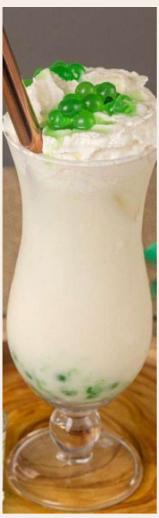
TROPICAL

E-BOOK GRATUITO

20 receitas

para transformar suas bebidas

Bubbles, xaropes de frutas e cristais
para preparar, servir e surpreender.





BEBIDAS SEM ÁLCOOL • PARA CASA E PARA O SEU NEGÓCIO

UM CONVITE TROPICAL

Uma ideia nova.
Um jeito seu de servir.

Você não precisa esperar uma ocasião especial para preparar uma bebida bonita. Comece pela base que já conhece e descubra novas combinações.

Neste guia, a Tropical reúne aplicações com esferas de frutas, xaropes e pirulitos de cristal. Há opções cremosas, sodas, chás e combinações para compartilhar.

Como ler as receitas

Cada receita informa ingredientes, preparo, apresentação e produto utilizado. As notas distinguem o conteúdo publicado no acervo das adaptações e sugestões novas.

Nenhuma receita foi testada fisicamente nesta execução. Fotos de aplicação são identificadas quando não representam a fórmula exata.

Escolha uma receita. Ajuste ao seu paladar. Aproveite o preparo.

SEU ROTEIRO

Encontre seu próximo preparo

01 Bubble Colada

02 Melão com surpresa verde

03 Morango com blueberry cremoso

04 Iogurte de morango com Bubbles

05 Chá vermelho com Bubbles

06 Maracujá encontra manga

07 Soda de morango

08 Soda de limão siciliano

09 Chá gelado de blueberry

10 Abacaxi com hortelã

SEU ROTEIRO

Mais combinações para descobrir

11 Maracujá com água de coco

12 Maçã verde com limão

13 Chá com mel e limão

14 Café gelado com cristal

15 Camomila com toque tropical

16 Chá de frutas vermelhas

17 Soda dupla de morango

18 Maracujá com final de manga

19 Chá cítrico com Bubbles

20 Jarra de abacaxi e maracujá

ANTES DE COMEÇAR

Três ingredientes. Muitas possibilidades.

Bubbles

Escorra a porção com delicadeza e adicione ao final. Não bata no liquidificador. Para beber, use canudo largo ou acompanhe de colher.

Xaropes

Meça a quantidade indicada e misture à base. Nas sodas, adicione a água com gás por último e mexa devagar. O tamanho do copo e o gelo mudam a intensidade.

Pirulitos de cristal

Segure pela haste e mergulhe na bebida. Nas receitas geladas, dissolva primeiro na base quente quando o preparo indicar. Retire a haste antes de beber.

Use utensílios limpos, lave frutas e ervas e siga no rótulo as instruções de conservação e uso após abrir. As Bubbles são servidas com textura, sem trituração.

BUBBLES / 01 DE 20

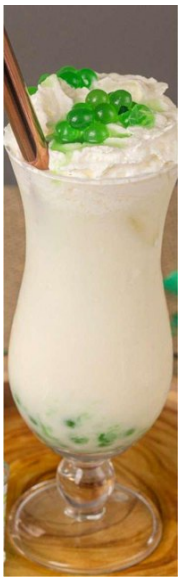
Bubble Colada

Cremosa, tropical e com um final de maçã verde.

INGREDIENTES

1 taça de 400 ml

- 50 ml de leite condensado
- 50 ml de leite de coco
- 150 ml de suco de abacaxi
- 2 colheres bailarina de Bubbles de Maçã Verde
- 80 g de gelo
- Chantilly a gosto (opcional)



Fotografia da receita publicada no acervo Tropical.

PREPARO

1. Bata o leite condensado, o leite de coco e o suco em uma coqueteleira com o gelo.
2. Coloque as Bubbles na taça e despeje a mistura.
3. Finalize com chantilly, se desejar. Não bata as esferas.

Para servir: Sirva em taça alta com canudo largo ou colher.

Tropical Bubbles de Maçã Verde

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Receita publicada no acervo Tropical. Gelo e tamanho de taça padronizados nesta edição; sem novo teste físico.

BUBBLES / 02 DE 20

Melão com surpresa verde

Um suco de fruta com textura a cada gole.

INGREDIENTES

1 copo de 350 ml

- 180 g de melão sem casca e sem sementes
- 40 ml de água potável gelada
- 30 g de Bubbles de Maçã Verde escorridas
- 60 g de gelo



Fotografia da receita publicada no acervo Tropical.

PREPARO

1. Bata o melão com a água até obter um suco.
2. Coloque o gelo no copo e adicione o suco.
3. Finalize com as Bubbles e misture delicadamente.

Para servir: Sirva logo após o preparo, em copo transparente.

Tropical Bubbles de Maçã Verde

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Adaptação quantificada de receita publicada. Quantidades propostas ainda não testadas fisicamente.

BUBBLES / 03 DE 20

Morango com blueberry cremoso

O encontro do morango com o leite fermentado.

INGREDIENTES

1 taça de 300 ml

- 100 ml de suco de morango
- 40 ml de leite fermentado
- 2 colheres bailarina de Bubbles de Blueberry
- 60 g de gelo



Fotografia da receita publicada no acervo Tropical.

PREPARO

1. Coloque o gelo na taça e adicione o leite fermentado.
2. Despeje o suco de morango lentamente.
3. Finalize com as Bubbles e dê uma volta delicada com a colher.

Para servir: Monte na hora de servir para valorizar as camadas.

Tropical Bubbles de Blueberry

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Receita publicada no acervo Tropical. Gelo e taça padronizados; sem novo teste físico.

Iogurte de morango com Bubbles

Uma pausa cremosa, simples de montar.

INGREDIENTES

1 copo de 250 ml

- 180 ml de iogurte líquido de morango gelado
- 30 g de Bubbles de Morango escorridas



Fotografia da receita publicada no acervo Tropical.

PREPARO

1. Coloque parte das Bubbles no fundo do copo.
2. Despeje o iogurte gelado.
3. Finalize com o restante das esferas. Não leve ao liquidificador.

Para servir: Uma garrafinha de boca larga também funciona para servir.

Tropical Bubbles de Morango

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Adaptação quantificada de receita publicada. Quantidades propostas ainda não testadas fisicamente.

BUBBLES / 05 DE 20

Chá vermelho com Bubbles

Cor e textura para o seu chá gelado.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 150 ml de chá de frutas vermelhas pronto e frio
- 30 g de Bubbles de Frutas Vermelhas escorridas
- 80 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare o chá conforme a embalagem e deixe esfriar.
2. Coloque o gelo e as Bubbles no copo.
3. Adicione o chá frio e misture sem esmagar as esferas.

Para servir: Decore com uma folha de hortelã, se desejar.

Tropical Bubbles de Frutas Vermelhas

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão quantificada a partir de aplicação publicada; ainda não testada fisicamente.

BUBBLES / 06 DE 20

Maracujá encontra manga

Duas frutas em uma bebida para dias quentes.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 160 ml de suco de maracujá preparado a gosto
- 30 g de Bubbles de Manga escorridas
- 70 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare o suco e mantenha gelado.
2. Coloque as Bubbles e o gelo no copo.
3. Complete com o suco e misture delicadamente.

Para servir: Use uma fatia fina de manga na borda do copo.

Tropical Bubbles de Manga

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão quantificada a partir de aplicação publicada; ainda não testada fisicamente.

Soda de morango

Poucos ingredientes. Uma nova forma de servir.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 20 ml de Xarope Tropical de Morango
- 120 ml de água com gás bem gelada
- 100 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Coloque o gelo no copo.
2. Adicione o xarope e depois a água com gás.
3. Misture devagar com uma colher longa para preservar o gás.

Para servir: Sirva com meia rodela de limão e um morango na borda.

Xarope Tropical de Morango

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão quantificada de soda italiana; ainda não testada fisicamente.

TROPICAL

XAROPES / 08 DE 20

Soda de limão siciliano

Um toque cítrico para acompanhar a conversa.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 20 ml de Xarope Tropical de Limão Siciliano
- 120 ml de água com gás gelada
- 100 g de gelo
- 1 rodela fina de limão siciliano



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Coloque o gelo e a rodela de limão no copo.
2. Adicione o xarope e complete com água com gás.
3. Misture delicadamente e sirva.

Para servir: Use um copo alto para deixar a rodela aparente.

Xarope Tropical de Limão Siciliano

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação; ainda não testada fisicamente.

Chá gelado de blueberry

Seu chá preto com uma camada frutada.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 20 ml de Xarope Tropical de Blueberry
- 140 ml de chá preto pronto e frio
- 80 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare o chá conforme a embalagem e deixe esfriar.
2. Misture o chá com o xarope no copo.
3. Acrescente o gelo e sirva imediatamente.

Para servir: Finalize com uma casquinha de limão, sem a parte branca.

Xarope Tropical de Blueberry

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação; ainda não testada fisicamente.

TROPICAL

XAROPES / 10 DE 20

Abacaxi com hortelã

Frescor tropical em um preparo rápido.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 20 ml de Xarope Tropical de Abacaxi
- 120 ml de água gelada
- 4 folhas de hortelã lavadas
- 100 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Pressione suavemente a hortelã com a colher no copo.
2. Adicione o xarope e a água. Misture.
3. Acrescente gelo e sirva.

Para servir: Dê uma leve palmada em uma folha extra para decorar.

Xarope Tropical de Abacaxi

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação; ainda não testada fisicamente.

Maracujá com água de coco

Uma combinação para variar a bebida da tarde.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 15 ml de Xarope Tropical de Maracujá
- 150 ml de água de coco gelada
- 80 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Coloque a água de coco e o xarope no copo.
2. Misture até incorporar.
3. Adicione o gelo e sirva.

Para servir: Prove antes de acrescentar outros ingredientes doces.

Xarope Tropical de Maracujá

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação; ainda não testada fisicamente.

XAROPES / 12 DE 20

Maçã verde com limão

Uma soda para sair da combinação de sempre.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 20 ml de Xarope Tropical de Maçã Verde
- 120 ml de água com gás gelada
- 5 ml de suco de limão
- 90 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Misture o xarope e o suco de limão no copo.
2. Adicione gelo e água com gás.
3. Misture devagar e sirva.

Para servir: Uma fatia fina de maçã verde valoriza a apresentação.

Xarope Tropical de Maçã Verde

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação; ainda não testada fisicamente.

PIRULITOS / 13 DE 20

Chá com mel e limão

Uma pausa quente com um detalhe na xícara.

INGREDIENTES

1 xícara de 200 ml

- 180 ml de chá preto pronto
- 1 Pirulito de Cristal Mel com Limão



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare o chá conforme a embalagem.
2. Segure o pirulito pela haste e mergulhe na bebida quente.
3. Mexa delicadamente e acompanhe a dissolução. Retire a haste antes de beber.

Para servir: Sirva o pirulito fora da embalagem, ao lado da xícara.

Pirulito de Cristal Mel com Limão

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação e volume; ainda não testada fisicamente.

PIRULITOS / 14 DE 20

Café gelado com cristal

O ritual do café em outra temperatura.

INGREDIENTES

1 copo de 300 ml

- 60 ml de café pronto quente
- 1 Pirulito de Cristal Café
- 100 ml de leite gelado
- 80 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Mergulhe o pirulito no café quente e mexa até dissolver. Retire a haste.
2. Coloque o gelo e o leite no copo.
3. Despeje o café sobre o leite e sirva.

Para servir: Use vidro próprio para bebidas e evite choque térmico.

Pirulito de Cristal Café

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação; ainda não testada fisicamente.

Camomila com toque tropical

O encontro da camomila com o maracujá.

INGREDIENTES

1 xícara de 200 ml

- 180 ml de chá de camomila pronto
- 1 Pirulito de Cristal Camomila com Maracujá



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare a infusão conforme a embalagem.
2. Mergulhe o pirulito pela haste na bebida quente.
3. Mexa com cuidado e retire a haste antes de servir.

Para servir: Uma xícara clara destaca a cor do chá.

Pirulito de Cristal Camomila com Maracujá

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação e volume; ainda não testada fisicamente.

Chá de frutas vermelhas

Uma xícara frutada para receber com carinho.

INGREDIENTES

1 xícara de 200 ml

- 180 ml de chá de frutas vermelhas pronto
- 1 Pirulito de Cristal Frutas Vermelhas



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare o chá conforme a embalagem.
2. Mergulhe o pirulito na bebida quente, segurando a haste.
3. Misture delicadamente e retire a haste antes de beber.

Para servir: Apresente a xícara com o pirulito ainda visível no momento de servir.

Pirulito de Cristal Frutas Vermelhas

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação e volume; ainda não testada fisicamente.

Soda dupla de morango

Xarope no preparo. Bubbles na finalização.

INGREDIENTES

1 copo de 350 ml

- 15 ml de Xarope Tropical de Morango
- 120 ml de água com gás gelada
- 30 g de Bubbles de Morango escorridas
- 90 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Coloque as Bubbles e o gelo no copo.
2. Adicione o xarope e a água com gás.
3. Misture devagar, sem esmagar as esferas.

Para servir: Sirva com canudo largo ou colher.

Xarope de Morango + Bubbles de Morango

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação entre linhas; ainda não testada fisicamente.

Maracujá com final de manga

Uma soda em duas camadas de sabor.

INGREDIENTES

1 copo de 350 ml

- 15 ml de Xarope Tropical de Maracujá
- 120 ml de água com gás gelada
- 30 g de Bubbles de Manga escorridas
- 90 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Coloque o xarope e a água com gás no copo.
2. Misture devagar e adicione o gelo.
3. Finalize com as Bubbles de Manga.

Para servir: Use taça ou copo transparente e sirva logo após montar.

Xarope de Maracujá + Bubbles de Manga

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação entre linhas; ainda não testada fisicamente.

TROPICAL

COMBINAÇÕES / 19 DE 20

Chá cítrico com Bubbles

Chá, limão siciliano e um toque de maçã verde.

INGREDIENTES

1 copo de 350 ml

- 140 ml de chá verde pronto e frio
- 15 ml de Xarope Tropical de Limão Siciliano
- 30 g de Bubbles de Maçã Verde escorridas
- 80 g de gelo



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Prepare o chá conforme a embalagem e deixe esfriar.
2. Misture o chá frio com o xarope.
3. Coloque gelo e Bubbles no copo e adicione o chá.

Para servir: Deixe o chá esfriar antes de acrescentar as esferas.

Xarope de Limão Siciliano + Bubbles de Maçã Verde

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação entre linhas; ainda não testada fisicamente.

Jarra de abacaxi e maracujá

Prepare a base. Finalize cada copo na hora.

INGREDIENTES

4 copos de 300 ml

- 80 ml de Xarope Tropical de Abacaxi
- 480 ml de água gelada
- 120 g de Bubbles de Maracujá escorridas
- 320 g de gelo
- 8 folhas de hortelã lavadas (opcional)



Foto de aplicação; a receita pode ter outra aparência.

PREPARO

1. Misture o xarope e a água em uma jarra.
2. Divida as Bubbles e o gelo entre quatro copos.
3. Distribua a bebida e finalize com hortelã. Sirva imediatamente.

Para servir: Para o negócio, pese as quatro porções antes do serviço.

Xarope de Abacaxi + Bubbles de Maracujá

Conheça o produto e escolha sua apresentação >

Sugestão de combinação e rendimento de montagem; ainda não testada fisicamente.

PARA BARES E CAFETERIAS

Uma receita também pode virar rotina.

Pese e anote

Prepare uma porção piloto. Registre marca da base, volume de gelo, medida do xarope e peso escorrido das Bubbles.

Acerte antes de multiplicar

Prove a primeira bebida e só então prepare a próxima. Para jarras, siga as medidas da receita 20 e finalize cada copo na hora.

Sirva com consistência

Defina o copo, o utensílio e a apresentação. Rendimento comercial, custo por porção e preço de venda precisam ser medidos na sua operação.

O guia oferece ideias de preparo. Não apresenta margem, rendimento financeiro nem aumento de vendas como resultados garantidos.

CONHEÇA A TROPICAL

Diversidades para seus drinks e receitas.

A Tropical Especiarias reúne produtos para quem gosta de criar bebidas em casa e para profissionais que preparam e servem todos os dias.

Tropical Bubbles

Ver sabores e apresentações >

Xaropes de frutas

Ver sabores e apresentações >

Pirulitos de cristal

Ver sabores e apresentações >

Sabores e apresentações conferidos em 22/10/2026. Estoque, preço e composição podem mudar; a página do produto mostra a condição atual de cada seleção.

SUA PRÓXIMA RECEITA

Comece com a combinação que mais deu vontade.

Escolha uma bebida deste guia e veja qual produto faz parte do preparo. Depois, explore sabores e apresentações para o seu momento.



Conhecer a Tropical >

Salve este guia para consultar na próxima vez que for preparar uma bebida.

IDENTIFICAÇÃO E REFERÊNCIAS

Feito para inspirar. Com informação clara.

Tropical Especiarias • edição de outubro de 2026.
Material gratuito de receitas e apresentação comercial dos produtos da marca.

Fontes editoriais
Livro de Receitas Tropical: receitas 3, 7, 8 e 10; blog Tropical: “10 formas criativas de usar Bubbles”; catálogo e páginas atuais das famílias de Bubbles, xaropes e pirulitos.

Sobre as preparações
Receitas 1 e 3 preservam as bases e medidas do acervo, com gelo e recipiente padronizados. Receitas 2 e 4 recebem medidas propostas. As demais são sugestões de combinação. Não há comprovação de novo teste físico nesta edição.

Fotos e uso
Fotografias oficiais do acervo Tropical. Algumas imagens mostram a aplicação da linha, e não a fórmula exata; isso está indicado nas receitas. Embalagens e acessórios fotografados não definem os itens de uma compra.

As receitas com leite, leite condensado, iogurte ou leite fermentado exigem atenção aos ingredientes desses itens. Consulte os rótulos de todos os produtos.
Reprodução comercial do material e das fotos depende de autorização da Tropical.