



## RECEITAS DE COQUETÉIS E DRINKS

### HEATS BRAZIL CAIPIRINHA LUSH

#### Preparo do suco:

Macere o limão até conseguir 50ml de suco. *(uma dose)*

#### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica. *(uma dose)*
- 50ml suco de limão *(uma dose)*
- 40gr açúcar *(pouco menos que uma dose)*
- Gelo a vontade.

Característica: **Refrescante.**

Misturar na coqueteleira e agitar bem.

Decorar com fatia de limão.



### HEATS BRAZIL CAIPIRINHA FRESH

#### Preparo do suco:

Macere o limão com duas folhas de hortelã até conseguir 50ml de suco.

#### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica *(uma dose)*
- 50ml suco de limão com hortelã *(uma dose)*
- 40gr açúcar *(pouco menos que uma dose)*
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira todos os ingredientes e agite bem.

Decorar com hortelã e pedaços de limão.

Característica: **Refrescante.**



## HEATS BRAZIL MARACUJÁ DRINK

### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica (*uma dose*)
- 50ml suco de maracujá (*uma dose*)
- 40gr Leite Condensado (*pouco menos que uma dose*)
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira todos os ingredientes e agite bem.

Decorar com folha de hortelã.

Característica: **Refreshante.**



## HEATS BRAZIL KIWI

### Modo de Preparar:

Processar no liquidificador 01 kiwi, (*sem pele, tamanho médio*) e 50 ml de água.

### Preparo do coquetel:

- 50ml cachaça Clássica, (*uma dose*).
- 50ml suco de kiwi, (*uma dose*).
- 40gr açúcar, (*pouco menos que uma dose*).
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira e agite bem.

Decorar com fatia de kiwi.

Característica: **Refreshante.**



## HEATS BRAZIL CAIPIRINHA DE MORANGO

### Modo de preparar:

- 100ml de cachaça Clássica.
- 1 colher de chá de açúcar de baunilha.
- 5 morangos.
- 4 cubos de gelo.
- 1 morango para decorar.

Característica: **Refreshante.**

Processar no liquidificador dois morangos com um pouco de cachaça.

Corte o restante dos morangos em pedaços pequenos.

Num copo, misture os morangos que foram cortados com o suco que foi batido.

Coloque também o açúcar e o restante da cachaça e gelo.





## HEATS BRAZIL ABACAXI

### Preparo do suco:

Processar no liquidificador uma fatia pequena de abacaxi (50gr) e 50 ml de água até ficar líquido.

### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica, (uma dose).
- 50ml suco de abacaxi, (uma dose).
- 25ml leite condensado, (1/2 dose).
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira e agite bem.

Decorar com pedaço de abacaxi e ramo de hortelã.

Característica: **Refreshante.**



## HEATS BRAZIL CAIPIRINHA DE ABACAXI COM HORTELÃ

### Modo de preparar:

- 100ml de cachaça Clássica.
- 2 limões exprimidos, (50 ml suco).
- 2 colheres de sopa de abacaxi picado.
- 1 colher de sopa de açúcar.
- 4 cubos de gelo picado.
- 4 folhas de hortelã.

Característica: **Refreshante.**

Junte o abacaxi e o açúcar no copo e macere. Depois junte o suco do limão e a cachaça, adicione o gelo picado e as folhas de Hortelã.

Decorar com uma com pedaços de abacaxi e ramo de hortelã.



## HEATS BRAZIL UVA

### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica (uma dose)
- 50ml suco de uva, (uma dose).
- 40gr açúcar, (pouco menos que uma dose).
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira e agite bem.

Decorar com grão de uva.

Característica: **Refreshante.**





## HEATS BRAZIL MORANGO

### Preparo do suco:

Processar no liquidificador 02 morangos (*tamanho médio*) e 50 ml de água até ficar líquido.

### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica. (*uma dose*)
- 50ml suco de morango. (*uma dose*)
- 40gr açúcar. (*pouco menos que uma dose*)
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira e agite bem.

Decorar com morango.

Característica: **Refreshante.**



## HEATS BRAZIL CEREJA

### Modo de Preparar:

Processar no liquidificador 05 cerejas e 50 ml de água.

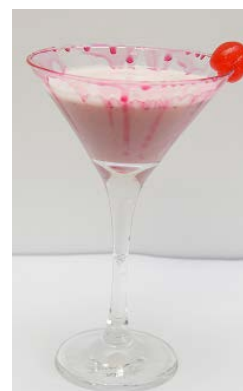
### Preparo do coquetel:

- 50ml cachaça Clássica (*uma dose*)
- 50ml suco de cereja (*uma dose*)
- 25ml leite condensado (*1/2 dose*)
- Gelo a vontade.

Misturar na coqueteleira.

Decorar a taça com grenadine e um a cereja na borda.

Característica: **Refreshante.**



## HEATS BRAZIL COCO

### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica (*uma dose*)
- 50ml de leite de coco (*uma dose*)
- 25ml leite condensado (*1/2 dose*)
- *Flocos de coco ralado*
- Gelo a vontade.

Coloque na coqueteleira e agite bem.

Decorar a borda da taça com fio de leite condensado e coco ralado.

Característica: **Refreshante.**



### HEATS BRAZIL BLUE BERRY

#### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica (*uma dose*)
- 2 Colheres de sopa de mirtilo (fruta bem madura)
- 40gr açúcar (*pouco menos que uma dose*)
- Gelo a vontade.

Macere um pouco as frutas com o açúcar, coloque tudo na coqueteleira e agite bem.

Decorar com mirtilo.

Característica: **Refreshante.**



### HEATS BRAZIL CLERICOT

#### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Jequitibá (*uma dose*)
- 100ml de Refrigerante de limão (*duas doses*)
- 8 pedaços pequenos de frutas a gosto.
- Gelo a vontade.

Misture no copo.

Característica: **Suave**



### HEATS BRAZIL ICE CREAM

#### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Jequitibá (*uma dose*)
- 2 Bolas pequenas de sorvete (*sabor a gosto*)
- 50ml de leite condensado (*uma dose*)

Processar tudo no liquidificador.

Coloque gelo a vontade para servir.

Decorar com calda de chocolate.

Característica: **Cremoso.**



## HEATS BRAZIL PAÇOCA

### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Clássica (*uma dose*)
- 25ml creme de leite fresco (*1/2 dose*)
- 25ml leite condensado (*1/2 dose*)
- 1 ½ Paçoca
- 1 Colher de chá de açúcar
- Gelo a vontade.

Misturar na coqueteleira.

Decorar a borda da taça com fio de leite condensado e paçoca.

Característica: **Cre moso.**



## Heats Brazil Com Gelo

### Modo de Preparar:

- 100ml cachaça armazenada por 3 anos em barril de madeira. (Carvalho Francês, Amendoim Bravo ou Jequitibá).
- Gelo a vontade.

Caraterística: **Quente**



## HEATS BRAZIL DRINK CARVALHO

### Modo de Preparar:

- 100ml de cachaça carvalho
- 4 Cubos de Gelo
- 4 Azeitonas pretas para decorar

Característica: **Quente**

Modo de fazer

Adicione no copo o gelo, a cachaça carvalho e as azeitonas.



### HEATS BRAZIL DRINK AMENDOIM

#### Modo de Preparar:

- 100ml de cachaça Amendoim
- 4 Cubos de Gelo
- 4 Cerejas para decorar

Característica: **Quente**

Adiciono no copo o gelo a cachaça e as cerejas



### HEATS BRAZIL CHERRY

#### Modo de Preparar:

- 50ml cachaça Jequitibá (*uma dose*)
- 50ml de Refrigerante de limão (*uma dose*)
- 25ml Groselha (*1/2 dose*)
- Gelo a vontade.

Misturar tudo no copo.

Decorar com cereja.

Característica: **Quente.**



### HEATS BRAZIL DRINK JEQUITIBÁ

#### Modo de Preparar:

- 100ml de cachaça Jequitibá
- 4 cubos de Gelo
- 5 azeitonas recheadas para decorar

Características: **Quente**

Modo de Fazer:

Adicione no copo as azeitonas, a cachaça e o gelo.



### HEATS BRAZIL MANGA

#### Modo de Preparar:

- 50ml de água.
- 50ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 1 fatia pequena de manga.
- 30ml de leite condensado.

Característica: **Cremoso**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.



## HEATS BRAZIL PERA

### Modo de Preparar:

- 50ml de água.
- 50ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- meia pera média.
- 30 gramas de açúcar.

Característica: **Suave**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.



## HEATS BRAZIL NESCAU

### Modo de Preparar:

- 3 Colheres de Achocolatado em pó NESCAU.
- 100ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 100ml de água.
- 30ml de leite condensado.

Característica: **Cremoso**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.



## HEATS BRAZIL NUTELA

### Modo de Preparar:

- 2 Colheres de Nutela.
- 60ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 60ml de água.
- 30 gramas de açúcar.

Característica: **Suave**

Bata tudo em um liquidificador, fore a borda do copo com chocolate em pó e e sirva com gelo a vontade.





## HEATS BRAZIL BARUÍ GREEN

### Modo de Preparar:

- 60ml de água.
- 60ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 3 fatias de abacaxi.
- 40 gramas de açúcar.
- 1 colherer de açúcar colorido green

Característica: **Suave**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.



## HEATS BRAZIL LARANJA

### Modo de Preparar:

- 60ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 60ml de suco de laranja.
- 20 gramas de açúcar.

Característica: **Refrescante**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.



## HEATS BRAZIL MELANCIA

### Modo de Preparar:

- 50ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 50ml de suco de melancia.
- 20 gramas de açúcar.

Característica: **Refrescante**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.



## HEATS BRAZIL MELÃO

### Modo de Preparar:

- 50ml de cachaça Heats Brazil Clássica.
- 50ml de suco de melão.
- 20 gramas de açúcar.

Característica: **Refrescante**

Bata tudo em um liquidificador e sirva com gelo a vontade.

