

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) 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>

CONSULTING

EVENTS

UNIVERSITY

PRODUCTS

www.cocktailteam.net | cocktailteam@cocktailteam.net | TLF: 214 374 235

mixing
your
life



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.




Para: Clientes, Parceiros e Amigos

Receita de Cocktail Boas Festas



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

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!**