



Receitas

Drinks Não Alcoólicos

1. COQUETEL- KOMBUCHA DRINKS

Ingredientes:

120 ml Kombucha Abacaxi

50 ml Suco Limão

30 ml xarope frutas vermelhas

60 ml Kiro Maracujá

Gelo.

Modo de Preparo:

1 - Completar gelo no copo.

2 - Acrescentar Kombucha.

3- Adicionar suco de limão.

4 - Colocar xarope frutas vermelhas.

5 - Mexer e completar com Kiro Maracujá.

6 - Decorar com rodela de limão.

7 - Servir em Long Tumbler.



Elaborado por: Celso dos Santos Silva - Diretor da Fhoresp para a área de Capacitação, Prof de Bares , Bebidas , Coquetéis e Gerência em Universidade, Preside o Movimento De Bartenders Sem Fronteiras de Aregala Brasil

Oferecimento

2. DELÍCIAS SOFT – ALICE

Ingredientes:

1/3 de suco de abacaxi
1/3 de suco de laranja
1/3 de creme de leite
Um golpe de Grenadine.

Modo de Preparo:

- 1 – Batido na coqueteleira.
- 2 – Decorado com cereja, abacaxi e hortelã.
- 3 – Servir em copo longo ou Escandinávia.

Elaborado por: Orides Paulino Souza – Graduado em Bar e Especialização pela IBA – International Bartenders Association, Campeão Mundial de Soft Drinks na República Tcheca, Campeão Paulista e Brasileiro de Coquetelaria, Conselheiro da ABB – Associação Brasileira de Bartenders, Consultor Master de Bares, Restaurantes , Hotéis e Casas Noturnas.

Oferecimento

3. DELÍCIAS SOFT – ALOHA HAWAII

Ingredientes:

60 ml de suco de laranja
60 ml de suco de abacaxi
40 ml de leite de coco
30 ml de xarope curaçao blue.

Modo de Preparo:

- 1 – Batido na coqueteleira.
- 2 – É servido em copo longo.
- 3 – Decorado com fatia de abacaxi, fatia de laranja, cerejas e rama de hortelã.

Elaborado por: Orides Paulino Souza – Graduado em Bar e Especialização pela IBA – International Bartenders Association, Campeão Mundial de Soft Drinks na República Tcheca, Campeão Paulista e Brasileiro de Coquetelaria, Conselheiro da ABB – Associação Brasileira de Bartenders, Consultor Master de Bares, Restaurantes, Hotéis e Casas Noturnas.

Oferecimento

4. SOBER MULE (Moscow Mule sem álcool e com muito sabor)

Ingredientes:

25 ml suco de limão
20 ml xarope de açúcar (2:1)
1 colher (bar) suco de gengibre
150 ml água com gás
20 ml xarope de amora
Espuma de gengibre

Modo de Preparo:

1. Colocar o limão, o xarope de açúcar, o gengibre e a água com gás em uma caneca de vidro cheia de gelo.
2. Misturar e finalizar com o xarope de amora e a espuma de gengibre.
3. Servir com uma rodela de limão ou um ramo de hortelã.

Elaborado por: Augusto Nascimento BARESSP – Mixologista e sommelier, com mais de 10 anos de experiência no serviço de coquetéis, vinho e cervejas especiais. Formado em Bartending pela ABS-SP e como Beer Sommelier pela Doemens Academy, seu trabalho hoje é focado em formações, treinamentos e mentorias para bares e restaurantes. Coordena os cursos do BaresSP, escola de formação profissional para bartenders, baristas, garçons e gestores do setor.

Oferecimento

5. FRUTAS COLOMBIANAS

EL LULO:

Ingredientes:

Lulo 80g

Xarope de hortelã 50ml

Suco de Lulo 90ml

Água com gás 50 ml

Rapadura ralada 5 g e Gelo 200ml

Modo de Preparo:

1 – Bater todos os ingredientes, exceto a água

2 – Servir no copo longo e completar com água

LA UCHUVA:

Ingredientes:

Phisalys 100g

Xarope de Poejo 40ml

Suco de Limão Siciliano 40ml

Rapadura ralada 5g e Gelo 200ml

Modo de Preparo:

1 – Bater todos os ingredientes

2 – Servir no copo longo e com raspas de rapadura

EL TOMATE DE ARBOL:

Ingredientes:

Tomate de Arbol 100 g

Xarope de rapadura 100 ml

Suco de Tomate de Arbol 100 ml

Suco de Limão Tahiti 40 ml e Gelo 200ml

Modo de Preparo:

1 – Bater todos os ingredientes

2 – Servir no copo longo

Elaborado por: Jair Abril – Empresário da área de Bares, Chefe de Cozinha pelo Sena de Colômbia e Diretor de Aregala no Brasil

Oferecimento

6. COQUETEL- HAPPY HOUR TECH

Ingredientes:

120 ml Kombucha Neutro

50 ml maçã verde

130 ml Kiro Gengibre

Gelo.

Modo de Preparo:

1 - Completar gelo no copo.

2 - Acrescentar Kombucha Neutro e xarope de maçã verde

3 - Completar com Kiro Gengibre.

4 - Decorar com guarda-chuva e Servir em Taça Escandinávia.

Elaborado por: Celso dos Santos Silva - Diretor da Fhoresp para a área de Capacitação, Prof de Bares , Bebidas , Coquetéis e Gerência em Universidade, Preside o Movimento De Bartenders Sem Fronteiras de Aregala Brasil

Oferecimento

7. COQUETEL-AMANHECEU

Ingredientes:

150 ml Suco Maracujá
50 ml Xarope Curaçao Blue
75 ml Kiro Cupuaçu
Gelo.

Modo de Preparo:

- 1- Completar gelo no copo.
- 2-Bater suco maracujá e xarope curaçao blue. Passar para o copo.
- 3- Completar com Kiro Cupuaçu.
- 4 - Decorar com guarda-chuva e Servir em Long Tumbler.

Elaborado por: Celso dos Santos Silva - Diretor da Fhoresp para a área de Capacitação, Prof de Bares , Bebidas , Coquetéis e Gerência em Universidade, Preside o Movimento De Bartenders Sem Fronteiras de Aregala Brasil

Oferecimento

8. XAROPES ARTESANAIS E APLICAÇÕES

APLICAÇÃO 1:

Ingredientes:

Suco de amora 60ml

Suco de limão Siciliano 15ml

Xarope Artesanal de Amora 20 ml

4 amoras de guarnish

APLICAÇÃO 2:

Ingredientes:

Suco de abacaxi 60ml

Suco de limão Taiti 15 ml

Xarope Artesanal Litha 20 ml

Um limão para guarnish

Modo de Preparo:

1 – Batidos e coados duplamente

2 – Servido em copo OldFashioned.

Modo de Preparo:

1 – Batidos e coados duplamente

2 – Servido em copo Old Fashioned.

Elaborado por: Rômulo "Maverick" de Abreu

Barman Particular para eventos exclusivos. Especialista em coquetelaria clássica. Podcaster do Maverickcast®. Consultor de bar da Rede Accord. Proprietário de speakeasy no coração de São Paulo. Intercâmbio profissional em Havana. Formado em Turismo e Hospitalidade pela Fatec SP. Pós-graduando em Comunicação e Marketing. Professor do curso de Formação de Bartenders no Centro Paula Souza.

Oferecimento

9. ELIXIRES (A HORA E A VEZ) – PITÃ

Ingredientes:

100 ml PYTÃ (Elixir de Pitanga artesanal)

Decoração: folhas, flores e pitanga fresca

Modo de Preparo:

1 – Servir em um copo longo sobre o gelo raspado;

2 – Decorar com as folhas, as flores e pitanga fresca.

Elaborado por: Rogério Coelho

Consultor de bar da Cafeteria do Museu do Café em Santos. Graduado em Bar , Bebidas e Coquetéis, Ex Campeão Paulista, Brasileiro e representou o Brasil em diversos Campeonatos na Europa.

Oferecimento

10. VIRGIN COCKTAILS E SUAS APLICAÇÕES

VIRGIN MARY

Ingredientes:

15 cl suco tomate

3 cl suco limão

2 lances de molho inglês

Pimenta Tabasco, sal, pimenta do reino

Modo de Preparo:

1 – Monte num copo Long Drink colocando o suco de tomate, o suco de limão e o molho inglês;

2 – Acrescente os temperos a gosto;

3 – Complete o copo com gelo;

4 – Sirva com talo de salsão ou cenoura;

5 –Decore com fatia de limão.

Elaborado por: Roberto David Lopes

Atual Campeão Brasileiro de Coquetelaria 2023. Ex Presidente e Fundador da ABB em Litoral Norte de São Paulo, Intrutor Oficial da ABB pela International Bartender Association. Gerente de Hotel Pousada e Restaurante em Ilhabela. Graduado e Pós-Graduado em Gestão com foco em Hospitalidade, Administração e Recursos Humanos. Selecionado para representar oficialmente o Brasil no Campeonato Mundial de Roma em Novembro/Dezembro 2013

Oferecimento

11. SODAS ITALIANAS E SEUS MULTI-SABORES

DAS PRINCESAS

Ingredientes:

10 cl suco maçã
5 cl suco pêssago
2 cl Xarope Blue (laranja)
Club Soda
Fatias de gengibre

Modo de Preparo:

- 1 – Coloque o gengibre (fatiado) na coqueteleira e macere;
- 2 – Adicione os sucos (maçã, pêssago) e coloque gelo;
- 3 – Bater a coqueteleira;
- 4 – Servir em copo longo drink e completar com Club Soda;
- 5 – Acrescentar um lance de Xarope Blue;
- 6 – Colocar canudo e mexedor e decorar com fatia de laranja e cereja.

Elaborado por: Roberto David Lopes

Ex Presidente e Fundador da ABB em Litoral Norte de São Paulo, Intrutor Oficial da ABB pela International Bartender Association. Gerente de Hotel Pousada e Restaurante em Ilhabela. Graduado e Pós-Graduado em Gestão com foco em Hospitalidade, Administração e Recursos Humanos. selecionado para representar oficialmente o Brasil no Campeonato Mundial de Roma em Novembro/Dezembro 2013

Oferecimento

12.COQUETEL- SOFT DRINKS

Ingredientes:

120 ml Suco Laranja
50 ml Leite Condensado,
25 ml xarope pêssego
100 ml Kiro Maça
Gelo.

Modo de Preparo:

- 1 - Colocar gelo no copo;
- 2 - Bater Suco de Laranja e leite condensado;
- 3 - Passar para a taça e adicionar xarope pêssego. Mexer;
- 4 - Completar com Kiro maça e Servir em Long Tumbler.

Elaborado por: Celso dos Santos Silva - Diretor da Fhoresp para a área de Capacitação, Prof. de Bares , Bebidas , Coquetéis e Gerência em Universidade, Preside o Movimento De Bartenders Sem Fronteiras de Aregala Brasil

Oferecimento