía a todo el país y rinde tanto que un paquete de 500 g te dura meses. Mientras tanto, arrancá con azúcar siguiendo la técnica de la Parte 2.

¿Hay que decir algo legal para venderlas? Son alimentos: trabajá con la cocina limpia, guantes, ingredientes de origen conocido, y poné en la tarjetita los ingredientes y la fecha

de elaboración. Para vender en ferias, cada municipio tiene sus requisitos; consultá antes de anotarte.