

DRINKS ESPECIAIS

Receitas ideais para uma experiência sensorial

GUIA EXCLUSIVO NATAL E ANO NOVO





ÍNDICE

O que esperar de um bom drink?	03
Moscow Mule	04
Pitaya Mix	05
Caipiroska	06
Gin Tônica Toranja e Alecrim	07
Caipiroska Tropical	08
Consumo Consciente	09



O QUE ESPERAR DE UM BOM DRINK?

Drinks e coquetéis geralmente são coloridos e bastante chamativos, encantando primeiramente, pelo visual. Mas o aroma não deve ser subestimado, afinal, frutas, ervas, e especiarias dão um toque todo especial ao antecipar o que será saboreado. Por fim, mas não menos importante, é na boca que a alquimia de uma boa composição se revela, afinal, equilíbrio é a chave de um bom drink.

Compartilhamos, a seguir, receitas tradicionais e inovadoras para te inspirar

numa saborosa jornada através do universo da coquetelaria.

Lembre-se que

o importante é se divertir apreciando, sempre com moderação.





MOSCOW MULE

Esta bebida, combinação de vodka e gengibre, é originalmente preparada com ginger beer, mas aqui no Brasil, foi adaptada com o uso do próprio alimento.

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de gengibre picado
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 dose de Vodka
- 1/2 dose de suco do limão
- Gelo e água com gás para completar
- Folhas de hortelã

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, coloque a água, o açúcar mascavo, a canela em pau e o gengibre. Deixe ferver até reduzir pela metade e coe. Deixe esfriar. Em uma caneca, misture a Vodka, o suco de limão e uma dose do xarope de gengibre e canela feito previamente. Coloque gelo batido e complete a caneca com a água com gás. Finalize com mais gelo e decore com rodela de limão e hortelã.



PITAYA MIX

Esta bebida é refrescante, colorida e ainda por cima incrivelmente deliciosa, Theros Gin potencializa, de forma única, o sabor dos ingredientes.

INGREDIENTES:

(Por taça de Gin)

- Gelo
- 1 dose de Theros Gin
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 morangos cortados e higienizados
- 1 fatia de Pitaya
- 1 ramo de Hortelã

MODO DE PREPARO:

Em uma taça grande coloque gelo até a metade e logo após 1 dose de Theros Gin. Coloque a Pitaya e o Morango próximos e com uma colher e mexa. Por último complete com água tônica e o ramo de hortelã.

CAIPIROSKA

A Caipiroska é a variação mais popular da Caipirinha. Veja esta receita com dicas infalíveis para agradar todos os paladares.

INGREDIENTES:

- 1 dose de Vodka
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Gelo
- 3 limões Taiti

MODO DE PREPARO:

Corte o limão Taiti de “pé” segurando-o pelas extremidades e retire a fibra do limão para que o amargo não afete o sabor final. Insira-os de casca para baixo, no copo de boca larga. Adicione as medidas do açúcar e macere com cuidado, evitando amassar a casca. Quando o açúcar estiver bem diluído, misturado com o limão - sem apertar demais, adicione pedras grandes de gelo. Agora adicione as doses de Vorus Vodka, o suficiente para preencher o copo. Por fim, mexa com uma colher tirando o açúcar da base do copo.



GIN TÔNICA TORANJA E ALECRIM

O Gin é uma bebida versátil que cai bem com diversas frutas. Uma em particular é a toranja, que pode ser em rodela grossas, sucos, e o que sua criatividade permitir. Já o alecrim vai deixar o aroma delicioso, e um sabor picante, marcante e amadeirado.

INGREDIENTES:

- 1 dose de Gin Theros
- 1 lata de Água Tônica
- Gelo
- 1 toranja cortada em rodela.

Espremer o suco do restante da fruta.

MODO DE PREPARO:

Coloque 4 a 5 cubos de gelo em uma taça e acrescente 1-2 rodela de toranja e 1 ramo de alecrim. Adicione o Theros Gin e misture com uma colher. Complete a taça com água tônica, bem lentamente, para não perder muito gás.





CAIPIROSKA TROPICAL

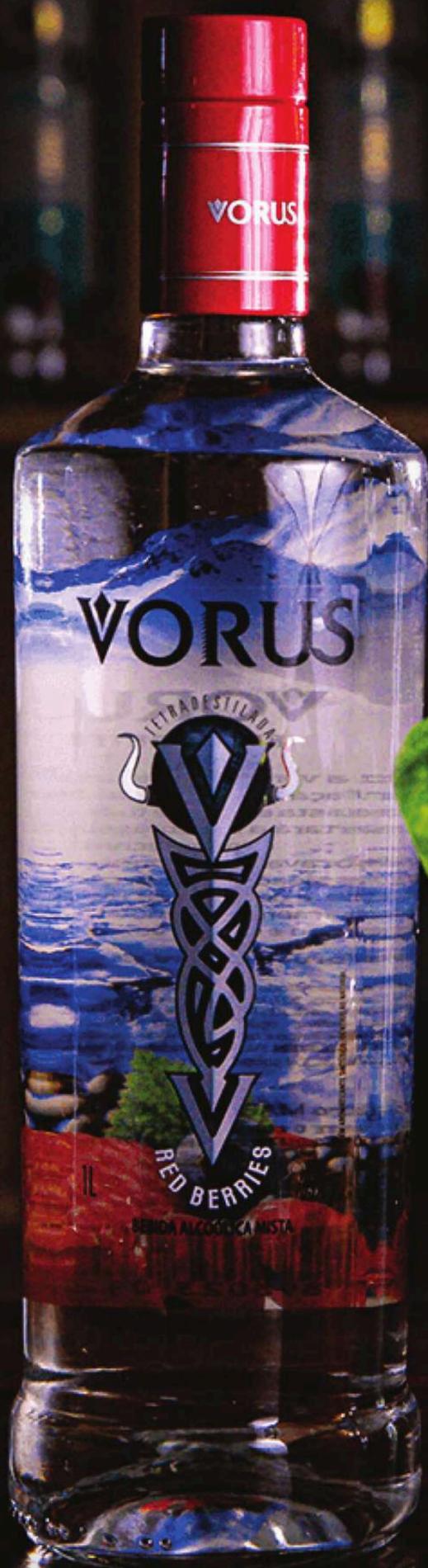
Que tal uma nova versão da tradicional caipiroska? Surpreenda com essa receita que reúne sabores, cores e aromas com muita tropicalidade.

INGREDIENTES:

- 150 ml de Vorus Vodka Red Berries
- 1 tangerina • Melaço de cana-de-açúcar
- 5 Pimentas biquinho • Gelo a gosto

MODO DE PREPARO:

Retire os gomos da tangerina, adicione-os junto com melaço de cana-de-açúcar em um copo de sua preferência. Macere a tangerina até que solte o caldo. Junte o macerado, a Vodka Vorus Red Berries e a pimenta biquinho e complete com cubos de gelo. Misture e sirva a seguir.



Agora é sua vez: experimente as nossas receitas e incrementalmente adaptando as suas. Prove e descubra novos sabores, contando sempre com a versatilidade da Vodka e do Gin.

FELIZ ANO NOVO!!!

