

WORKSHOP - “BAR EM CASA” - CLASSIC COCKTAILS II

Ingredientes - utensílios - copos

1. Bloody Mary

1. Sal (a gosto)
2. 2-4 gotas de molho de pimenta (a gosto)
3. 10 ml de molho inglês (no workshop utilizarei Lea & Perrins)
4. 15 ml suco de limão siciliano
5. 50 ml de vodca
6. 100 ml suco de tomate (no workshop utilizarei Raiola)
7. Gelo para o preparo e para o copo em que será servido o coquetel.

Decoração: talo de cenoura ou salsão, ½ lua de limão (½ rodela), ramo de alecrim ou manjericão e pimenta do reino moída.

Observação: o Bloody Mary é um coquetel muito versátil, é possível substituir a **vodca** por **gim** ou **tequila** na receita, que fica muito interessante! Para a **versão sem álcool**, basta preparar a mesma receita, porém sem a parte alcoólica e utilizar **200 ml de suco de tomate**.

2. Margarita

1. 10 ml xarope de açúcar 1:1
2. 20 ml de suco de limão taiti
3. 20 ml de licor de laranja (Cointreau, Curaçao, etc)
4. 40 ml de tequila prata
5. Gelo para bater na coqueteleira

Preparação: taça com sal na borda.

3. Negroni

1. 30 ml de Campari
2. 30 ml de vermute tinto (Carpano Clássico, Martini Rosso, Cinzano Rosso, etc)
3. 30 ml de gim
4. Gelo para o preparo e uma pedra de gelo grande para o copo

Decoração: twist ou meia lua de laranja bahia

Observação: o Negroni deriva de um coquetel chamado “Americano” que leva partes iguais de vermute tinto, Campari e água com gás (30:30:30), é uma opção de drinque para quem busca uma bebida mais suave e menos alcoólica. Agora, para quem já conhece o Negroni e quer se aventurar em uma nova experiência, sugiro substituir o gim por outros destilados, seguindo a mesma proporção/receita original, como por exemplo: Bourbon (Boulevardier), Rum (Kingston), Cachaça, dentre outros.

Utensílios necessários:

1. Dosador - ou qualquer medidor de cozinha com medidas pequenas
2. Balarina - ou colher comprida e fina que tiver
3. Mixing Glass
4. Coqueteleira
5. Peneira
6. Strainer
7. Espremedor de cítricos
8. Faca
9. Tábua para cortes
10. Zester/descascador de legumes (opcional)
11. Pratinho

Copos necessários:

1. Copo longo - Bloody Mary
2. Taça Martini ou Coupé - Margarita
3. Copo baixo - Negroni

Receita do xarope de açúcar 1:1 (xarope simples)

1. 1 xícara de água quente filtrada
2. 1 xícara de açúcar (refinado, demerara, etc)

Modo de preparo:

Adicione os ingredientes em um recipiente e misture até dissolver todos os cristais de açúcar. Armazene o xarope em uma garrafa e guarde na geladeira por até 30 dias.