



Receitas

COM

Licor 35

made by Jorge Mimoso

35

LICOR
DE PASTEL
DE NATA

RECEITAS

NATA TROPPICANA

Combine o seu licor de pastel de nata extra cremoso com o sabor a banana tropical e manteiga de amendoim. O leve toque abaunilhado faz deste cocktail uma bebida tropical incomparável.

INGREDIENTES

Medida

2 colheres de bar Le Frappé de
Monin Baunilha

12,5 Cl leite

4 Cl vodka

4 Cl monin purée de banana

6 Cl Licor 35

1 colher de bar Manteiga Amendoim

TÉCNICA

Blender

GUARNIÇÃO

Hortelã/Nutella/Morango/Natas/Raspa
Chocolate/Chantily

COPO

Jar



RECEITAS

NATA LÉMON LUXE

O Licor 35 juntou-se ao verdadeiro Limoncello Italiano e juntos formam um cocktail citrico divinal. Uma derivação de dois clássicos mediterrânicos que melhora a cada trago.

INGREDIENTES

Medida

6,5 cl Licor 35

2 colheres de bar Le Frappé de Monin Yogurt

12,5 cl leite

3 cl Limoncello

Bottom Le Frappé de Monin Cereja

TÉCNICA

Blender

GUARNIÇÃO

Flor Comestível, Canela em pó, Pau de canela

COPO

Yogurt



RECEITAS

NATA RED MOJITO

O Mojito Cubano e o Pastel de Nata Português unem-se num copo para dar alegria ao mundo. Uma bebida que combina bem com todos os momentos. O refrescar dos dias de verão, os fins de tarde e as noites quentes. O Mojito mais português de sempre.

INGREDIENTES

Medida

5 cl Licor 35

3 cl Monin Applie Pie Sirup

5 Folhas de Hortelã

0,5 cl Mojito Mint Sirup

Top Strawberry Purée Monin

TÉCNICA

Shake / Double Strain

GUARNIÇÃO

Hortelã, Flor comestível

COPO

(Libbey) Hobstar Cocktail



RECEITAS

NATA COUPELLE COCORANGE

O cheiro a casca de laranja selvagem, o sabor envolvente do Licor 35 regado com côco e uma textura espumante tornam este cocktail uma bebida fresca e ousada.

INGREDIENTES

Medida

6 Cl Licor 35

1 Noz de Monin Côco Purée

4 cl Vodka Grey Goose Laranja

Clara de ovo

TÉCNICA

Shake / Double Strain

GUARNIÇÃO

Laranja desidratada

COPO

(Libbey) Taça Coupe



RECEITAS

NATA HONEY PEACH BLUEBERRY

Deixe-se envolver pelo Nata Honey Peach - Blueberry. A cobertura de chocolate levemente amarga contrasta com o sabor ricamente doce perfumado dos pêssegos e mirtilos, resultando num cocktail complexo que conquistará até os paladares mais exigentes.

INGREDIENTES

6 Cl Licor 35
2 cl Mel
4 cl de Monin Peach Purée
3 Cl Teeling Whiskey
Bottom BlueBerry
1 Drop Bitter Chocolate

TÉCNICA

Shake / Double Strain

GUARNIÇÃO

3 Flores comestíveis / Chocolate Bitter

COPO

Taça cocktail



RECEITAS

NATA RON PROHIBIDO

O clássico Licor 35 - Creme de Pastel de Nata ganha a intensidade extra do rico sabor Mexicano do Rum Proibido. Na boca, este cocktail possui um final longo e intenso a notas de ananás dos Açores e especiarias.

INGREDIENTES

Medida

6 Cl Licor 35

5 cravinhos

1 Fatia de Ananás

1 Cl de Monin Cinnamon Sirup

3 Cl El Ron Proibido

TÉCNICA

Maceração, Shake e Double Strain

GUARNIÇÃO

Folha Ananás, Canela em Pó e Flor Comestível

COPO

Taça dupla com decoração inferior de botânicos



RECEITAS

NATA'S BRANDY

O Licor 35 levemente cremoso e regado com Cherry Brandy escocês e puree de framboesa. Com um sabor e textura perfeitamente equilibrados, este cocktail é ideal para a época natalícia. Uma dica subtil será adicionar um pouco de licor Amaretto, o que torna esta receita realmente divina.

INGREDIENTES

Medida

6 Cl Licor 35

2 Cl Cherry Brandy Licor Monin

0,5 cl Cherry Monin Puree

2 cl Amaretto

TÉCNICA

Shake

GUARNIÇÃO

Hortelã, 2 Cherrys on the stick

COPO

logurte Jag



RECEITAS

NATA MARTINI A(MORE)

O Licor 35, o seu Creme de Pastel de Nata regado com licor de amoras, sumo de limão fresco degustado com uma cobertura de chocolate e um sabor fresco a menta. Um deleite para os seus sentidos.

INGREDIENTES

Medida

3 Cl licor de mure (amoros)

1,5 cl sumo limão

6 cl licor 35

4 cl natas

1 cl monin mint charope

TÉCNICA

Shake / Double Strain

GUARNIÇÃO

Chocolate Design

COPO

Taça Coupet



RECEITAS

NATA FRUITY PASSION

Licor 35, o seu creme de pastel de Nata junta-se a maçã verde e as Lichias asiáticas para lhe fazer chegar um cocktail delicado, doce e perfumado que vai certamente fazê-lo mergulhar numa explosão de sentidos.

INGREDIENTES

Medida

6 cl licor 35

2 Cl Monin Lichia Puree

3 Cl Monin Passion Fruit Puree

4 Cl Vodka

1 Cl de Gree Apple Monin Purée

TÉCNICA

Shake

GUARNIÇÃO

Meio Maracujá

COPO

Old Fashioned



RECEITAS

NATA COOKIE

A Nata Cookie abre com chave de ouro uma porta de novos sabores. O Paladar doce/amargo da canela junto com o melhor chocolate e o sabor extra do Limão siciliano acentuam o sabor do tradicional Pastel de Nata e fazem-nos viajar para algo majestoso.

INGREDIENTES

Medida

6 cl licor 35

2 Mini Cookies

2 cl Monin Chocolate Sirup Cookie

2,5 cl Vodka

2 cl sumo limão

1 cl cinnamon sirup monin

TÉCNICA

Blender

GUARNIÇÃO

1 Cookie, raspa de chocolate e chantilly

COPO

Yougurt Jag





35

trinta e cinco

=CREME DE PASTEL DE NATA=

BEBIDA CREMOSA E DELICIOSA
BEBIDA ALCOÓLICA

35

LICOR
DE PASTEL
DE NATA