MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ · EDICIÓN COMPLETA

Bombas de Té: *hazlas en casa,* regálalas o véndelas

La técnica paso a paso con fotos, con azúcar o isomalt, mis +80 recetas con sus variantes, las bombas por estación y la cuenta para vender.



Paso a paso con fotos

+80 recetas

Azúcar o isomalt

Navidad

Cómo vender

EL TALLER DE MARCELA · MARCELA BENÍTEZ

MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

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 necesitas 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 esenciales

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 · Fresa 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 3B — 70 recetas más

Receta 13 · Rosa, frambuesa y té blanco

Receta 14 · Azahar y pera

Receta 15 · Cielo azul

Receta 16 · Jamaica, rosa y pimienta rosa

Receta 17 · Sol de la mañana

Receta 18 · Jazmín y melisa

Receta 19 · Lavanda y durazno

Receta 20 · Rosa y pistacho

Receta 21 · Mangonada

Receta 22 · Maracuyá y naranja

Receta 23 · Guayaba y canela

Receta 24 · Tepache de rooibos

Receta 25 · Coco y lima

Receta 26 · Kiwi y manzana verde

Receta 27 · Ciruela y vainilla

Receta 28 · Higo y cardamomo

Receta 29 · Piña y menta

Receta 30 · Cereza, hibisco y lima

Receta 31 · Toronja rosada e hibisco

Receta 32 · Mandarina y vainilla

Receta 33 · Limón y hierba luisa

Receta 34 · Lady Grey

Receta 35 · Limón y cardamomo

Receta 36 · Naranja y azahar

Receta 37 · Café de olla de rooibos
Receta 38 · Pera especiada
Receta 39 · Canela dulce
Receta 40 · Especias de calabaza
Receta 41 · Chai verde
Receta 42 · Toddy sin alcohol
Receta 43 · Ponche navideño
Receta 44 · Nochebuena roja
Receta 45 · Galleta de jengibre
Receta 46 · Estrella de nieve
Receta 47 · Bastón de menta
Receta 48 · Pan dulce de taza
Receta 49 · Turrón de taza
Receta 50 · Árbol de Navidad
Receta 51 · Vino caliente sin alcohol
Receta 52 · Navidad nórdica
Receta 53 · Primer amor
Receta 54 · Fresas con crema
Receta 55 · Jardín de mamá
Receta 56 · Beso de cereza
Receta 57 · Té de novia
Receta 58 · Corazón de frambuesa
Receta 59 · Tilo y naranja
Receta 60 · Manzanilla y pera
Receta 61 · Hierba luisa y menta
Receta 62 · Plátano y canela
Receta 63 · Melisa y azahar
Receta 64 · Jamaica tropical
Receta 65 · Chocolate blanco y frambuesa
Receta 66 · Flan de taza
Receta 67 · Arroz con leche
Receta 68 · Pay de limón
Receta 69 · Chocolate blanco y matcha
Receta 70 · Chocolate con chile
Receta 71 · Cocada
Receta 72 · El ejecutivo
Receta 73 · Nuez y piloncillo
Receta 74 · Mate, jengibre y limón
Receta 75 · Mediterráneo
Receta 76 · Mango y jengibre
Receta 77 · Digestiva
Receta 78 · Inmune
Receta 79 · Calma
Receta 80 · Energía roja
Receta 81 · Concentración
Receta 82 · Buenos días
Ya tienes 82 recetas

PARTE 4 — Bombas por estación

19. Por qué pensar por estación
20. Primavera
21. Verano
22. Otoño
23. Invierno
24. El calendario del año en una página
Las 12 recetas esenciales 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



MI CURSO 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 aquí 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 tú llegues a tu primera tanda transparente este fin de semana, no en tres meses.

Antes de pasar la página, quiero que sepas esto:

- **No necesitas experiencia en repostería.** Si sabes hervir agua y usar un termómetro, puedes hacer esto. La técnica tiene cinco pasos y los vamos a ver con fotos, uno por uno.
- **No necesitas 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 necesitas un local ni seguidores.** Las bombas se venden solas cuando alguien las ve abrirse en una taza. Si quieres venderlas, el Bono 2 te lleva de la mano.
- **Necesitas 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 pones en una taza, le sirves agua caliente y en dos minutos la cáscara se disuelve, el relleno se libera y el té se infusiona 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 haces para regalar como si quieres 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 US$0,50 y los US$0,90, según el relleno. Después vas a ver la cuenta completa.

2. Son nuevas para casi todo el mundo. En Latinoamérica muy poca gente las vio alguna vez. Eso significa que no tienes 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 de la Amistad, 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 esenciales, de a dos páginas cada una, para aprender la técnica; y en la **Parte 3B**, 70 recetas más en colecciones: tropicales, Navidad, Día de la Madre, sin teína, postres de taza y bienestar. En total, más de 80.

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 el refrigerador, y las preguntas que me hacen siempre.

4. Azúcar o isomalt: la decisión más importante

Antes de comprar nada tienes 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 revuelves, toma color ámbar si te pasas 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 arruinas 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 US$0,20 a US$0,30
Dónde se consigue	Cualquier supermercado	Casas de repostería, Mercado Libre

Mi recomendación: si es tu primera vez, empieza 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, prueba 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», cuéntale 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 necesitas de verdad y dónde comprarlos

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



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

Lo imprescindible

Los precios están en dólares como referencia, para que sirvan en cualquier país. En tu ciudad pueden variar: haz la cuenta en tu moneda local.

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	US$3 a US$6
Isomalt (500 g) o azúcar (1 kg)	La cáscara	Repostería / supermercado	US$4,50 a US$7 / US$1
Termómetro de cocina (de caramelo o digital con sonda)	Llegar al punto justo	Bazar, Mercado Libre	US$4,50 a US$11,50
Ollita de acero inoxidable con fondo grueso (de 14 a 16 cm)	Derretir	Bazar	US$6 a US$11,50
Espátula de silicona	Mover sin revolver	Bazar	US$1 a US$2,50
Papel mantequilla	Apoyar las cáscaras	Supermercado	US$1
Guantes de nitrilo	Manipular sin dejar marcas ni quemarte	Farmacia, ferretería	US$1,50 la caja
Té en hebras, flores secas, frutas deshidratadas	El relleno	Tienda naturista, casa de té	Desde US$1,50 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 tienes en casa
Soplete de cocina chico	Sellar y emparejar bordes con precisión	US$6 a US$11,50
Balanza de cocina	Pesar rellenos y repetir recetas iguales	US$4,50 a US$9
Sobres de sílica gel	Conservar sin humedad	US$1 el pack
Celofán transparente, cintas, tarjetitas kraft	Presentar y regalar	US$2,50 a US$4
Frascos herméticos de vidrio	Guardar las bombas terminadas	US$1,50 a US$3 cada uno
Colorante en gel para caramelo (opcional)	Cáscaras de colores	US$1,50

Los precios son de referencia para octubre de 2026 y cambian según la ciudad; úsalos 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 Monterrey, en Medellín o en Santiago.

- **Casa de repostería o de artículos para pastelería:** isomalt, moldes de silicona, colorantes, termómetro, soplete. Es el lugar donde más vas a comprar. Pregunta por «isomalt en perlas» o «isomalt en polvo»: los dos sirven.
- **Tienda naturista:** té en hebras a granel, flores secas (manzanilla, rosa, hibisco, lavanda, caléndula), frutas deshidratadas, especias enteras. Compra 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 mantequilla.

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

6. Tu kit inicial completo



Mi kit inicial completo: todo entra en una caja de zapatos.

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	US$4,50
Isomalt	500 g	US$6
Termómetro de caramelo	1	US$6
Ollita de acero de fondo grueso	1	US$7,50
Espátula de silicona	1	US$1,50
Guantes de nitrilo	1 caja	US$1,50
Té negro en hebras	100 g	US$2,50
Pétalos de rosa secos	50 g	US$2
Naranja deshidratada en rodajas	50 g	US$2
Papel mantequilla	1 rollo	US$1
Total		**US$35 aproximado**

Con esto haces tus primeras 12 bombas. Pero fíjate en algo: el molde, el termómetro, la olla, la espátula y los guantes los compras una sola vez. De la segunda tanda en adelante, el costo real de hacer 12 bombas es el isomalt y el relleno: unos US$5,50 a US$7. Y 500 gramos de isomalt alcanzan para unas 30 cáscaras.

Si ya tienes 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 recuperas todo el kit inicial. Lo vemos con números en la Parte 5 y en el Bono 2.*

7. Seguridad: lo que no se negocia



Guantes, mangas cortas y los chicos lejos de la olla: el caramelo quema más que el aceite.

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. Tómate 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 derrites. Es media hora. No es una exageración.
3. **Un bol con agua fría al lado**, siempre. Si te salpica, metes 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 encimera.
6. **Usa la ollita más chica que sirva.** Menos caramelo, menos riesgo, y más control de la temperatura.
7. **Ventila.** 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:** llénala de agua, llévala al fuego y el caramelo se disuelve solo. Jamás raspes.

Si respetas 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

Imprime esta página y pégala en el refrigerador. Antes de cada tanda, revísala.

- [ ] 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 mantequilla extendido en la encimera
- [ ] Plato de sellado al lado de la hornilla
- [ ] Guantes puestos, bol con agua fría a mano
- [ ] Frasco hermético abierto esperando las bombas terminadas

Ahora sí. Vamos a la técnica.



MI CURSO 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 tienes en la mano, los repites 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 enfríen.

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. Pon 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, usa 300 g). Si el isomalt es en polvo, agrégale una cucharada sopera de agua para que no se pegue al fondo al principio; si es en perlas, no hace falta nada.

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

Ahora viene el secreto que nadie te cuenta: **no lo uses enseguida**. Déjalo 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 vuelcas a 170 °C, la cáscara sale finita de un lado, gruesa del otro y llena de burbujas.

Con azúcar. Pon 200 g de azúcar, 80 ml de agua y una cucharadita de glucosa o de jugo de limón (evita que cristalice). Mezcla solo al principio, hasta que el azúcar se disuelva, y después no revuelvas más. Lleva a **150 a 155 °C** (punto de caramelo duro). Si pasas de 160 °C, toma color ámbar y sabor a caramelo tostado. Retira, deja reposar 30 segundos y usa.

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

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



Pesa 150 g de isomalt (o 300 g para un molde entero).



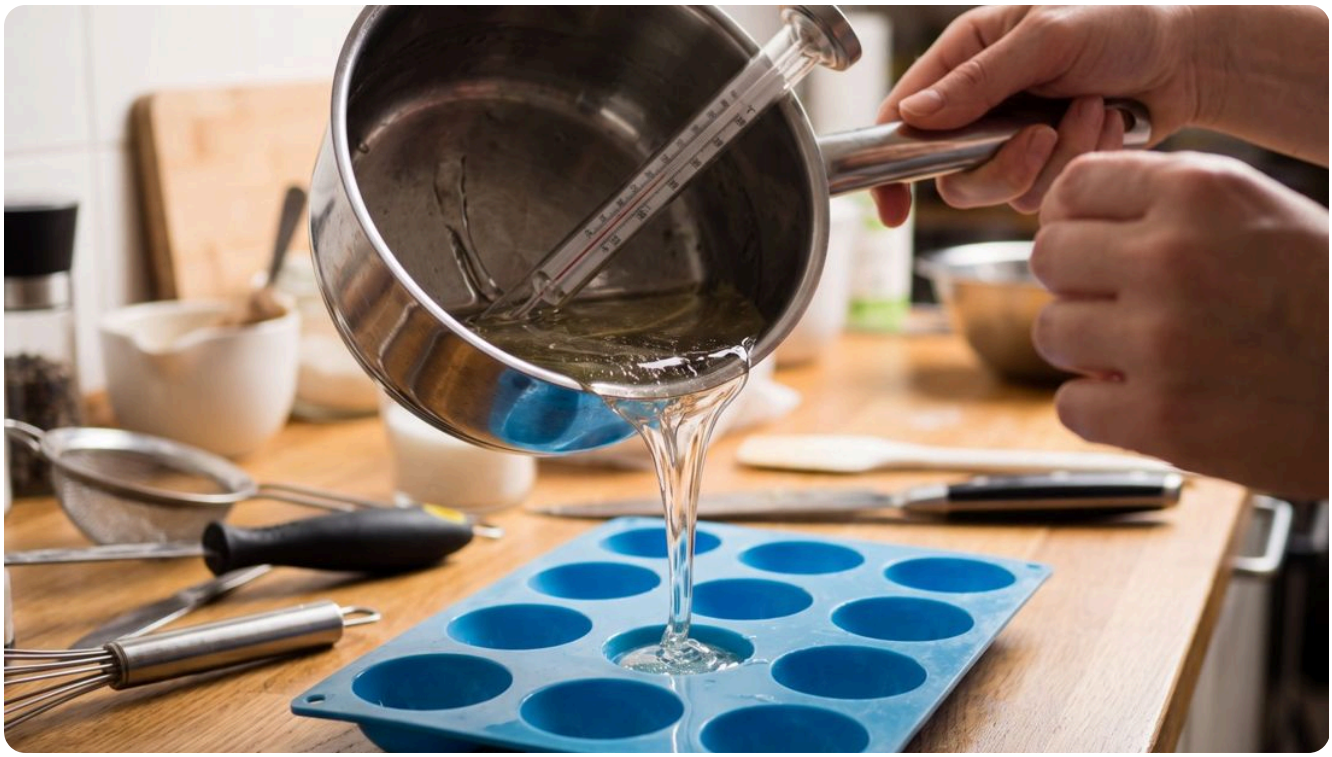
A fuego medio-bajo: primero se pone blanco y pastoso.



Termómetro al centro, sin tocar el fondo: 165 a 170 °C.



Reposo de 60 a 90 segundos: las burbujas suben y desaparecen.



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). Vuelca un poco de caramelo templado en una cavidad, más o menos hasta un cuarto. Con guantes, toma el molde con las dos manos e inclina y gira despacio, para que el caramelo suba por las paredes hasta el borde y las cubra todas. Deja el molde apoyado unos 20 segundos para que afirme, y repite en la siguiente cavidad. Si el caramelo de la olla se enfrió y no corre, vuelve a calentarlo 30 segundos a fuego bajo.

Método B: llenar y vaciar (más rápido). Llena cada cavidad hasta el borde con caramelo, espera 40 a 60 segundos a que se forme una pared en contacto con la silicona, y dale la 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 limpia 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.



Vuelca caramelo hasta un cuarto de la cavidad.



Inclina y gira despacio: el caramelo sube por las paredes.



Pared pareja de 2 a 3 mm, hasta el borde.



20 minutos a temperatura ambiente, nunca en el refrigerador.



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 trabaja de a dos cavidades por vez y ten la olla a fuego mínimo para que no se endurezca mientras moldeas.

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

12. Paso 3 · Desmoldar sin romper nada

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

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

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



Empuja la base desde abajo, como un cubito de hielo.



Despega el borde con el pulgar y sale sola.



Boca abajo sobre papel mantequilla.



Borde irregular: un segundo sobre el plato tibio.



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

13. Paso 4 · Rellenar

Aquí 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 capullo de rosa, una estrella de anís, una flor de manzanilla entera.

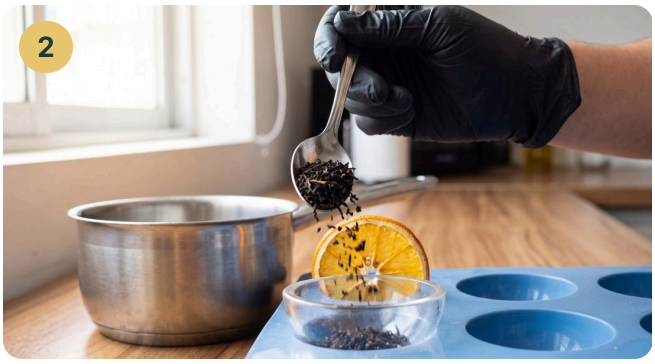
Rellena **una sola de las dos mitades**: la otra queda vacía y va arriba. Pon primero el elemento visual contra la pared de vidrio, de modo que quede a la vista, y después el té. No lo compactes: la bomba tiene que tener aire adentro para que el agua entre y la disuelva.

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

Para que el relleno quede perfecto, pésalo. En la Parte 3 cada receta trae los gramos exactos, y en el Bono 1 tienes 32 mezclas listas para rellenar.



Primero, el elemento visual contra la pared.



Después, 1 cucharadita colmada de té en hebras.



Las flores o especias, sin compactar.



Deja 3 o 4 mm libres hasta el borde.



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

14. Paso 5 · Sellar y decorar

Sellar. Calienta 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). Toma la mitad vacía con guantes, apoya su borde sobre el plato tibio **dos o tres segundos**, girándola apenas, hasta que el borde brille. Inmediatamente apóyala sobre la mitad rellena y presiona con suavidad medio segundo. El borde derretido se pega al de abajo y al enfriar queda unido. Listo: tienes una bomba.

Si quieres una unión invisible, pásale 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.



Calienta el plato un minuto a fuego bajo: tibio, no caliente.



Apoya el borde de la mitad vacía un segundo.



Une las dos mitades con una presión suave.



Un segundo de soplete y la costura desaparece.



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:** moja la punta de un pétalo de rosa o una flor de manzanilla en una gotita de caramelo tibio y pégala sobre la esfera.
- **El hilo de caramelo:** con un tenedor, toma caramelo de la olla y haz 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, pasa 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.



El toque de pétalos, pegado con una gotita de caramelo.



El hilo de caramelo, como una telaraña dorada.



La línea de color en el ecuador.

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



Opaca: humedad o caramelo sin templar.



Con burbujas: no esperaste el reposo.



Quebrada al desmoldar: pared muy fina.



Pegajosa: la guardaste sin sílica.

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, refrigerador	Seca el molde con secador de pelo, trabaja con la cocina cerrada, nunca refrigerador
Llena de burbujas chiquitas	Volcaste sin templar	Deja 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; espera 20 minutos completos
Se pegó al molde	Caramelo demasiado caliente al moldear, o molde de silicona de mala calidad	Templa bien; usa silicona de grado alimentario
Quedó pegajosa a las horas	Absorbió humedad del aire	Guarda en frasco hermético con sílica gel apenas enfría
La unión del sellado se ve	Plato demasiado frío o presión desigual	Plato tibio, apoya 3 segundos, soplete por la costura
Color ámbar (con azúcar)	Pasaste los 160 °C	Retira 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; pincela 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: vuelve a derretirlo. El isomalt se puede recalentar dos o tres veces sin problema. Y las cáscaras rotas se derriten de nuevo en la olla. Aquí 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, déjalas 10 minutos sobre el papel mantequilla para que la unión termine de enfriar, y después guárdalas 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 mantequilla.

Lugar: alacena, lejos de la hornilla, de la tetera y de la ventana. Nunca refrigerador, nunca congelador.

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, envuelve cada bomba en celofán transparente, cerrado con un giro y una cinta. El celofán común deja pasar algo de humedad, así que arma los paquetes lo más cerca posible de la entrega. Si entregas con más de una semana de anticipación, agrega 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 mantequilla 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. Pon la bomba en una taza grande.

2. Sirve **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. Mira cómo se abre. Espera **2 a 3 minutos**.
4. Revuelve, cuela si quieres (o no: muchas personas toman con las flores adentro) y disfruta.

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



Tu primera tanda: seis bombas, una tarde y la satisfacción de verlas brillar.

Si leíste hasta aquí, ya sabes más que yo en mis primeros tres meses. Ahora hazla.

Elige 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. Pesa el relleno, seca el molde, calibra el termómetro, y sigue los cinco pasos con el recetario abierto al lado.

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

Temperaturas y tiempos de un vistazo

Esta es la página que vas a tener pegada al lado de la hornilla. Todo lo que necesitas 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 refrigerador
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 quieres que un set se vea de vidriera, y todas se hacen con lo que ya tienes en la encimera.



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, toma caramelo tibio de la olla y muévelo 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. Moja la base de un pétalo de rosa, una flor de manzanilla o una hoja de menta en una gota de caramelo y apóyalo sobre la bomba un segundo. Anuncia desde afuera lo que hay adentro.

3. El ecuador de color. Antes de sellar, pasa 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 pincel 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 tienes 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» por 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): Fresa y té verde en su versión con rooibos (cambia 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. Ponlas 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, fresa, 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».



Fresa 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 quieres tener la mano tomada en siete días, sigue esto tal cual. Cada día lleva entre 40 minutos y una hora.

Día	Qué hacer	Qué aprendes
1	Compra el kit (capítulo 6). Calibra el termómetro. Pesa los rellenos de la receta 1.	A preparar antes de encender el fuego
2	Haz 6 cáscaras de isomalt, sin rellenar. Mira el grosor, desmóldalas. Derrite de nuevo las que salieron mal.	Templado y moldeado
3	Receta 1 completa, 6 bombas. Guárdalas en el frasco con sílica.	Rellenado y sellado
4	Receta 3. Prueba los hilos de caramelo en dos.	Decoración
5	Una tanda con azúcar, receta 2. Compara con las de isomalt.	La diferencia entre materiales
6	Abre una bomba del día 3 en una taza. Fílmalo. Envuelve tres en celofán con tarjetita.	Uso y presentación
7	Regala las tres. Sube el video a tus estados. Anota en el diario lo que te preguntan.	Cómo empieza todo

Después de esta semana, cualquiera de mis +80 recetas te sale a la primera.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 3 — Mis 12 recetas esenciales

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 tienes 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: haz las 12 en orden la primera vez. Están ordenadas de la más fácil a la más compleja, y cada una te enseña algo que usas 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	Fresa 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



MI CURSO 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 empiezas 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
Capullos de rosa enteros (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: apoya el capullo entero contra la pared de la media esfera, con la base hacia el centro. Cubre con el té negro mezclado con los pétalos. Sella.

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: suma media vaina de vainilla cortada en tres a los 15 g de té. Queda cremosa y perfecta para tomar con un chorrito de leche.



MI CURSO 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
Fresas liofilizadas o deshidratadas en trozos	6 g	3 cucharaditas
Frambuesas o arándanos deshidratados	6 g	3 cucharaditas
Una fresa deshidratada entera (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: fresa 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, aclárale 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: reemplaza los frutos rojos por 8 g de cáscara de naranja deshidratada en tiritas. Más cítrica, menos dulce, ideal para invierno.



MI CURSO 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: elige rodajas de naranja de menos de 4 cm para que entren curvadas contra la pared. Si la rodaja es más grande, córtala a la mitad y pon 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 usas azúcar, deja que tome un leve color ámbar a propósito (retira 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: agrega 3 g de cacao en nibs por bomba. No endulza, pero el aroma a chocolate con naranja es irresistible.



MI CURSO 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 regalas 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: elige las tres flores más lindas y enteras de la bolsa y apóyalas contra la pared formando un triángulo. Rellena 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 consigues miel en cristales, usa azúcar rubia y haz 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: reemplaza el tilo por 2 g de lavanda. Con cuidado: la lavanda en exceso sabe a jabón. Dos gramos para seis bombas es el límite.



MI CURSO 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 consigues 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: cambia la lima por 8 g de pera deshidratada en trocitos. Más dulce, de otoño.



MI CURSO 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 preparas 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 ábrelo apenas con la uña para que suelte aroma.

Cáscara: con azúcar queda redondo, porque un chai pide dulzor. Con isomalt, sugiere 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: suma 3 g de cacao en nibs por bomba y una pizca de sal. En leche es un postre.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 7 · Fresa y té verde

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

Receta 7 · Fresa y té verde

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

Rodajas de fresa 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
Fresa liofilizada en rodajas (elemento visual)	12 rodajas	2 por bomba
Fresa deshidratada en trocitos	8 g	4 cucharaditas
Hojas de menta seca	2 g	1 cucharadita

Armado: dos rodajas de fresa contra la pared, una frente a la otra. Té verde, trocitos y menta encima. La fresa liofilizada es cara pero se ve diez veces mejor que la deshidratada: compra 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 · Fresa y rosa: suma 3 g de pétalos de rosa. La combinación es de Día de los Enamorados.



MI CURSO 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 quieres un toque, tiñe 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: agrega media vaina de vainilla en trocitos. Más dulce, menos floral.



MI CURSO 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 sientes 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 usas azúcar, reduce 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: saca el jengibre y pon 4 g de menta seca. Para el verano, en frío.



MI CURSO 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 dejas que el azúcar tome un leve ámbar queda a tono. Con isomalt, pide 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: agrega una pizca de sal gruesa y usa cáscara de azúcar a 158 °C. Es un postre.



MI CURSO 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 tienda naturista) 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 albaricoque (chabacano) 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 vaina de vainilla en trocitos y queda como un durazno al horno.



MI CURSO 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. Deja 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. **Pruébala en taza antes de hacer seis.** Pon el relleno pensado en un filtro, sírvele agua y tómala. Si funciona en la taza, funciona en la bomba.

En el Bono 1 tienes 32 mezclas más, listas para rellenar, con los gramos exactos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 3B — 70 recetas más

Con las 12 recetas de la Parte 3 aprendiste la técnica del relleno. Aquí te dejo 70 más, para que tengas una bomba para cada fecha, cada persona y cada estación del año. Con las de la Parte 3 y sus variantes, ya tienes más de 160 combinaciones distintas en la mano.

Todas siguen las mismas reglas: **6 bombas de 5 cm**, técnica base de la Parte 2, unos 15 g de té base, flores y frutas de 3 a 12 g, y **siempre fruta deshidratada, nunca fresca**: la humedad derrite el isomalt y opaca el azúcar. Están agrupadas en colecciones para que encuentres rápido lo que necesitas: si te piden algo para Navidad, vas directo a esa colección; si es para un chico o para la noche, a «Sin teína».

Algunas recetas llevan una nota de cuidado (embarazo, alergias, picante). Escríbela también en la tarjetita: quien recibe tu bomba confía en ti.

#	Receta	Familia	Té base	Dificultad	Ocasión
13	Rosa, frambuesa y té blanco	Floral	Blanco	Fácil	Cumpleaños, primavera
14	Azahar y pera	Floral	Verde	Media	Bodas, comuniones
15	Cielo azul (aciano y arándano azul)	Floral	Negro	Media	Baby shower de niño, regalos
16	Jamaica, rosa y pimienta rosa	Floral	Hibisco	Fácil	Tarde, té helado
17	Sol de la mañana (caléndula y manzanilla)	Floral	Blanco	Fácil	Desayuno, bienvenida
18	Jazmín y melisa	Floral	Verde	Media	Oficina, primavera
19	Lavanda y durazno	Floral	Blanco	Media	Verano, set de spa
20	Rosa y pistacho	Floral	Verde	Alta	Cenas, regalos especiales
21	Mangonada	Frutal	Hibisco	Media	Verano, fiestas
22	Maracuyá y naranja	Frutal	Negro	Fácil	Verano, brunch
23	Guayaba y canela	Frutal	Negro	Fácil	Merienda, otoño
24	Tepache de rooibos	Frutal	Rooibos	Media	Verano, reuniones
25	Coco y lima	Frutal	Verde	Fácil	Playa, té helado
26	Kiwi y manzana verde	Frutal	Blanco	Media	Verano, chicos grandes
27	Ciruela y vainilla	Frutal	Negro	Fácil	Otoño, abuelas
28	Higo y cardamomo	Frutal	Rooibos	Media	Otoño, regalos distintos
29	Piña y menta	Frutal	Verde	Fácil	Verano, después de comer
30	Cereza, hibisco y lima	Frutal	Hibisco	Fácil	Té helado, cumpleaños
31	Toronja rosada e hibisco	Cítrica	Hibisco	Fácil	Enero, deportistas

#	Receta	Familia	Té base	Dificultad	Ocasión
32	Mandarina y vainilla	Cítrica	Negro	Fácil	Chicos grandes, invierno
33	Limón y hierba luisa	Cítrica	Verde	Fácil	Mañanas, oficina
34	Lady Grey (naranja y limón)	Cítrica	Negro (Earl Grey)	Media	Corporativo, suegras
35	Limón y cardamomo	Cítrica	Negro	Media	Cenas, después de comer
36	Naranja y azahar	Cítrica	Blanco	Media	Bodas, primavera
37	Café de olla de rooibos	Especiada	Rooibos	Fácil	Invierno, Día de Muertos
38	Pera especiada	Especiada	Rooibos	Media	Otoño, noches de lluvia
39	Canela dulce	Especiada	Negro	Fácil	Merienda, invierno
40	Especias de calabaza	Especiada	Negro	Media	Otoño, Halloween
41	Chai verde	Especiada	Verde	Media	Invierno ligero, mañanas
42	Toddy sin alcohol	Especiada	Negro	Media	Resfríos, noches frías
43	Ponche navideño	Navidad	Rooibos	Media	Posadas, Nochebuena
44	Nochebuena roja (arándano y naranja)	Navidad	Rooibos	Fácil	Navidad, intercambio
45	Galleta de jengibre	Navidad	Rooibos	Media	Navidad, chicos
46	Estrella de nieve (anís y pera)	Navidad	Blanco	Alta	Regalos elegantes
47	Bastón de menta	Navidad	Negro	Alta	Árbol, calcetines
48	Pan dulce de taza	Navidad	Negro	Media	Nochebuena, abuelas
49	Turrón de taza	Navidad	Blanco	Media	Fin de año, clientes

#	Receta	Familia	Té base	Dificultad	Ocasión
50	Árbol de Navidad (romero y arándano)	Navidad	Verde	Media	Decoración comestible
51	Vino caliente sin alcohol	Navidad	Hibisco	Media	Cena de Navidad
52	Navidad nórdica (cardamomo y naranja)	Navidad	Negro	Fácil	Regalos corporativos
53	Primer amor (rosa y durazno)	Floral	Blanco	Media	San Valentín, aniversario
54	Fresas con crema	Frutal	Rooibos	Fácil	San Valentín, Día de la Madre
55	Jardín de mamá (caléndula y rosa)	Floral	Rooibos	Media	Día de la Madre
56	Beso de cereza	De postre	Rooibos	Fácil	San Valentín
57	Té de novia (jazmín y rosa)	Floral	Verde	Alta	Despedidas, bodas
58	Corazón de frambuesa	Frutal	Hibisco	Media	San Valentín, Día de la Madre
59	Tilo y naranja	Relajante	Sin teína	Fácil	Noche
60	Manzanilla y pera	Relajante	Sin teína	Fácil	Chicos, noche
61	Hierba luisa y menta	Relajante	Sin teína	Fácil	Después de cenar
62	Plátano y canela	De postre	Rooibos	Fácil	Chicos, merienda
63	Melisa y azahar	Relajante	Sin teína	Media	Noche, estrés
64	Jamaica tropical	Frutal	Hibisco	Fácil	Cumpleaños infantiles
65	Chocolate blanco y frambuesa	De postre	Rooibos	Media	Postre, San Valentín
66	Flan de taza	De postre	Negro	Media	Sobremesa
67	Arroz con leche	De postre	Rooibos	Fácil	Merienda, abuelas
68	Pay de limón	De postre	Rooibos	Media	Verano, postre

#	Receta	Familia	Té base	Dificultad	Ocasión
69	Chocolate blanco y matcha	De postre	Verde (matcha)	Alta	Regalos modernos
70	Chocolate con chile	De postre	Rooibos	Media	Invierno, para él
71	Cocada	De postre	Rooibos	Fácil	Verano, playa
72	El ejecutivo (café y cardamomo)	Especiada	Negro	Media	Corporativo
73	Nuez y piloncillo	De postre	Negro	Fácil	Día del Padre
74	Mate, jengibre y limón	Cítrica	Yerba mate	Fácil	Deportistas, para él
75	Mediterráneo (romero y limón)	Cítrica	Negro	Media	Corporativo, chefs
76	Mango y jengibre	Frutal	Verde	Fácil	Equipos, verano
77	Digestiva (hinojo, menta y jengibre)	Bienestar	Sin teína	Fácil	Después de comer
78	Inmune (cúrcuma y naranja)	Bienestar	Verde	Media	Invierno
79	Calma (pasiflora, manzanilla y melisa)	Bienestar	Sin teína	Fácil	Noche, ansiedad
80	Energía roja (hibisco y jengibre)	Bienestar	Hibisco	Fácil	Mañanas, deportistas
81	Concentración (menta y romero)	Bienestar	Verde	Fácil	Estudio, oficina
82	Buenos días (mandarina y jengibre)	Bienestar	Blanco	Fácil	Desayuno, bienvenida

COLECCIÓN FLORALES · recetas 13 a 20. Flores que se ven a través del cristal y perfuman la taza. Todas las flores de esta colección son comestibles y se consiguen secas en herboristerías y tiendas naturistas; nunca uses flores de florería, que vienen con pesticidas.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 13 · Rosa, frambuesa y té blanco

Rosa y frambuesa sobre té blanco. La hice para el cumpleaños de mi sobrina y ahora me la piden todas sus amigas.

Receta 13 · Rosa, frambuesa y té blanco

Familia: floral · **Té base:** blanco · **Perfil:** delicada, frutal, rosada.

El té blanco es el más suave de todos: casi no amarga y deja que la rosa y la frambuesa hablen. Es la bomba para quien dice que el té negro le resulta «fuerte».

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras (Pai Mu Tan)	12 g	6 cucharaditas
Pétalos de rosa secos	4 g	4 cucharaditas
Frambuesa liofilizada en trocitos	5 g	3 cucharaditas
Frambuesa liofilizada entera (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la frambuesa entera contra la pared, apenas aplastada para que quede plana. Encima, el té blanco con los pétalos y los trocitos. El té blanco es esponjoso: no lo aprietes.

Cáscara: isomalt para que el rosa se vea limpio. Con azúcar queda más dulce y pierde algo de la delicadeza del té blanco.

El momento: cumpleaños de mujer, primavera, té de la tarde con amigas. Agua a 80 °C: el té blanco no quiere agua hirviendo.

Variante · Rosa, frambuesa y lichi: si consigues lichi deshidratado en una tienda asiática, suma 6 g en trocitos. Queda exótica y muy perfumada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 14 · Azahar y pera

Azahar y pera sobre té verde. Las florecitas blancas contra el cristal parecen un ramo de novia en miniatura.

Receta 14 · Azahar y pera

Familia: floral · **Té base:** verde · **Perfil:** perfumada, dulce, blanca.

La flor de azahar es la flor del naranjo, y huele exactamente a eso: a primavera en un patio. Con pera queda una bomba suave, casi de pastelería, que se luce en mesas de dulces de bodas y comuniones.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras (sencha)	12 g	6 cucharaditas
Flor de azahar seca	3 g	3 cucharaditas
Pera deshidratada en cubitos	8 g	4 cucharaditas
Lámina fina de pera deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la lámina de pera contra la pared y, alrededor, tres o cuatro flores de azahar enteras pegadas al cristal. Rellena con el té, los cubitos y el resto del azahar.

Cáscara: solo isomalt. Las flores blancas se pierden en una cáscara de azúcar que tome cualquier tono.

El momento: bodas, comuniones, bautizos, souvenirs blancos. Agua a 80 °C, un minuto después del hervor.

Variante · Azahar y pera con té blanco: cambia el té verde por 12 g de té blanco. Más suave todavía, ideal para mesas de novias.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 15 · Cielo azul

Cielo azul: aciano y arándano azul. Mi bomba para los baby shower de varón, con la cinta celeste.

Receta 15 · Cielo azul

Familia: floral · **Té base:** negro · **Perfil:** suave, frutal, de color azul.

El aciano no tiene mucho sabor, pero tiene el azul más lindo del mundo de las flores secas. Con arándano azul deshidratado se arma una bomba toda en tonos de cielo, ideal para fechas en las que el color manda.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras (Ceylán)	15 g	6 cucharaditas colmadas
Arándano azul (blueberry) deshidratado	8 g	4 cucharaditas
Pétalos de aciano	3 g	3 cucharaditas
Pétalos de aciano más grandes (elemento visual)	1 pizca por bomba	

Armado: con la cáscara apenas tibia, apoya los pétalos de aciano uno por uno contra la pared, formando una banda azul. Encima, el té negro mezclado con los arándanos y el resto del aciano.

Cáscara: isomalt. Si quieres reforzar el tono, una gota de colorante azul en gel en el caramelo da una cáscara celeste translúcida.

El momento: baby shower de niño, revelación de género, Día del Padre, regalos para maestras en fin de curso.

Variante · Cielo y lavanda: suma 1 g de lavanda (no más) para que el azul se vuelva violeta y aparezca un perfume floral.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 16 · Jamaica, rosa y pimienta rosa

Jamaica, rosa y pimienta rosa. Los granitos rosados se ven como confites a través del cristal.

Receta 16 · Jamaica, rosa y pimienta rosa

Familia: floral · **Té base:** hibisco (sin teína) · **Perfil:** ácida, floral, con un picor suave.

La flor de jamaica (hibisco) da el color, la rosa suaviza la acidez y la pimienta rosa aporta un toque perfumado que no pica como la negra. Es una bomba que sorprende y que casi nadie conoce.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flor de jamaica seca	12 g	6 cucharaditas
Pétalos de rosa secos	4 g	4 cucharaditas
Pimienta rosa en grano	12 granos	2 por bomba
Capullo de rosa (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: capullo contra la pared, con los dos granos de pimienta rosa a sus lados como si fueran adornos. Jamaica y pétalos encima, sueltos.

Cáscara: azúcar, que equilibra la acidez de la jamaica. Con isomalt, sugiere una cucharadita de miel en la taza.

El momento: tardes de verano, té helado en jarra, mesas de cumpleaños. **Cuidado:** la pimienta rosa puede dar alergia a quien es alérgico al mango o a las nueces de la india; avísalo en la tarjetita. La jamaica no se recomienda en el embarazo.

Variante · Jamaica, rosa y vainilla: cambia la pimienta rosa por media vaina de vainilla en trocitos. Más dulce, para chicos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 17 · Sol de la mañana

Sol de la mañana: caléndula y manzanilla sobre té blanco. Amarilla y naranja, como el primer rayo de sol.

Receta 17 · Sol de la mañana

Familia: floral · **Té base:** blanco · **Perfil:** suave, luminosa, apenas herbal.

Una bomba toda amarilla y naranja que se ve como un sol en la taza. Tiene poca teína porque el té blanco es suave, así que funciona para el desayuno de quien no quiere algo fuerte.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Flores de manzanilla secas	5 g	3 cucharaditas
Pétalos de caléndula secos	3 g	2 cucharaditas
Flor de caléndula entera (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la flor de caléndula entera contra la pared, abierta como un sol, y pétalos sueltos alrededor. Encima, el té blanco con la manzanilla.

Cáscara: isomalt. Con azúcar, retira a 150 °C para que no tome color: el amarillo tiene que verse limpio.

El momento: cajas de bienvenida, desayunos sorpresa, regalos para alguien que empieza algo nuevo.

Variante · Sol de la mañana con miel: suma 10 g de miel en cristales. Ya viene endulzada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 18 · Jazmín y melisa

Jazmín y melisa sobre té verde. Huele a jardín después de la lluvia.

Receta 18 · Jazmín y melisa

Familia: floral · **Té base:** verde · **Perfil:** fresca, perfumada, alimonada.

La melisa (toronjil) tiene un aroma a limón muy suave y relaja sin dar sueño. Con jazmín y té verde es la bomba de la oficina: despierta un poco y calma otro poco.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Flores de jazmín secas	3 g	2 cucharaditas
Melisa (toronjil) seca	4 g	3 cucharaditas
Hoja entera de melisa (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la hoja de melisa contra la pared y tres flores de jazmín a su alrededor. El resto, mezclado y suelto encima. La melisa es voluminosa: deja 4 mm libres hasta el borde.

Cáscara: isomalt, para que el verde de la hoja se vea fresco.

El momento: regalos de oficina, primavera, semanas de mucho trabajo. Agua a 80 °C.

Variante · Jazmín, melisa y durazno: suma 6 g de durazno deshidratado en cubitos. Más dulce y frutal.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 19 · Lavanda y durazno

Lavanda y durazno sobre té blanco. Violeta y naranja: la combinación que más me elogian en las fotos.

Receta 19 · Lavanda y durazno

Familia: floral · **Té base:** blanco · **Perfil:** perfumada, frutal, de verano.

La lavanda con fruta dulce funciona mejor que sola: el durazno le baja el perfume y la vuelve redonda. Y el contraste violeta y naranja a través del cristal es precioso.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Durazno deshidratado en cubitos	8 g	4 cucharaditas
Lavanda seca	1,5 g	1 cucharadita
Gajo de durazno deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: el gajo de durazno curvado contra la pared y unas florcitas de lavanda pegadas alrededor. Té blanco, cubitos y lavanda encima.

Cáscara: isomalt. Si quieres, tiñe el caramelo con una gota de violeta en gel.

El momento: verano, set de spa, regalo para una amiga que necesita una tarde libre. Agua a 80 °C.

Variante · Lavanda y chabacano: reemplaza el durazno por chabacano (albaricoque) deshidratado. Un poco más ácida.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 20 · Rosa y pistacho

Rosa y pistacho sobre té verde: el verde y el rosa juntos. La bomba que preparo para cenas especiales.

Receta 20 · Rosa y pistacho

Familia: floral · **Té base:** verde · **Perfil:** floral, tostada, de inspiración persa.

En Medio Oriente el pistacho y la rosa van juntos en los dulces más finos. En la taza, el pistacho suelta un aceite suave que le da cuerpo al té verde. Es la receta más difícil de esta colección porque el pistacho picado se va al borde si no rellenas con cuidado.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Pistacho pelado, sin sal, picado grueso	6 g	2 cucharaditas
Pétalos de rosa secos	4 g	4 cucharaditas
Pétalos de rosa enteros y pistacho en mitades (elemento visual)	3 pétalos y 1 mitad por bomba	

Armado: tres pétalos de rosa y una mitad de pistacho contra la pared, como un pequeño ramo. Pon primero el pistacho picado en el fondo, después el té y los pétalos. Así el pistacho no toca el borde.

Cáscara: isomalt. Usa pistacho tostado y bien seco: si está húmedo, empaña la cáscara.

El momento: cenas, aniversarios, regalos para quien ya probó todo. **Cuidado:** contiene frutos secos; avísalo en la etiqueta.

Variante · Rosa, pistacho y cardamomo: una vaina de cardamomo apenas abierta por bomba. Aún más persa.

COLECCIÓN FRUTALES Y TROPICALES · recetas 21 a 30. Frutas que se consiguen en cualquier mercado de LATAM, siempre deshidratadas. Si las deshidratas tú en el horno, que queden secas y quebradizas, no blandas: la fruta blanda tiene humedad y te arruina la cáscara.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 21 · Mangonada

Mangonada: mango, jamaica y un toque de chile. La inventé para una fiesta mexicana y fue la primera que se acabó.

Receta 21 · Mangonada

Familia: frutal · **Té base:** hibisco (sin teína) · **Perfil:** dulce, ácida, con un final apenas picante.

Es la mangonada en una taza: mango dulce, la acidez de la jamaica que imita al chamoy y una pizca de chile en polvo. En frío, con hielo, es una bebida de fiesta.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flor de jamaica seca	10 g	5 cucharaditas
Mango deshidratado en cubitos	10 g	4 cucharaditas
Chile piquín o chile en polvo suave	0,5 g	1 pizca por bomba
Lámina de mango deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la lámina de mango contra la pared, bien plana. Jamaica y cubitos de mango encima. El chile al final, espolvoreado arriba del relleno, nunca sobre la pared: si toca el cristal, se ven puntitos rojos.

Cáscara: azúcar. El dulzor equilibra la acidez y el picor. Si quieres que se vea fiestera, pasa el borde por azúcar con chile antes de sellar.

El momento: fiestas, cumpleaños de adultos, verano, Fiestas Patrias. En jarra de un litro de agua fría, 10 minutos. **Cuidado:** lleva picante y la jamaica no se recomienda en el embarazo.

Variante · Mangonada sin chile: saca el chile y suma 3 g de cáscara de limón. Apta para chicos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 22 · Maracuyá y naranja

Maracuyá y naranja sobre té negro: ácida, tropical y con ese perfume que se siente desde la otra punta de la mesa.

Receta 22 · Maracuyá y naranja

Familia: frutal · **Té base:** negro · **Perfil:** ácida, aromática, tropical.

El maracuyá (fruta de la pasión, parchita) tiene uno de los aromas más intensos de todas las frutas. Con poco alcanza. La naranja lo acompaña y el té negro le da cuerpo para tomarlo en el desayuno.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Maracuyá liofilizado en polvo o en trocitos	3 g	1 cucharadita y media
Cáscara de naranja deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas
Media rodaja de naranja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la media rodaja de naranja contra la pared. El maracuyá en polvo mézclalo antes con el té, así no forma un montoncito que se pega al cristal.

Cáscara: isomalt. Con azúcar queda un jugo dulce de maracuyá, también rico.

El momento: brunch, verano, Día de la Amistad. En frío es un té helado tropical.

Variante · Maracuyá y mango: cambia la naranja por 6 g de mango en cubitos. Más dulce y más amarilla.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 23 · Guayaba y canela

Guayaba y canela sobre té negro. Huele a la cocina de mi abuela cuando hacía dulce de guayaba.

Receta 23 · Guayaba y canela

Familia: frutal · **Té base:** negro · **Perfil:** dulce, perfumada, de merienda.

La guayaba deshidratada se consigue en los mercados de México, Colombia y Centroamérica, y en tiendas latinas de Estados Unidos. Su aroma es inconfundible y con canela recuerda al dulce casero.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Guayaba deshidratada en trocitos	10 g	4 cucharaditas
Canela en rama, en trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Rodaja fina de guayaba deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de guayaba contra la pared, con la parte rosada hacia afuera. Té, trocitos y canela encima.

Cáscara: azúcar, y si quieres, a 158 °C para un leve ámbar que va perfecto con la guayaba.

El momento: meriendas, otoño, regalos para mamás y abuelas que aman los dulces caseros.

Variante · Guayaba y rosa: cambia la canela por 3 g de pétalos de rosa. Más floral, para primavera.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 24 · Tepache de rooibos

Tepache de rooibos: piña, piloncillo y clavo. La bebida de los mercados de México, sin fermentar, en una bomba.

Receta 24 · Tepache de rooibos

Familia: frutal · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, frutal, especiada.

El tepache es una bebida mexicana de cáscara de piña con piloncillo y especias. Aquí está su versión en taza: piña deshidratada, piloncillo rallado y clavo, sobre rooibos que aporta su dulzor natural.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Piña deshidratada en trocitos	10 g	4 cucharaditas
Piloncillo (panela) rallado fino	12 g	3 cucharaditas
Clavo de olor	6 unidades	1 por bomba
Triángulo de piña deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: el triángulo de piña contra la pared. Rooibos, piña y el clavo. El piloncillo arriba de todo, para que no toque el cristal.

Cáscara: isomalt, porque el piloncillo ya endulza. Guarda estas bombas con sílica: el piloncillo absorbe humedad.

El momento: reuniones de verano, fiestas mexicanas, regalos de anfitriona. En jarra fría con hielo es lo más parecido a un tepache de mercado.

Variante · Tepache con jengibre: suma 3 g de jengibre deshidratado. Más picante y refrescante.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 25 · Coco y lima

Coco y lima sobre té verde: blanca y verde, fresca como una tarde de playa.

Receta 25 · Coco y lima

Familia: frutal · **Té base:** verde · **Perfil:** fresca, cremosa, tropical.

Las escamas de coco tostado se ven como encaje contra la cáscara, y la lima le da un toque ácido que la vuelve muy refrescante. Es la bomba de las vacaciones.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Coco en escamas tostado	5 g	4 cucharaditas
Cáscara de lima deshidratada rallada	2 g	1 cucharadita
Rodaja fina de lima deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de lima contra la pared y escamas de coco pegadas alrededor. Té y ralladura encima.

Cáscara: isomalt. El coco tiene grasa: usa escamas secas, sin azúcar, y guárdalas en frasco hermético.

El momento: verano, playa, té helado, regalos para la piscina. Agua a 80 °C o jarra fría.

Variante · Coco, lima y menta: suma 2 g de menta seca. Un mojito sin alcohol en taza.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 26 · Kiwi y manzana verde

Kiwi y manzana verde sobre té blanco. La rodaja de kiwi con sus semillitas negras es la que más llama la atención en las ferias.

Receta 26 · Kiwi y manzana verde

Familia: frutal · **Té base:** blanco · **Perfil:** ácida, fresca, toda verde.

El kiwi deshidratado es de un verde intenso con semillitas negras: contra la cáscara parece un vitral. La manzana verde suma dulzor y el té blanco no tapa nada.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Manzana verde deshidratada en cubitos	8 g	4 cucharaditas
Kiwi deshidratado en trocitos	5 g	2 cucharaditas
Rodaja fina de kiwi deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de kiwi contra la pared. Elige rodajas de menos de 4 cm. Encima, el té blanco con la manzana y los trocitos de kiwi.

Cáscara: isomalt. El kiwi es ácido: con azúcar queda más amable para los chicos grandes.

El momento: verano, regalos para adolescentes, ferias (es muy fotogénica).

Variante · Kiwi y fresa con té blanco: cambia la manzana por fresa deshidratada. Verde y rojo, ideal para Navidad en el hemisferio sur.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 27 · Ciruela y vainilla

Ciruela y vainilla sobre té negro. Oscura, dulce, de tarde fría.

Receta 27 · Ciruela y vainilla

Familia: frutal · **Té base:** negro · **Perfil:** dulce, profunda, de compota.

La ciruela pasa le da al té negro un sabor a compota casera, y la vainilla la vuelve un postre. Es la bomba que más les gusta a las abuelas.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Ciruela pasa sin carozo, en cubitos	10 g	3 cucharaditas
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Media ciruela pasa abierta y aplanada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la media ciruela aplanada contra la pared, con la piel hacia afuera. Elige ciruelas secas, no las tiernizadas que vienen húmedas. Té, cubitos y vainilla encima.

Cáscara: azúcar a 158 °C, apenas ámbar. Queda a tono con la ciruela.

El momento: otoño, invierno, Día de los Abuelos, sobremesas.

Variante · Ciruela y canela: cambia la vainilla por un trocito de canela por bomba. Más de invierno.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 28 · Higo y cardamomo

Higo y cardamomo sobre rooibos. El higo cortado a la mitad muestra todas sus semillas contra el cristal.

Receta 28 · Higo y cardamomo

Familia: frutal · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, especiada, de otoño.

El higo seco cortado a la mitad es uno de los elementos visuales más lindos del recetario: se ve la flor de semillas por dentro. El cardamomo le pone perfume.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Higo seco en cubitos	8 g	3 cucharaditas
Vainas de cardamomo verde, apenas abiertas	6 unidades	1 por bomba
Higo seco chico, cortado a la mitad (elemento visual)	3 unidades	media por bomba

Armado: la mitad del higo contra la pared, con el corte hacia el cristal. Si el higo es grueso, aplánalo con el dedo. Rooibos, cubitos y cardamomo encima.

Cáscara: azúcar. Higo y cardamomo piden dulzor.

El momento: otoño, regalos para quien ya probó todo, cenas. En leche caliente es un postre.

Variante · Higo y nuez: cambia el cardamomo por 6 g de nuez picada. Más tostada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 29 · Piña y menta

Piña y menta sobre té verde: la que sirvo en jarra en cada cumpleaños de verano.

Receta 29 · Piña y menta

Familia: frutal · **Té base:** verde · **Perfil:** fresca, dulce, digestiva.

Piña y menta es una combinación de jugo de mercado, y en té funciona igual de bien. Fresca en frío, digestiva en caliente.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Piña deshidratada en trocitos	10 g	4 cucharaditas
Menta seca en trozos	3 g	2 cucharaditas
Hoja entera de menta seca y triángulo de piña (elemento visual)	1 y 1 por bomba	

Armado: el triángulo de piña y la hoja de menta juntos contra la pared. Té, piña y menta encima, sueltos. La menta es voluminosa: deja 4 mm libres.

Cáscara: isomalt para la versión fresca. Con azúcar, para los chicos.

El momento: verano, después de comer, té helado en jarra para reuniones.

Variante · Piña, menta y jengibre: suma 3 g de jengibre deshidratado. Más picante.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 30 · Cereza, hibisco y lima

Cereza, hibisco y lima. Roja de punta a punta, con la rodaja verde de lima como contraste.

Receta 30 · Cereza, hibisco y lima

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

Una bomba roja intensa con un toque verde. La cereza deshidratada suaviza la acidez del hibisco y la lima la despierta.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de hibisco secas	10 g	5 cucharaditas
Cereza deshidratada en mitades	10 g	3 cucharaditas
Cáscara de lima deshidratada rallada	2 g	1 cucharadita
Rodaja fina de lima deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de lima contra la pared, con dos mitades de cereza al lado. Hibisco y el resto encima, sin apretar.

Cáscara: azúcar. El hibisco siempre agradece el dulzor.

El momento: cumpleaños, té helado, fiestas de verano. **Cuidado:** el hibisco no se recomienda en el embarazo.

Variante · Cereza, hibisco y vainilla: cambia la lima por media vaina de vainilla. Sabe a cereza en almíbar.

COLECCIÓN CÍTRICAS · recetas 31 a 36. Las rodajas de cítricos son el elemento visual más agradecido: contra el cristal parecen vitrales. Usa siempre rodajas finas, de menos de 4 cm, bien secas y sin azúcar.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 31 · Toronja rosada e hibisco

Toronja rosada e hibisco. Rosa por fuera y roja en la taza: mi bomba de enero.

Receta 31 · Toronja rosada e hibisco

Familia: cítrica · **Té base:** hibisco (sin teína) · **Perfil:** ácida, amarga en el buen sentido, refrescante.

La toronja (pomelo) tiene ese amargor elegante que despierta. Con hibisco el color es un rojo rosado precioso y en frío es una limonada de adultos.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de hibisco secas	10 g	5 cucharaditas
Cáscara de toronja rosada deshidratada en tiras	5 g	2 cucharaditas
Manzana deshidratada en cubitos	5 g	2 cucharaditas
Media rodaja de toronja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la media rodaja de toronja contra la pared. La toronja es grande: si la rodaja no entra, córtala en cuartos y pon dos. Hibisco, cáscara y manzana encima.

Cáscara: azúcar, para suavizar el amargor. Con isomalt queda para quien no toma azúcar.

El momento: enero, regalos para deportistas, té helado de verano. **Cuidado:** la toronja interfiere con algunos medicamentos (para la presión, el colesterol); si quien la recibe toma medicación, que consulte. El hibisco no se recomienda en el embarazo.

Variante · Toronja y fresa: cambia la manzana por fresa deshidratada. Más dulce y más rosada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 32 · Mandarina y vainilla

Mandarina y vainilla sobre té negro. Sabe a helado de crema y naranja, y los chicos grandes la aman.

Receta 32 · Mandarina y vainilla

Familia: cítrica · **Té base:** negro · **Perfil:** dulce, cremosa, cítrica.

Es la versión en taza de ese helado de crema con naranja. La mandarina es más dulce que la naranja y la vainilla la vuelve cremosa, sobre todo en leche.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Cáscara de mandarina deshidratada en tiras	5 g	2 cucharaditas
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Rodaja de mandarina deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de mandarina contra la pared, con los gajos bien marcados. Té, cáscara y vainilla encima.

Cáscara: azúcar, que suma al efecto de postre. Retira a 152 °C para que no tome color.

El momento: invierno, adolescentes, meriendas. En leche caliente es un postre.

Variante · Mandarina y vainilla con rooibos: cambia el té negro por rooibos. Sin teína, para la noche y para chicos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 33 · Limón y hierba luisa

Limón y hierba luisa sobre té verde. Doble limón: el de la fruta y el de la hierba.

Receta 33 · Limón y hierba luisa

Familia: cítrica · **Té base:** verde · **Perfil:** muy alimonada, fresca, limpia.

La hierba luisa (en México le dicen té limón o zacate limón; en otros países, cedrón o limoncillo) tiene un aroma a limón dulce. Con la cáscara de limón y el té verde, es la bomba más limpia de este recetario.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Hierba luisa seca, cortada en trocitos	4 g	3 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada en tiras	3 g	2 cucharaditas
Rodaja fina de limón deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: rodaja de limón contra la pared. La hierba luisa córtala con tijera en trocitos de 1 cm: si queda larga, se escapa del borde. Té y cáscara encima.

Cáscara: isomalt, siempre. Esta bomba tiene que ser fresca.

El momento: mañanas, oficina, primavera, después de comer. Agua a 80 °C, o en frío.

Variante · Limón, hierba luisa y jengibre: suma 3 g de jengibre deshidratado para los días fríos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 34 · Lady Grey

Lady Grey: Earl Grey con naranja y limón. La prima cítrica de mi bomba de lavanda.

Receta 34 · Lady Grey

Familia: cítrica · **Té base:** negro (Earl Grey) · **Perfil:** cítrica, elegante, perfumada.

El Earl Grey ya tiene bergamota, que es un cítrico. Si le sumas naranja y limón, tienes un Lady Grey: más luminoso, menos intenso, y muy elegante en una caja de regalo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Earl Grey en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Cáscara de naranja deshidratada en tiras	3 g	2 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada en tiras	2 g	1 cucharadita
Pétalos de caléndula	1 g	1 cucharadita
Media rodaja de naranja y media de limón (elemento visual)	1 y 1 por bomba	

Armado: las dos medias rodajas contra la pared, una al lado de la otra, formando un círculo partido. Pétalos de caléndula alrededor. Earl Grey y cáscaras encima.

Cáscara: isomalt. Es la bomba que se vende por elegante: tiene que verse cristalina.

El momento: regalos corporativos, suegras, maestras, cajas de fin de año para clientes.

Variante · Lady Grey con aciano: cambia la caléndula por aciano. Azul, naranja y amarillo.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 35 · Limón y cardamomo

Limón y cardamomo sobre té negro. La que preparo después de una cena larga.

Receta 35 · Limón y cardamomo

Familia: cítrica · **Té base:** negro · **Perfil:** cítrica, especiada, digestiva.

En el mundo árabe el té con cardamomo se sirve después de comer. Con limón queda más fresco y es una bomba muy distinta a todo lo que la gente conoce.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Cáscara de limón deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas
Vainas de cardamomo verde, apenas abiertas	12 unidades	2 por bomba
Rodaja fina de limón deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de limón contra la pared, con las dos vainas de cardamomo a los lados. Té y cáscara encima. Abre el cardamomo con la uña justo antes de rellenar, no antes.

Cáscara: isomalt. Si la quieres más dulce, azúcar sin color.

El momento: después de comer, cenas, regalos para hombres, Ramadán y fiestas de comunidades árabes.

Variante · Limón, cardamomo y rosa: suma 2 g de pétalos de rosa. Más perfumada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 36 · Naranja y azahar

Naranja y azahar: la fruta y la flor del mismo árbol, juntas sobre té blanco.

Receta 36 · Naranja y azahar

Familia: cítrica · **Té base:** blanco · **Perfil:** cítrica, floral, muy suave.

La naranja y el azahar vienen del mismo árbol, así que se entienden perfecto. Con té blanco queda una bomba suave, perfumada y blanca con toques naranjas.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Cáscara de naranja deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas
Flor de azahar seca	2 g	2 cucharaditas
Rodaja fina de naranja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de naranja contra la pared y tres flores de azahar pegadas en el centro de la rodaja. Té, cáscara y el resto del azahar encima.

Cáscara: isomalt. Las flores blancas necesitan una cáscara cristalina.

El momento: bodas, comuniones, primavera, recuerdos de fiestas. Agua a 80 °C.

Variante · Naranja, azahar y almendra: suma 4 g de almendra fileteada tostada. Sabe a roscón.

COLECCIÓN ESPECIADAS Y DE INVIERNO · recetas 37 a 42. Las especias enteras se ven preciosas a través del cristal y perfuman la casa cuando abres el frasco. Regla de oro: una especia entera por bomba. Las especias en polvo, en pizcas y siempre mezcladas con el té, nunca contra la pared.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 37 · Café de olla de rooibos

Café de olla sin café: canela, piloncillo y anís sobre rooibos. Huele a cocina de pueblo en invierno.

Receta 37 · Café de olla de rooibos

Familia: especiada · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, especiada, terrosa.

El café de olla mexicano se hace con canela, piloncillo y a veces anís. Aquí te dejo esos mismos sabores sobre rooibos, que tiene un fondo dulce y tostado. Para quien no toma café de noche, es perfecto.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Piloncillo (panela) rallado fino	12 g	3 cucharaditas
Canela en rama, en trocitos de 2 cm (elemento visual)	6 trocitos	1 por bomba
Anís estrellado	6 unidades	1 por bomba
Cáscara de naranja deshidratada	2 g	1 cucharadita

Armado: el trocito de canela contra la pared, en diagonal, y la estrella de anís al lado. Rooibos y cáscara encima. El piloncillo al final, arriba de todo.

Cáscara: isomalt, porque el piloncillo ya endulza. Con sílica en el frasco, siempre.

El momento: invierno, Día de Muertos, posadas, noches frías. En leche caliente queda como un atole ligero.

Variante · Café de olla de verdad: suma 2 granos de café tostado por bomba. Para quien sí quiere el café.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 38 · Pera especiada

Pera especiada: pera, jengibre y pimienta de Jamaica sobre rooibos. La bomba de las noches de lluvia.

Receta 38 · Pera especiada

Familia: especiada · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, cálida, apenas picante.

La pimienta de Jamaica (pimienta gorda o malagueta) huele a canela, clavo y nuez moscada al mismo tiempo. Con pera y jengibre queda una bomba de invierno suave, sin el exceso de especias del chai.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Pera deshidratada en cubitos	8 g	4 cucharaditas
Jengibre deshidratado en trocitos	3 g	1 cucharadita y media
Pimienta de Jamaica (pimienta gorda)	6 granos	1 por bomba
Lámina fina de pera deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la lámina de pera curvada contra la pared. Rooibos, pera, jengibre y el grano de pimienta encima.

Cáscara: azúcar a 158 °C, apenas ámbar.

El momento: otoño, noches de lluvia, regalos de invierno. En leche queda deliciosa.

Variante · Pera especiada con vainilla: suma media vaina de vainilla en trocitos. Pera al horno en taza.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 39 · Canela dulce

Canela dulce: té negro, canela de Ceilán y vainilla. Simple y de las que más se repiten.

Receta 39 · Canela dulce

Familia: especiada · **Té base:** negro · **Perfil:** dulce, cálida, reconfortante.

A veces la mejor bomba es la más simple. La canela de Ceilán (la de rama finita, en capas) es más suave y dulce que la canela común, y con vainilla la taza sabe a merienda de domingo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Canela de Ceilán en rama, trocitos de 2 cm (elemento visual)	6 trocitos	1 por bomba
Canela de Ceilán quebrada en astillas	3 g	1 cucharadita
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba

Armado: el trocito de canela contra la pared, en diagonal. Las astillas y la vainilla mezcladas con el té.

Cáscara: azúcar, a 155 °C. Un leve dorado le queda muy bien.

El momento: meriendas, invierno, la bomba de «para todos» cuando no conoces los gustos de quien la recibe.

Variante · Canela y manzana roja: suma 6 g de manzana roja deshidratada con cáscara. Más frutal.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 40 · Especias de calabaza

Especias de calabaza sobre té negro. La pepita de calabaza contra el cristal le da el toque de otoño.

Receta 40 · Especias de calabaza

Familia: especiada · **Té base:** negro · **Perfil:** cálida, especiada, de otoño.

El famoso «pumpkin spice» de las cafeterías es una mezcla de canela, jengibre, nuez moscada y clavo. Aquí va sobre té negro, con pepitas de calabaza tostadas que se ven verdes a través de la cáscara.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Canela molida	1 g	Media cucharadita
Jengibre molido	0,5 g	1 pizca generosa
Nuez moscada rallada	1 pizca	
Clavo de olor	6 unidades	1 por bomba
Pepitas de calabaza peladas y tostadas (elemento visual)	4 g	3 a 4 por bomba

Armado: primero mezcla bien el té con las especias en polvo en un bol, para que no queden grumos. Pon las pepitas contra la pared formando una flor y rellena con la mezcla. Las especias en polvo nunca contra el cristal: lo manchan.

Cáscara: azúcar a 158 °C, ámbar. Es la receta que más pide caramelo.

El momento: otoño, Halloween, Día de Acción de Gracias para las familias en Estados Unidos. En leche es un latte de calabaza.

Variante · Calabaza con rooibos: cambia el té negro por rooibos. Para la noche y para chicos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 41 · Chai verde

Chai verde: té verde, cardamomo, jengibre y hierba luisa. El chai para las mañanas.

Receta 41 · Chai verde

Familia: especiada · **Té base:** verde · **Perfil:** especiada pero ligera, fresca.

El chai clásico es de té negro o rooibos. Este es su primo liviano: té verde, cardamomo, jengibre y un toque de hierba luisa que lo vuelve fresco. Es para tomar con agua, no con leche.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Vainas de cardamomo verde, apenas abiertas	6 unidades	1 por bomba
Jengibre deshidratado en trocitos	3 g	1 cucharadita y media
Hierba luisa seca en trocitos	2 g	1 cucharadita y media
Anís estrellado chico (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: el anís estrellado contra la pared, con la cara linda hacia afuera. Todo lo demás, mezclado y suelto encima.

Cáscara: isomalt. El chai verde no quiere azúcar.

El momento: mañanas de invierno, oficina, quien quiere un chai sin la pesadez de la leche. Agua a 80 °C.

Variante · Chai verde con naranja: cambia la hierba luisa por 3 g de cáscara de naranja.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 42 · Toddy sin alcohol

Toddy sin alcohol: té negro, limón, jengibre, clavo y miel. La que mando cuando alguien en casa está resfriado.

Receta 42 · Toddy sin alcohol

Familia: especiada · **Té base:** negro · **Perfil:** cálida, cítrica, reconfortante.

El «hot toddy» es una bebida caliente para el resfrío que tradicionalmente lleva whisky. Esta versión no lleva nada de alcohol: té negro, limón, jengibre, clavo clavado en la rodaja de limón y miel en cristales. Es un abrazo en taza.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Rodaja fina de limón deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Clavo de olor	18 unidades	3 por bomba
Jengibre deshidratado en trocitos	3 g	1 cucharadita y media
Miel en cristales	10 g	2 cucharaditas y media

Armado: clava tres clavos en la rodaja de limón (en la parte blanca, cerca de la cáscara) y apoya la rodaja contra la pared con los clavos hacia adentro. Encima, té, jengibre y miel.

Cáscara: isomalt. La miel ya endulza.

El momento: invierno, «que te mejores», noches frías, regalos para alguien que trabaja de noche.

Variante · Toddy de manzanilla: cambia el té negro por 10 g de manzanilla. Sin teína, para tomar antes de dormir.

COLECCIÓN NAVIDAD · recetas 43 a 52. La temporada en que más bombas se regalan. Diez recetas para que tengas una caja surtida completa sin repetir. Empieza a producir a mediados de noviembre: las de isomalt aguantan hasta dos meses en frasco con sílica.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 43 · Ponche navideño

Ponche navideño: manzana, guayaba, ciruela, canela y piloncillo. El sabor de las posadas en una bomba.

Receta 43 · Ponche navideño

Familia: frutal especiada · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, frutal, de fiesta.

El ponche navideño mexicano lleva frutas de temporada hervidas con canela y piloncillo. Esta bomba trae todo eso deshidratado: se abre en la taza y suelta el aroma de la olla de ponche.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Manzana deshidratada en cubitos	6 g	3 cucharaditas
Guayaba deshidratada en trocitos	6 g	2 cucharaditas
Ciruela pasa en cubitos	4 g	1 cucharadita y media
Canela en rama, trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Piloncillo rallado	10 g	2 cucharaditas y media
Rodaja de guayaba deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de guayaba contra la pared. Si consigues tejocote deshidratado, una mitad al lado. Frutas, rooibos y canela encima, el piloncillo arriba de todo.

Cáscara: isomalt, porque el piloncillo ya endulza.

El momento: posadas, Nochebuena, intercambios de regalos. En una jarra de un litro de agua caliente, dos bombas hacen ponche para cuatro.

Variante · Ponche con jamaica: reemplaza la ciruela por 4 g de flor de jamaica. Más rojo y más ácido.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 44 · Nochebuena roja

Nochebuena roja: arándanos rojos y naranja sobre rooibos. Roja, naranja y con una estrella de anís arriba.

Receta 44 · Nochebuena roja

Familia: frutal · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** ácida, dulce, navideña.

Los arándanos rojos (cranberries) deshidratados son el rojo de la Navidad. Con naranja y rooibos queda una bomba que gusta a grandes y chicos, y que se ve como un adorno de árbol.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Arándanos rojos deshidratados	10 g	4 cucharaditas
Cáscara de naranja deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas
Arándanos enteros y anís estrellado (elemento visual)	3 arándanos y 1 anís por bomba	

Armado: tres arándanos enteros contra la pared, en triángulo, con la estrella de anís en el centro. Rooibos, arándanos y cáscara encima.

Cáscara: isomalt para que el rojo se vea nítido. Con azúcar queda más dulce, y el arándano lo agradece.

El momento: Navidad, intercambios, regalos para maestras y vecinas.

Variante · Nochebuena roja con té negro: cambia el rooibos por té negro. Más intensa, para la mañana de Navidad.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 45 · Galleta de jengibre

Galleta de jengibre en taza: jengibre, canela, clavo y piloncillo. Huele a horno de diciembre.

Receta 45 · Galleta de jengibre

Familia: especiada · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, picante, de galletita.

Las galletas de jengibre son el clásico de la Navidad en Estados Unidos, y cada vez más en toda LATAM. Esta bomba tiene sus mismas especias, y el rooibos aporta el fondo tostado de la masa horneada.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Jengibre deshidratado en trocitos	4 g	2 cucharaditas
Canela molida	1 g	Media cucharadita
Clavo de olor	6 unidades	1 por bomba
Piloncillo rallado	8 g	2 cucharaditas
Jengibre confitado en láminas (elemento visual)	6 láminas	1 por bomba

Armado: mezcla primero el rooibos con la canela molida. La lámina de jengibre confitado contra la pared. Rooibos especiado, jengibre y clavo encima, el piloncillo arriba.

Cáscara: azúcar a 158 °C, ámbar, con hilos de caramelo por fuera. Queda como galleta glaseada.

El momento: Navidad, regalos para chicos (sin teína), calcetines de Navidad, mesas de postres. En leche es un latte de galleta.

Variante · Galleta de jengibre y naranja: suma 3 g de cáscara de naranja.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 46 · Estrella de nieve

Estrella de nieve: anís estrellado y pera sobre té blanco, con cáscara escarchada. La más elegante de mi caja de Navidad.

Receta 46 · Estrella de nieve

Familia: especiada · **Té base:** blanco · **Perfil:** suave, anisada, elegante.

Una bomba toda blanca y dorada. El té blanco y la pera son muy suaves, y el anís estrellado aparece con su perfume dulce. El truco está en la decoración: un borde escarchado que parece nieve.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Pera deshidratada en cubitos	8 g	4 cucharaditas
Anís estrellado grande (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Azúcar refinada para escarchar el borde	10 g	2 cucharaditas

Armado: la estrella de anís bien centrada contra la pared, que se vea completa. Té y pera encima.

Cáscara: isomalt. Antes de sellar, pasa el borde tibio de la mitad de arriba por azúcar refinada: queda una línea blanca como nieve en el ecuador. Es la receta de dificultad alta por la decoración: si el borde está muy caliente, el azúcar se derrite; si está frío, no se pega.

El momento: regalos elegantes de Navidad, cajas corporativas, cenas de fin de año. Agua a 80 °C.

Variante · Estrella de nieve con coco: escarcha con coco rallado fino en lugar de azúcar.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 47 · Bastón de menta

Bastón de menta: té negro, menta y vainilla, con la cáscara rayada en rojo y blanco.

Receta 47 · Bastón de menta

Familia: fresca · **Té base:** negro · **Perfil:** mentolada, dulce, navideña.

Inspirada en los bastones de caramelo de menta del árbol de Navidad. Té negro con menta y vainilla, y la estrella de esta bomba es la cáscara: rayada en rojo, como un bastón.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Menta seca en trozos	4 g	3 cucharaditas
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Hoja entera de menta seca (elemento visual)	12 hojas	2 por bomba
Colorante rojo en gel	1 gota	

Armado: dos hojas de menta contra la pared. Té, menta y vainilla encima.

Cáscara: isomalt. Para las rayas: separa una cucharada de isomalt templado en una tacita y tíñelo con la gota de rojo. Antes de moldear, pinta con un palillo tres líneas finas de rojo en la cavidad, en diagonal. Espera 10 segundos y vuelca el isomalt transparente encima con el método del giro. Las rayas quedan dentro de la pared. Es la receta más difícil de la colección; practícala una vez antes de la temporada.

El momento: Navidad, para colgar del árbol en una bolsita, calcetines, regalos para chicos grandes.

Variante · Bastón de menta y cacao: suma 3 g de cacao en nibs. Para los que aman el chocolate con menta.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 48 · Pan dulce de taza

Pan dulce de taza: pasas, naranja, vainilla y anís sobre té negro. La Nochebuena entera en una bomba.

Receta 48 · Pan dulce de taza

Familia: frutal especiada · **Té base:** negro · **Perfil:** dulce, frutal, de panadería.

Pasas, cáscara de naranja, vainilla y un toque de anís en grano: los sabores del pan dulce y del panetón. Con té negro, es la bomba para tomar en la sobremesa de Nochebuena.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Pasas de uva rubias	8 g	3 cucharaditas
Cáscara de naranja deshidratada en cubitos	4 g	2 cucharaditas
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Anís en grano	1 g	Media cucharadita
Pasas rubias enteras (elemento visual)	18 unidades	3 por bomba

Armado: tres pasas contra la pared, aplanadas con el dedo. Todo lo demás mezclado encima. No uses fruta abrillantada (confitada): viene húmeda y mancha la cáscara.

Cáscara: azúcar a 158 °C, apenas dorada como la corteza del pan.

El momento: Nochebuena, regalos para abuelas, canastas navideñas.

Variante · Pan dulce con chocolate: suma 3 g de cacao en nibs.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 49 · Turrón de taza

Turrón de taza: almendra, miel y té blanco. Con la cáscara dorada parece un dulce de confitería.

Receta 49 · Turrón de taza

Familia: de postre · **Té base:** blanco · **Perfil:** dulce, tostada, de miel.

El turrón de almendra y miel es el dulce de fin de año en media LATAM. Esta bomba trae sus sabores sobre té blanco, que es suave y deja que la almendra tostada y la miel se luzcan.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Almendra fileteada tostada	6 g	3 cucharaditas
Miel en cristales	12 g	3 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada rallada	1 g	Media cucharadita
Láminas de almendra enteras (elemento visual)	4 por bomba	

Armado: cuatro láminas de almendra contra la pared, formando una flor. Té, almendra, ralladura y miel encima.

Cáscara: azúcar a 155 °C, dorada. Queda como un caramelo de turrón.

El momento: fin de año, regalos para clientes, canastas. **Cuidado:** contiene frutos secos; avísalo.

Variante · Turrón con rooibos: cambia el té blanco por rooibos. Sin teína y más tostada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 50 · Árbol de Navidad

Árbol de Navidad: ramita de romero y arándanos rojos. Se ve un arbolito con sus bolitas a través del cristal.

Receta 50 · Árbol de Navidad

Familia: herbal frutal · **Té base:** verde · **Perfil:** fresca, herbal, ácida.

La ramita de romero parece un pino en miniatura, y los arándanos rojos son las bolitas del árbol. Es la bomba más «decorativa» de la colección y la que más se fotografía.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Ramita de romero seco de 3 cm (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Arándanos rojos deshidratados	8 g	3 cucharaditas
Cáscara de naranja deshidratada	2 g	1 cucharadita

Armado: la ramita de romero contra la pared, vertical, como un arbolito. Pega tres arándanos a su alrededor como bolitas. Té, arándanos y cáscara encima. El romero es intenso: una ramita chica por bomba, no más.

Cáscara: isomalt, transparente total para que se vea el arbolito.

El momento: Navidad, para colgar en el árbol, centros de mesa, regalos para anfitrionas. Agua a 80 °C. **Cuidado:** el romero en cantidad no se recomienda en el embarazo; una ramita en una taza es una cantidad de cocina.

Variante · Árbol nevado: escarcha el borde con azúcar refinada antes de sellar.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 51 · Vino caliente sin alcohol

Vino caliente sin alcohol: hibisco, pasas, naranja y especias. Roja oscura, como el vino de las ferias navideñas.

Receta 51 · Vino caliente sin alcohol

Familia: especiada · **Té base:** hibisco (sin teína) · **Perfil:** ácida, especiada, profunda.

El vino caliente con especias es un clásico de las ferias navideñas. Esta versión no tiene alcohol: el hibisco da el color y la acidez del vino, y las pasas, el fondo de uva.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de hibisco secas	10 g	5 cucharaditas
Pasas de uva negras	8 g	3 cucharaditas
Cáscara de naranja deshidratada	3 g	2 cucharaditas
Clavo de olor	6 unidades	1 por bomba
Canela en rama, trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Anís estrellado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la estrella de anís contra la pared. Hibisco, pasas, cáscara, clavo y canela encima.

Cáscara: azúcar a 158 °C. El vino caliente es dulce.

El momento: cena de Navidad, brindis para quien no toma alcohol, jarra caliente para la mesa. **Cuidado:** el hibisco no se recomienda en el embarazo; para una futura mamá, haz la variante.

Variante · Vino caliente de rooibos: cambia el hibisco por rooibos. Apta para embarazadas y chicos.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 52 · Navidad nórdica

Navidad nórdica: cardamomo y naranja sobre té negro. Los rollos de cardamomo de Suecia, en taza.

Receta 52 · Navidad nórdica

Familia: especiada · **Té base:** negro · **Perfil:** perfumada, cítrica, especiada.

En los países nórdicos la Navidad huele a cardamomo. Con naranja y té negro es una bomba distinta, que sorprende en una caja de regalos corporativos porque no se parece al clásico de canela y clavo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Vainas de cardamomo verde, apenas abiertas	12 unidades	2 por bomba
Cáscara de naranja deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas
Media rodaja de naranja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: media rodaja de naranja contra la pared y las dos vainas de cardamomo a su lado. Té y cáscara encima.

Cáscara: azúcar a 155 °C, con hilos de caramelo por fuera.

El momento: regalos corporativos, Navidad, intercambio entre colegas. En leche caliente es un latte de cardamomo.

Variante · Navidad nórdica con vainilla: suma media vaina de vainilla. Más dulce, más de postre.

COLECCIÓN DÍA DE LA MADRE Y SAN VALENTÍN · recetas 53 a 58. Las dos fechas en que más se regalan bombas después de Navidad. Rosados, rojos y flores. Para estas fechas, envuélvelas de a dos o de a tres en una caja con ventana: se venden solas.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 53 · Primer amor

Primer amor: rosa y durazno sobre té blanco. Rosada y dorada, la bomba de los aniversarios.

Receta 53 · Primer amor

Familia: floral frutal · **Té base:** blanco · **Perfil:** delicada, dulce, romántica.

Rosa y durazno sobre té blanco: dulce, suave y en tonos rosados y dorados. Es la bomba que se regala en un aniversario o en una primera cita.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Durazno deshidratado en cubitos	8 g	4 cucharaditas
Pétalos de rosa secos	4 g	4 cucharaditas
Capullo de rosa y gajo de durazno (elemento visual)	1 y 1 por bomba	

Armado: el gajo de durazno curvado contra la pared y el capullo de rosa apoyado sobre él. Té, cubitos y pétalos encima.

Cáscara: isomalt, con una gota de colorante rosa en gel si quieres una cáscara rosada translúcida.

El momento: San Valentín, aniversarios, despedidas de soltera. Agua a 80 °C.

Variante · Primer amor con fresa: cambia el durazno por fresa deshidratada. Más roja, más de San Valentín.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 54 · Fresas con crema

Fresas con crema: fresa y vainilla sobre rooibos. En leche caliente es el postre de las tardes de mayo.

Receta 54 · Fresas con crema

Familia: frutal · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, cremosa, de postre.

Las fresas con crema son el postre de los domingos en México y en muchos países. Esta bomba no lleva crema adentro (nunca lácteos frescos en una bomba), pero cuando la abres en leche caliente, la crema aparece sola.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Fresa deshidratada en trocitos	8 g	4 cucharaditas
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Rodaja de fresa liofilizada (elemento visual)	12 rodajas	2 por bomba

Armado: dos rodajas de fresa contra la pared, formando un corazón si las cruzas un poquito por la punta. Rooibos, trocitos y vainilla encima.

Cáscara: azúcar, sin color. Es un postre.

El momento: Día de la Madre, San Valentín, meriendas con chicos. En 250 ml de leche caliente, 3 minutos, revolver.

Variante · Fresas con crema y coco: suma 3 g de coco rallado. Más tropical.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 55 · Jardín de mamá

Jardín de mamá: caléndula, rosa y rooibos. Pétalos de todos los colores, como el jardín de mi madre.

Receta 55 · Jardín de mamá

Familia: floral · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** floral, dulce, suave.

Pétalos naranjas de caléndula y rosados de rosa sobre rooibos, que tiene un dulzor natural. Es una bomba sin teína, así que mamá puede tomarla a la hora que quiera.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Pétalos de rosa secos	4 g	4 cucharaditas
Pétalos de caléndula secos	3 g	2 cucharaditas
Pétalos sueltos de rosa y caléndula (elemento visual)	1 pizca por bomba	

Armado: con la cáscara apenas tibia, pega pétalos de rosa y caléndula alternados contra la pared, como un mosaico. Rooibos y el resto de los pétalos encima.

Cáscara: isomalt. Los pétalos tienen que verse como un vitral.

El momento: Día de la Madre, cumpleaños de mamá y abuela, regalos de agradecimiento.

Variante · Jardín de mamá con vainilla: suma media vaina de vainilla. Más dulce.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 56 · Beso de cereza

Beso de cereza: cereza y cacao sobre rooibos. Roja y oscura, como un bombón.

Receta 56 · Beso de cereza

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, achocolatada, frutal.

Cereza y chocolate, como un bombón relleno. Los nibs de cacao no endulzan, pero perfuman la taza, y la cereza aporta el dulzor.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Cereza deshidratada en mitades	10 g	3 cucharaditas
Cacao en nibs	6 g	2 cucharaditas
Cereza deshidratada entera (elemento visual)	12 unidades	2 por bomba

Armado: dos cerezas enteras contra la pared, juntas como un par. Rooibos, mitades y nibs encima.

Cáscara: azúcar, con una gota de colorante rojo en gel. Queda una cáscara roja translúcida de San Valentín.

El momento: San Valentín, aniversarios, Día de la Amistad. En leche es un postre.

Variante · Beso de frambuesa: cambia la cereza por frambuesa liofilizada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 57 · Té de novia

Té de novia: jazmín y rosa sobre té verde, con el borde escarchado de blanco. La hice para la despedida de mi prima.

Receta 57 · Té de novia

Familia: floral · **Té base:** verde · **Perfil:** muy perfumada, floral, delicada.

Dos flores de las más perfumadas, juntas sobre té verde. Es la bomba de las despedidas de soltera y de las mesas de dulces de boda. Dificultad alta por el escarchado y porque el jazmín y la rosa son voluminosos.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras (sencha o verde con jazmín)	12 g	6 cucharaditas
Flores de jazmín secas	3 g	2 cucharaditas
Pétalos de rosa secos	3 g	3 cucharaditas
Capullo de rosa blanca o rosa pálido (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Azúcar refinada para escarchar	10 g	2 cucharaditas

Armado: el capullo contra la pared, con tres flores de jazmín alrededor. Té y pétalos encima, sueltos, dejando 4 mm hasta el borde.

Cáscara: isomalt. Antes de sellar, pasa el borde de la mitad de arriba por azúcar refinada: queda un ecuador blanco como un velo.

El momento: despedidas de soltera, bodas, recuerdos para invitadas, aniversarios. Agua a 80 °C.

Variante · Té de novia con azahar: cambia el jazmín por flor de azahar.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 58 · Corazón de frambuesa

Corazón de frambuesa: frambuesa y vainilla sobre hibisco. Tiñe el agua de un rojo intenso.

Receta 58 · Corazón de frambuesa

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

El hibisco da el rojo más intenso que puedes poner en una taza, y la frambuesa con vainilla lo suaviza. Es la bomba roja de San Valentín por excelencia.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de hibisco secas	10 g	5 cucharaditas
Frambuesa liofilizada en trocitos	6 g	3 cucharaditas
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Frambuesa liofilizada entera (elemento visual)	12 unidades	2 por bomba

Armado: dos frambuesas enteras contra la pared, juntas en forma de corazón. Hibisco, trocitos y vainilla encima.

Cáscara: azúcar, teñida de rojo o de rosa con colorante en gel.

El momento: San Valentín, Día de la Madre, cumpleaños. **Cuidado:** el hibisco no se recomienda en el embarazo; para una futura mamá, usa la variante.

Variante · Corazón de frambuesa con rooibos: cambia el hibisco por rooibos. Más suave y apta para embarazadas.

COLECCIÓN SIN TEÍNA · recetas 59 a 64. Para los chicos, para la noche y para quien no toma té. Ninguna de estas lleva té negro, verde ni blanco. Son las que más piden las mamás para sus hijos y las que más se regalan en baby showers.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 59 · Tilo y naranja

Tilo y naranja: la bomba de antes de dormir. Las flores de tilo son doradas y se ven como estrellitas.

Receta 59 · Tilo y naranja

Familia: relajante · **Té base:** sin teína (tilo) · **Perfil:** suave, floral, cítrica.

El tilo es la flor que tomaban nuestras abuelas para los nervios. Con naranja queda menos «remedio» y más rica. Es la bomba de la noche.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flor de tilo seca	8 g	6 cucharaditas
Manzanilla seca	4 g	2 cucharaditas
Cáscara de naranja deshidratada	3 g	2 cucharaditas
Rodaja de naranja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de naranja contra la pared. Tilo, manzanilla y cáscara encima. El tilo es muy voluminoso: rellena suelto y deja 4 mm libres.

Cáscara: isomalt. Si es para chicos, azúcar.

El momento: antes de dormir, semanas de exámenes, regalo para una amiga nerviosa.

Variante · Tilo, naranja y miel: suma 10 g de miel en cristales.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 60 · Manzanilla y pera

Manzanilla y pera: suave y dulce, la primera bomba que les doy a los chicos.

Receta 60 · Manzanilla y pera

Familia: relajante · **Té base:** sin teína (manzanilla) · **Perfil:** dulce, suave, de noche.

Manzanilla con pera es suave, dulce y nada amarga: el primer «té» de muchos chicos. Se puede tomar tibia, a 60 °C, una vez que la bomba se abrió.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de manzanilla secas	10 g	6 cucharaditas
Pera deshidratada en cubitos	10 g	5 cucharaditas
Lámina fina de pera deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la lámina de pera contra la pared y dos flores de manzanilla enteras encima de la lámina. Manzanilla y cubitos encima.

Cáscara: azúcar, para los chicos. Isomalt, para adultos.

El momento: chicos, noche, baby showers, regalos para embarazadas.

Variante · Manzanilla y pera con canela: suma un trocito de canela por bomba. Para el invierno.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 61 · Hierba luisa y menta

Hierba luisa y menta: la que preparo después de una cena pesada.

Receta 61 · Hierba luisa y menta

Familia: herbal · **Té base:** sin teína (hierba luisa) · **Perfil:** fresca, alimonada, digestiva.

Dos hierbas que se toman en toda LATAM después de comer. Sin teína, perfecta para la sobremesa de la noche.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Hierba luisa seca en trocitos	8 g	6 cucharaditas
Menta seca en trozos	4 g	3 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada	2 g	1 cucharadita
Hoja entera de menta seca (elemento visual)	12 hojas	2 por bomba

Armado: dos hojas de menta contra la pared, en V. Hierbas y cáscara encima, sueltas. Corta la hierba luisa en trocitos de 1 cm.

Cáscara: isomalt.

El momento: después de cenar, verano en frío, regalos para quien no toma té.

Variante · Hierba luisa y jengibre: cambia la menta por 3 g de jengibre deshidratado.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 62 · Plátano y canela

Plátano y canela sobre rooibos. En leche caliente, mis sobrinos dicen que es «licuado calentito».

Receta 62 · Plátano y canela

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, cremosa, de merienda.

Los chips de plátano (banana) deshidratado se consiguen en cualquier supermercado. Con rooibos y canela, y preparada en leche, es una merienda para chicos sin nada de teína.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Plátano deshidratado en trocitos (sin azúcar ni aceite)	10 g	4 cucharaditas
Canela en rama, trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Rodaja de plátano deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de plátano contra la pared. Rooibos, trocitos y canela encima. Usa plátano deshidratado, no los chips fritos: tienen aceite y engrasan la cáscara.

Cáscara: azúcar, sin color.

El momento: meriendas, chicos, días fríos. En 250 ml de leche caliente, 3 minutos.

Variante · Plátano y cacao: suma 3 g de cacao en nibs. Plátano con chocolate.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 63 · Melisa y azahar

Melisa y azahar: dos flores de la calma juntas. La tomo yo cuando el día fue largo.

Receta 63 · Melisa y azahar

Familia: relajante · **Té base:** sin teína (melisa) · **Perfil:** floral, alimonada, tranquila.

La melisa calma y el azahar perfuma. Juntas son una bomba muy suave para las noches de estrés, sin el gusto de «remedio» de otras hierbas.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Melisa (toronjil) seca	8 g	6 cucharaditas
Flor de azahar seca	3 g	3 cucharaditas
Manzana deshidratada en cubitos	5 g	2 cucharaditas
Hoja de melisa entera y flores de azahar (elemento visual)	1 hoja y 3 flores por bomba	

Armado: la hoja de melisa contra la pared con tres flores de azahar encima. Melisa, azahar y manzana encima, sueltos.

Cáscara: isomalt.

El momento: noches de estrés, regalos para alguien que pasa un momento difícil, set de spa.

Variante · Melisa, azahar y miel: suma 10 g de miel en cristales.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 64 · Jamaica tropical

Jamaica tropical: piña, canela y jamaica. El agua fresca de los cumpleaños, en bomba.

Receta 64 · Jamaica tropical

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

El agua de jamaica es la bebida de los cumpleaños infantiles en México y Centroamérica. Con piña y un toque de canela, en una jarra de agua fría, es la bomba más fácil de servir para muchos chicos.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flor de jamaica seca	10 g	5 cucharaditas
Piña deshidratada en trocitos	10 g	4 cucharaditas
Canela en rama, trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Triángulo de piña deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: el triángulo de piña contra la pared. Jamaica, piña y canela encima.

Cáscara: azúcar. La jamaica para chicos va dulce.

El momento: cumpleaños infantiles, piñatas, verano. Una bomba en una jarra de un litro de agua fría, 10 minutos, revolver. **Cuidado:** la jamaica no se recomienda en el embarazo.

Variante · Jamaica tropical con mango: cambia la piña por mango deshidratado.

COLECCIÓN POSTRES DE TAZA · recetas 65 a 71. Bombas para preparar en leche caliente o en bebida vegetal. Una regla firme: **nunca lácteos frescos ni nada húmedo dentro de la bomba** (ni crema, ni dulce de leche, ni leche condensada). Los sabores cremosos los da la leche de la taza; adentro va solo lo seco: chocolate en trocitos, especias, fruta deshidratada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 65 · Chocolate blanco y frambuesa

Chocolate blanco y frambuesa. En leche caliente el chocolate se derrite y la frambuesa tiñe la espuma de rosa.

Receta 65 · Chocolate blanco y frambuesa

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, cremosa, frutal.

El chocolate blanco en trocitos o en botones es seco y aguanta meses en la alacena, así que puede ir dentro de una bomba. En leche caliente se derrite y queda una taza cremosa y rosada.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Chocolate blanco en botones o picado chico	30 g	5 g por bomba
Frambuesa liofilizada en trocitos	5 g	3 cucharaditas
Frambuesa liofilizada entera (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la frambuesa entera contra la pared. Pon el chocolate en el fondo, después el rooibos y la frambuesa. Rellena con las cáscaras completamente frías: si están tibias, el chocolate se derrite y ensucia el cristal.

Cáscara: isomalt, porque el chocolate blanco ya es muy dulce.

El momento: postre, San Valentín, regalos para golosas. Siempre en 250 ml de leche caliente, revolviendo bien. **Cuidado:** contiene leche (en el chocolate); avísalo en la etiqueta. Guárdala lejos del calor.

Variante · Chocolate blanco y fresa: cambia la frambuesa por fresa liofilizada.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 66 · Flan de taza

Flan de taza: té negro, vainilla y una cáscara de caramelo ámbar. Sabe a la parte de arriba del flan.

Receta 66 · Flan de taza

Familia: de postre · **Té base:** negro · **Perfil:** acaramelada, avainillada, de sobremesa.

El secreto de esta bomba está en la cáscara: azúcar llevada a 160 °C, bien ámbar, que al disolverse en la leche le da el gusto del caramelo del flan. Adentro, té negro, vainilla y un toque de cáscara de limón, como el flan casero.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Vaina de vainilla (elemento visual)	1 vaina	1 trocito de 3 cm por bomba
Cáscara de limón deshidratada rallada	1 g	Media cucharadita
Azúcar de caña en cristales	10 g	2 cucharaditas y media

Armado: el trocito de vainilla contra la pared, abierto a lo largo para que se vean las semillitas. Té, ralladura y azúcar en cristales encima.

Cáscara: azúcar a 160 °C, bien ámbar. Esta es la receta del recetario en la que el color ámbar es a propósito.

El momento: sobremesas, Día de la Madre, regalos para abuelas. En leche caliente.

Variante · Flan de coco: suma 4 g de coco rallado. Flan de coco caribeño.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 67 · Arroz con leche

Arroz con leche en taza: canela, vainilla y nuez moscada sobre rooibos. Mi abuela no podía creer que no tuviera arroz.

Receta 67 · Arroz con leche

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, cremosa, de canela.

No lleva arroz: lleva los sabores del arroz con leche. Canela, vainilla, una pizca de nuez moscada y rooibos. En leche caliente, cierras los ojos y es el postre de la abuela.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Canela en rama, trocitos de 2 cm (elemento visual)	6 trocitos	1 por bomba
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Nuez moscada rallada	1 pizca	
Pasas rubias	6 unidades	1 por bomba

Armado: el trocito de canela contra la pared, con la pasa al lado. Rooibos, vainilla y nuez moscada encima.

Cáscara: azúcar, sin color.

El momento: meriendas, abuelas, chicos, días de lluvia. Siempre en leche.

Variante · Arroz con leche y coco: suma 4 g de coco rallado. El arroz con coco del Caribe colombiano.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 68 · Pay de limón

Pay de limón: cáscara de limón, vainilla y galletita sobre rooibos. La rodaja de limón asoma como el merengue.

Receta 68 · Pay de limón

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** cítrica, dulce, cremosa.

El pay (o pie) de limón es el postre favorito de media LATAM. Esta bomba lleva limón, vainilla y una galletita María molida que aporta el sabor de la base. En leche, se transforma en postre.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Cáscara de limón deshidratada rallada	3 g	1 cucharadita y media
Vaina de vainilla en trocitos	Media vaina	1 trocito por bomba
Galletita tipo María, molida gruesa	12 g	2 g por bomba
Rodaja fina de limón deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de limón contra la pared. La galletita molida en el fondo, después el rooibos, la ralladura y la vainilla.

Cáscara: azúcar, sin color. Arma estas bombas cerca de la entrega: la galletita absorbe humedad y dura menos. Tres semanas como máximo, en frasco con sílica.

El momento: verano, postres, regalos para golosas. En leche caliente o en bebida de almendra. **Cuidado:** contiene gluten.

Variante · Pay de lima: cambia el limón por lima.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 69 · Chocolate blanco y matcha

Chocolate blanco y matcha: verde intenso por dentro. La que más me piden las chicas de veinte.

Receta 69 · Chocolate blanco y matcha

Familia: de postre · **Té base:** verde (matcha) · **Perfil:** cremosa, dulce, herbal.

El matcha es té verde molido, y con chocolate blanco forma el latte verde de las cafeterías modernas. Dificultad alta porque el matcha en polvo mancha la cáscara si lo tocas: hay que rellenar con mucho cuidado.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té matcha en polvo	6 g	1 cucharadita rasa por bomba
Chocolate blanco en botones	30 g	5 g por bomba
Hojas de té verde enteras (elemento visual)	6 g	1 cucharadita por bomba

Armado: primero las hojas de té verde contra la pared, que se vean. Después los botones de chocolate. El matcha, al final, en un cucurucho de papel o con una cuchara chiquita, directo al centro y sin tocar las paredes. Sella enseguida.

Cáscara: isomalt. Rellena con las cáscaras bien frías.

El momento: regalos para jóvenes, cumpleaños, el set «café de moda». En leche caliente, revolviendo fuerte o con espumador. **Cuidado:** contiene leche y cafeína.

Variante · Matcha y coco: suma 3 g de coco rallado. Un matcha tropical.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 70 · Chocolate con chile

Chocolate con chile: cacao, chile ancho y canela sobre rooibos. El chocolate de Mesoamérica, con un calorcito al final.

Receta 70 · Chocolate con chile

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** achocolatada, especiada, picante suave.

Mucho antes que en Europa, el cacao se tomaba en México con chile. Esta bomba trae nibs de cacao, una pizca de chile ancho (que es más dulce que picante) y canela. En leche es un chocolate de los que calientan el cuerpo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Cacao en nibs	10 g	3 cucharaditas
Chile ancho seco, en trocitos sin semillas	1 g	1 trocito por bomba
Canela en rama, trocitos de 1 cm	6 trocitos	1 por bomba
Piloncillo rallado	10 g	2 cucharaditas y media

Armado: el trocito de chile y la canela contra la pared (el rojo oscuro del chile se ve precioso). Rooibos y cacao encima, el piloncillo arriba.

Cáscara: isomalt, porque el piloncillo ya endulza.

El momento: invierno, Día de Muertos, regalos para hombres, para quien ama el picante. En leche o en bebida vegetal. **Cuidado:** lleva picante.

Variante · Chocolate con chile y naranja: suma 3 g de cáscara de naranja.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 71 · Cocada

Cocada: coco tostado y piloncillo sobre rooibos. El dulce de las playas, en una taza.

Receta 71 · Cocada

Familia: de postre · **Té base:** rooibos (sin teína) · **Perfil:** dulce, tostada, tropical.

La cocada se vende en las playas de toda LATAM: coco con panela o piloncillo. Esta bomba trae coco tostado y piloncillo sobre rooibos. Rica en agua caliente, irresistible en leche de coco.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Rooibos en hebras	12 g	5 cucharaditas colmadas
Coco rallado tostado	6 g	4 cucharaditas
Piloncillo rallado	12 g	3 cucharaditas
Escamas grandes de coco tostado (elemento visual)	3 por bomba	

Armado: tres escamas de coco contra la pared, en abanico. Rooibos y coco encima, el piloncillo arriba.

Cáscara: isomalt. El piloncillo endulza.

El momento: verano, playa, regalos de vacaciones. En leche de coco caliente es un postre.

Variante · Cocada con piña: suma 6 g de piña deshidratada. Como la cocada de piña de la costa.

COLECCIÓN PARA ÉL Y REGALOS CORPORATIVOS · recetas 72 a 76. Sabores más secos, intensos, tostados. Presentación sobria: cáscara cristalina, caja kraft o negra, etiqueta sin flores. Son las que más se piden para Día del Padre y para cajas de fin de año de empresas.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 72 · El ejecutivo

El ejecutivo: té negro, granos de café y cardamomo. Para la reunión de las nueve de la mañana.

Receta 72 · El ejecutivo

Familia: especiada · **Té base:** negro · **Perfil:** intensa, tostada, aromática.

Té negro fuerte, dos granos de café y cardamomo: el café árabe y el té inglés juntos. Despierta como un café y tiene la elegancia de un té.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras (Assam)	15 g	6 cucharaditas colmadas
Granos de café tostado (elemento visual)	12 granos	2 por bomba
Vainas de cardamomo verde, apenas abiertas	6 unidades	1 por bomba
Azúcar mascabado	6 g	1 cucharadita y media

Armado: los dos granos de café contra la pared, uno junto al otro. Té, cardamomo y mascabado encima.

Cáscara: isomalt, transparente, sobria.

El momento: regalos corporativos, Día del Padre, oficinas, cajas de fin de año para clientes. **Cuidado:** lleva cafeína de dos fuentes; no es para la noche.

Variante · El ejecutivo con naranja: suma 3 g de cáscara de naranja.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 73 · Nuez y piloncillo

Nuez y piloncillo sobre té negro. Sabe a las nueces garapiñadas de las ferias.

Receta 73 · Nuez y piloncillo

Familia: de postre · **Té base:** negro · **Perfil:** tostada, acaramelada, intensa.

La nuez pecana (o nuez común) con piloncillo recuerda a las garapiñadas y al pay de nuez. Con té negro queda una taza tostada y dulce que gusta mucho a los hombres.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Nuez pecana tostada, picada	8 g	3 cucharaditas
Piloncillo rallado	10 g	2 cucharaditas y media
Media nuez pecana entera (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la media nuez contra la pared, con la parte rugosa hacia afuera. Té y nuez picada encima, el piloncillo arriba.

Cáscara: azúcar a 158 °C, ámbar, a tono con la nuez.

El momento: Día del Padre, cumpleaños de hombres, otoño. **Cuidado:** contiene frutos secos.

Variante · Nuez, piloncillo y canela: un trocito de canela por bomba.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 74 · Mate, jengibre y limón

Mate, jengibre y limón. Para el que se levanta temprano a entrenar.

Receta 74 · Mate, jengibre y limón

Familia: cítrica · **Té base:** yerba mate · **Perfil:** herbal, picante, energizante.

La yerba mate despalada funciona como té base y tiene más energía que el té verde. Con jengibre y limón es la bomba de los deportistas: se toma como un mate cocido.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Yerba mate despalada	12 g	6 cucharaditas
Jengibre deshidratado en trocitos	4 g	2 cucharaditas
Cáscara de limón deshidratada	3 g	2 cucharaditas
Rodaja fina de limón deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de limón contra la pared. Yerba, jengibre y cáscara encima. La yerba es polvorienta: tamízala antes para sacar el polvo fino, que empaña el cristal.

Cáscara: isomalt.

El momento: deportistas, regalos para él, mañanas, oficinas. Agua a 80 °C, nunca hirviendo: la yerba se quema. **Cuidado:** tiene cafeína (mateína).

Variante · Mate, jengibre y miel: suma 10 g de miel en cristales.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 75 · Mediterráneo

Mediterráneo: romero y limón sobre té negro. La ramita se ve como un dibujo a través del cristal.

Receta 75 · Mediterráneo

Familia: cítrica herbal · **Té base:** negro · **Perfil:** herbal, cítrica, seca.

Romero y limón son la combinación de la cocina mediterránea. Sobre té negro queda una bomba seca, aromática, nada dulce. La que regalo a los que cocinan.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té negro en hebras	15 g	6 cucharaditas colmadas
Cáscara de limón deshidratada en tiras	4 g	2 cucharaditas
Ramita de romero seco de 2 cm (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba
Rodaja fina de limón deshidratado	6 unidades	1 por bomba

Armado: rodaja de limón contra la pared y la ramita de romero cruzada encima. Té y cáscara encima. El romero es intenso: una ramita chica, no más.

Cáscara: isomalt.

El momento: regalos para chefs y para quien cocina, cajas corporativas, Día del Padre.
Cuidado: el romero en cantidad no se recomienda en el embarazo.

Variante · Mediterráneo con naranja: cambia el limón por naranja. Más dulce.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 76 · Mango y jengibre

Mango y jengibre sobre té verde. La que mando a las oficinas en verano, en cajas de doce.

Receta 76 · Mango y jengibre

Familia: frutal · **Té base:** verde · **Perfil:** dulce, picante, fresca.

Una bomba alegre para regalos de equipo: mango dulce, jengibre que pica apenas y té verde. Funciona caliente en la oficina y fría en la jarra de la reunión.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Mango deshidratado en cubitos	10 g	4 cucharaditas
Jengibre confitado en cubitos	6 g	2 cucharaditas
Lámina de mango deshidratado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la lámina de mango contra la pared. Té, mango y jengibre encima.

Cáscara: isomalt. El jengibre confitado ya endulza.

El momento: regalos corporativos de verano, bienvenidas a nuevos empleados, equipos. Agua a 80 °C o jarra fría.

Variante · Mango, jengibre y lima: suma 2 g de cáscara de lima.

COLECCIÓN BIENESTAR · recetas 77 a 82. Bombas con plantas que se toman desde siempre en las casas de LATAM. Son infusiones, no medicamentos: en la tarjetita nunca prometas que curan algo. Lo que sí puedes decir es para qué momento son.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 77 · Digestiva

Digestiva: hinojo, menta y jengibre. Las semillitas de hinojo se ven como granitos dorados.

Receta 77 · Digestiva

Familia: bienestar · **Té base:** sin teína (hierbas) · **Perfil:** fresca, anisada, picante.

Hinojo, menta y jengibre: las tres plantas que las abuelas preparan después de una comida pesada. Sin teína, para la sobremesa de la noche.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Semillas de hinojo	4 g	2 cucharaditas
Menta seca en trozos	6 g	4 cucharaditas
Jengibre deshidratado en trocitos	3 g	1 cucharadita y media
Manzanilla seca	4 g	2 cucharaditas
Hoja entera de menta seca (elemento visual)	12 hojas	2 por bomba

Armado: dos hojas de menta contra la pared. Mezcla el resto y rellena suelto.

Cáscara: isomalt.

El momento: después de comer, fiestas, regalos para anfitriones. **Cuidado:** el hinojo en cantidad no se recomienda en el embarazo.

Variante · Digestiva con anís estrellado: cambia el jengibre por un anís estrellado por bomba.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 78 · Inmune

Inmune: cúrcuma, naranja y pimienta negra sobre té verde. La bomba dorada del invierno.

Receta 78 · Inmune

Familia: bienestar · **Té base:** verde · **Perfil:** cítrica, terrosa, cálida.

La cúrcuma tiñe el agua de un dorado precioso, la naranja la suaviza y la pimienta negra completa la combinación. Sobre té verde es una bomba de mañana de invierno.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Cúrcuma deshidratada en trocitos	3 g	1 cucharadita y media
Cáscara de naranja deshidratada	4 g	2 cucharaditas
Pimienta negra en grano	6 granos	1 por bomba
Rodaja de naranja deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de naranja contra la pared. Té, cúrcuma, cáscara y pimienta encima. Usa cúrcuma en trocitos, no en polvo: el polvo tiñe el cristal de amarillo.

Cáscara: isomalt.

El momento: invierno, cambios de estación, set de bienestar, cajas «que te mejores». Agua a 80 °C.

Variante · Inmune con limón: cambia la naranja por limón.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 79 · Calma

Calma: pasiflora, manzanilla y melisa. La bomba que guardo para las noches en que me cuesta dormir.

Receta 79 · Calma

Familia: bienestar · **Té base:** sin teína (hierbas) · **Perfil:** suave, floral, de noche.

La pasiflora (pasionaria, flor de la pasión) es una planta que se usa desde siempre en LATAM para la noche. Con manzanilla y melisa es la bomba más tranquila del recetario.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Pasiflora seca	4 g	3 cucharaditas
Manzanilla seca	6 g	4 cucharaditas
Melisa (toronjil) seca	4 g	3 cucharaditas
Flores de manzanilla enteras (elemento visual)	3 por bomba	

Armado: tres flores de manzanilla contra la pared, en triángulo. Las tres hierbas mezcladas encima, sueltas, dejando 4 mm hasta el borde.

Cáscara: isomalt. Si la quieres dulce, suma 10 g de miel en cristales.

El momento: antes de dormir, semanas de estrés, set de spa. **Cuidado:** la pasiflora no se recomienda en el embarazo, la lactancia ni para chicos; tampoco si se toman medicamentos para dormir. Escríbelo en la tarjetita.

Variante · Calma con lavanda: suma 1 g de lavanda.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 80 · Energía roja

Energía roja: hibisco y jengibre. Roja, ácida y picante: la que tomo antes de salir a caminar.

Receta 80 · Energía roja

Familia: bienestar · **Té base:** hibisco (sin teína) · **Perfil:** ácida, picante, intensa.

Hibisco y jengibre son una combinación que se toma fría en África y en el Caribe. Despierta sin teína: el picor del jengibre y la acidez del hibisco hacen el trabajo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Flores de hibisco secas	12 g	6 cucharaditas
Jengibre deshidratado en trocitos	5 g	2 cucharaditas y media
Cáscara de limón deshidratada	2 g	1 cucharadita
Lámina de jengibre confitado (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la lámina de jengibre confitado contra la pared. Hibisco, jengibre y cáscara encima.

Cáscara: azúcar, que equilibra la acidez y el picor.

El momento: mañanas, deportistas, té helado de verano. **Cuidado:** el hibisco no se recomienda en el embarazo.

Variante · Energía roja con piña: suma 6 g de piña deshidratada. Más dulce.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 81 · Concentración

Concentración: menta y romero sobre té verde. La que les regalo a mis sobrinos en época de exámenes.

Receta 81 · Concentración

Familia: bienestar · **Té base:** verde · **Perfil:** fresca, herbal, despierta.

Menta y romero son dos aromas que despiertan. Sobre té verde, que tiene teína suave, es la bomba para la tarde de estudio o la oficina después del almuerzo.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té verde en hebras	12 g	6 cucharaditas
Menta seca en trozos	3 g	2 cucharaditas
Romero seco en hojitas	0,5 g	1 pizca por bomba
Cáscara de limón deshidratada	2 g	1 cucharadita
Hoja entera de menta seca (elemento visual)	6 hojas	1 por bomba

Armado: la hoja de menta contra la pared. Mezcla el resto y rellena suelto. El romero, apenas una pizca: si te pasas, la taza sabe a asado.

Cáscara: isomalt.

El momento: exámenes, estudiantes, oficina, tardes largas. Agua a 80 °C. **Cuidado:** el romero en cantidad no se recomienda en el embarazo.

Variante · Concentración con hierba luisa: cambia el romero por 2 g de hierba luisa. Más suave.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

Receta 82 · Buenos días

Buenos días: mandarina y jengibre sobre té blanco. La última de mi recetario y la primera que tomo cada mañana.

Receta 82 · Buenos días

Familia: bienestar · **Té base:** blanco · **Perfil:** cítrica, suave, apenas picante.

Cerramos con la bomba más luminosa: té blanco suave, mandarina dulce y un toque de jengibre. Es la taza de las mañanas tranquilas y de las cajas de bienvenida.

Ingredientes para 6 bombas

Ingrediente	Gramos	En cucharaditas
Té blanco en hebras	12 g	6 cucharaditas
Cáscara de mandarina deshidratada en tiras	5 g	2 cucharaditas
Jengibre deshidratado en trocitos	2 g	1 cucharadita
Rodaja de mandarina deshidratada (elemento visual)	6 unidades	1 por bomba

Armado: la rodaja de mandarina contra la pared. Té, cáscara y jengibre encima.

Cáscara: isomalt.

El momento: desayunos, cajas de bienvenida para hoteles y Airbnb, regalos de «empieza bien tu semana». Agua a 80 °C.

Variante · Buenos días con caléndula: suma 2 g de pétalos de caléndula. Más dorada.

Ya tienes 82 recetas

Con las 12 de la Parte 3, estas 70 y una variante por cada una, tienes más de 160 bombas distintas para elegir. No hace falta que las hagas todas: elige las cinco o seis que van con tu calendario y tu clientela, y cuando una se vuelva tu favorita, ponle tu nombre. Las recetas con nombre propio se recuerdan; esa es la que te van a volver a pedir.



MI CURSO 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 pleno invierno ofreces bombas de menta y en pleno verano bombas de canela, vas a vender menos que si vas con el calendario a favor.

Los meses de cada estación dependen de dónde vivas: en México y el hemisferio norte la primavera va de marzo a mayo; en Chile, Uruguay y el sur, de septiembre a noviembre; y en el trópico (Colombia, Perú, Centroamérica) guíate por la temporada de lluvias y la de calor. Usa la estación que estés viviendo.

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; cópialas.

20. Primavera



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

El clima: empieza el calor y, con él, la humedad. Trabaja por la mañana temprano, con la cocina cerrada, y guarda 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: el comienzo de la primavera, el Día de la Madre (en México el 10 de mayo y en mayo en casi toda Latinoamérica: 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, abre los pedidos tres semanas antes y ciérralos diez días antes de la fecha. Después de esa fecha haz solo lo que ya vendiste. Lo explico con el calendario completo en el Bono 2.*

21. Verano



Verano: fresa, 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. Haz tandas chicas, trabaja por la mañana muy temprano o de noche, y no dejes las bombas al aire más de 10 minutos. Si tienes 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 tienes un té helado natural. Ponlo en la tarjetita, porque abre un uso nuevo y vendes en una estación en la que nadie toma té caliente.

Las recetas que funcionan: Hibisco y frutos rojos (2), Fresa 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 empieza con las de invierno y termina con las de verano: ofrece las dos), Reyes, vacaciones, «detox de enero», San Valentín (14 de febrero).

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

22. Otoño



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 puedes 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



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. Ponlo 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 de la Amistad (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 de la Amistad.

24. El calendario del año en una página

Mes	Fecha de venta	Colección	Recetas estrella
Enero	Detox, vacaciones	Jarra de verano	Menta, Fresa, Hibisco
Febrero	San Valentín (14)	Dulce verano	Rosa, Fresa, Hibisco
Marzo	Vuelta al colegio, maestras	Tarde de domingo	Manzana, Naranja
Abril	Pascua	Huevos con bomba	Naranja, Chai
Mayo	Día de la Madre (10 en México)	Jardín	Rosa, Manzanilla, Durazno
Junio	Día del Padre	Noche de lluvia	Chai, Limón y jengibre
Julio	Día de la Amistad	Noche de lluvia	Naranja, Chai, Limón
Agosto	Día del Niño, cotización corporativa	Frutal	Fresa, Durazno
Septiembre	Fiestas patrias, primavera en el sur	Jardín	Jazmín, Rosa
Octubre	Cumpleaños, corporativos	Tarde de domingo	Lavanda, Chai
Noviembre	Pedidos de Navidad	Noche de lluvia + Jardín	Naranja, Lavanda
Diciembre	Navidad, Año Nuevo	Invierno + Jarra de verano	Naranja, Hibisco, Menta

Imprime esta tabla y ajusta las fechas a las de tu país. Es tu año entero de ventas.

Las 12 recetas esenciales y sus variantes, de un vistazo

Veinticuatro bombas en una página, para elegir rápido cuando tienes 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	Fresa y té verde	Fresa 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



Una bomba para cada persona: la abuela, la maestra, la amiga, el jefe.

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, Fresa	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, Fresa y rosa, Chocolate y naranja	Dulce verano / San Valentín	Dulces, románticas
Los chicos	Fresa 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	Los sabores típicos de tu país, Rosa	La de tu tierra	Sabores de aquí en un formato nuevo

Las tarjetas para imprimir



Las tarjetitas impresas, atadas a la cinta de cada caja.

Las tarjetitas son la mitad del regalo. Estas son las que uso: imprímelas en cartulina kraft o blanca de 200 gramos, en cualquier imprenta o en casa, y córtalas. 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: «Ponla en una taza. Sirve 250 ml de agua caliente. Espera 2 minutos y disfruta.»

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 muestras 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. Copia esta tabla en un cuaderno o imprime esta página varias veces. Anota **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, lee 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.



MI CURSO DE BOMBAS DE TÉ

PARTE 5 — De «me sale» a vender

25. La cuenta de una bomba



La cuenta de una bomba: ingredientes, cajita y tu tiempo, en un cuaderno.

Antes de poner un precio, necesitas 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, expresados en dólares para que sirvan en cualquier país (haz la misma cuenta en tu moneda local con los precios de tu ciudad):

Concepto	Cantidad	Costo
Isomalt para la cáscara	15 g	US$0,18
Té negro en hebras	2,5 g	US$0,07
Pétalos y capullo de rosa	2 g	US$0,08
Celofán y cinta	1	US$0,09
Tarjetita kraft	1	US$0,04
Gas, sílica, papel mantequilla, desgaste del molde		US$0,04
Costo total por bomba		**US$0,50**

Una bomba con relleno más caro (fresa liofilizada, Earl Grey de calidad) llega a US$0,70 o US$0,85. Ninguna pasa de los US$0,90.

26. El precio



Una caja de seis bien presentada se cobra como regalo, no como golosina.

La regla que uso y que te recomiendo: **precio de venta = costo × 3**, redondeado hacia arriba a un número redondo. 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	US$0,50	US$1,50	US$2
Chai de rooibos	US$0,60	US$1,80	US$2,20
Lavanda y Earl Grey	US$0,80	US$2,40	US$2,70
Set de 3 (caja + cinta)	US$1,85	US$5,55	US$6,50
Set de 6 (caja de regalo)	US$3,80	US$11,40	US$13

Dos cosas que aprendí vendiendo:

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

> *En el Bono 2 tienes 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



Mis primeros pedidos llegaron así: regalando una caja y dejando que la probaran.

No le vendas nada a nadie todavía. Haz esto:

1. **Haz una tanda de 6 bombas** de la receta 1 y una de la receta 3.
2. **Regala tres**: a una amiga que toma té, a una compañera de trabajo, a la maestra de tus hijos. Entrégalas envueltas en celofán con la tarjetita de cómo se usan.
3. **Filma una** disolviéndose en una taza, con el celular, en tu cocina, con luz de ventana. 15 segundos.
4. **Sube 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 haces 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



Lo que viene: tu mesita en la feria, tus clientas fijas, tus fechas.

Ya tienes la técnica, más de 80 recetas, el año entero por estación y la cuenta clara. Lo que sigue es practicar y mostrar.

En el **Bono 1** están las 32 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.

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



MI CURSO 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 guardas 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 mantequilla en la encimera, plato de sellado al lado de la hornilla
- [ ] 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 puedes 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 (usa 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. Úsalo 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 usas miel en cristales, reemplázala 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, empieza con azúcar siguiendo la técnica de la Parte 2.

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

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