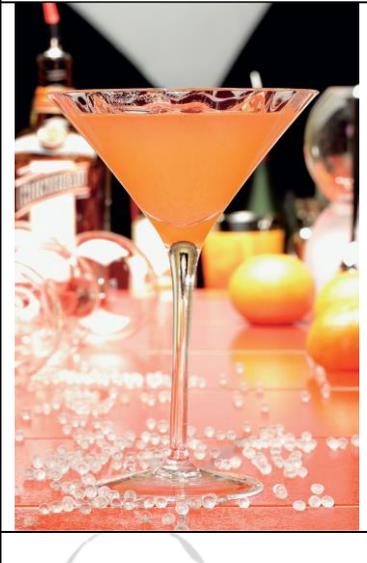


### SUGESTÕES DE COCKTAILS PARA A PASSAGEM DE ANO

- Livro 250 COCKTAILS by Hugo Silva -

**BEFORE DINNER** - Os cocktails mais indicados para aperitivo deverão ser algo secos ou cítricos.

	<h3>Molecular Kir</h3> <p>Esferificação básica <i>Bols Crème de Cassis</i> (caviar)</p> <p>5 cl de água morna 1 g de alginato 5 cl de <i>Bols Crème de Cassis</i> 0,5 g de cloreto de cálcio 20 cl de água fria champagne <i>Piper-Heidsieck Brut</i> q.b.</p> <p>Num shaker, verta a água morna e adicione o alginato; agite energicamente durante 20 segundos. Abra o shaker e acrescente o <i>Bols Crème de Cassis</i>; agite energicamente por 20 segundos. Deixe repousar no frio durante 30 minutos. Coloque o líquido obtido em seringas.</p> <p>Numa taça de cocktail, coloque o cloreto de cálcio e metade da água fria; mexa até dissolver. Noutra taça de cocktail verta a restante água. Com as seringas previamente preparadas, deixe cair gota a gota na taça. Retire as bolas com um passador de rede ou com uma colher perfurada e passe-as pela taça. Filtre novamente as bolas e coloque-as num flûte. Preencha-o com <i>Piper-Heidsieck Brut</i> e sirva.</p>
	<h3>PETITE FLEUR</h3> <p>3 cl rum 1,5 cl de <i>Cointreau</i> 1,5 cl de sumo de laranja gelo q.b.</p> <p>Coloque todos os ingredientes num shaker com gelo. Agite energeticamente. Coe duplamente a bebida com um passador de cocktails e, depois, com um passador de rede, para uma taça de cocktail, previamente gelada.</p>



### Semaphore

2 cl de aguardente de cereja/ kirsch  
2 cl de *Pisang Ambon Guaraná Lima*  
2 cl de *Cointreau*  
gelo q.b.

#### Decoração:

Cereja, cascas de laranja, lima e manga q.b.

Verta todos os ingredientes num shaker com gelo. Agite energicamente. Coe duplamente a bebida: primeiro com um passador de cocktails e, depois, com um passador de rede, para uma taça de cocktail previamente gelada. Sirva decorada com a cereja e com um semáforo feito com cascas de laranja, lima e manga.

**AFTER DINNER** – Recomenda-se um *drink* mais adocicado ou com um teor alcoólico um pouco mais elevado, pois ajuda na digestão.



### CT on a blue sky

10 pedras de gelo  
2 cl de vodka *Stolichnaya*  
3 cl de sumo de manga  
1 cl de natas  
1 cl de *Bols Blue*  
1 cl de grenadine

#### Decoração:

Missangas azuis q.b.

Esta bebida é preparada em dois shakers. No primeiro, coloque cinco pedras de gelo, a vodka *Stolichnaya* e o sumo de manga. No outro, disponha as pedras de gelo restantes, as natas e o *Bols Blue*. Agite ambos enérgica e separadamente. Coe o conteúdo do primeiro shaker para uma taça de cocktail dupla, previamente gelada sobrepondo-lhe o xarope de romã. Encoste uma colher à superfície e coe, suavemente, a bebida do segundo shaker. Sirva com missangas azuis.



### Cocktail Portugal

- 2 morangos
- 1 cl de *Bols Strawberry*
- 8 a 10 g de açúcar
- 2 pedras de gelo
- 1 kiwi
- 1 cl de *Bols Kiwi*
- 1 dash de puré de manga

Coloque os morangos, o *Bols Strawberry*, dois gramas de açúcar e uma pedra de gelo num blender. Triture muito bem até obter um preparado homogéneo; reserve. No mesmo blender, junte o *kiwi*, o *Bols Kiwi*, o restante açúcar e a pedra de gelo restante; triture muito bem. Verta ambos os preparados em simultâneo para uma taça de cocktail, formando uma linha na vertical. Coloque o puré de manga no centro e sirva.



### Arroz Doce

- 2 cl de vodka *Stolichnaya*
- 2 cl de *Bols Advocaat*
- 1 cl de *Bols Natural Yoghurt*
- 2 cl de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de arroz cozido
- gelo partido q.b.

**Decoração:**  
Canela pó q.b.

Coloque todos os ingredientes num liquidificador com gelo partido. Triture até obter um preparado homogéneo. Sirva numa taça de champagne, polvilhado com canela em pó.



COCKTAIL TEAM MAIL

Para: *Clientes, Parceiros e Amigos*

### Receita de Cocktail Boas Festas

Verta primeiramente a **Saúde** para  
uma taça à cocktail, num copo à  
parte macere o **Amor** e pulverize com  
**Paz**. Agite energeticamente todos os  
ingredientes e coe para um copo a  
transbordar de **Felicidade**.

A **Cocktail Team** deseja-lhe **Boas Festas!**

- 5cl Saúde
- 5cl Amor
- 5cl Paz
- 5cl Felicidade

CONSULTING

EVENTS

UNIVERSITY

PRODUCTS