

WORKSHOP - “BAR EM CASA”

Dia dos Namorados - ingredientes - utensílios - copos

1. Clover Club

1. 4 -5 framboesas frescas (ou descongeladas) [1 colher de sobremesa]
2. 30ml de xarope de açúcar (1:1) [2-3 colheres de chá de açúcar] ou outra forma de adoçar de sua preferência
3. 30ml de suco de limão Siciliano
4. 20ml de clara de ovo - pasteurizada ou normal
5. 60ml de gin
6. Gelo para bater na coqueteleira

Decoração: opcional 2 framboesas no palito

2. Paraty

1. 10 - 12 folhas de hortelã fresca
2. 30ml de xarope de açúcar (1:1) [2-3 colheres de chá de açúcar] - ou outra forma de adoçar de sua preferência
3. Frutas vermelhas (descongeladas) [2 colheres de sopa]
4. 60ml de gin
5. Gelo para bater na coqueteleira
6. Gelo picado para o copo em que o coquetel será servido

Decoração: raminho de hortelã; amoras e framboesas.

Observação: as frutas vermelhas podem ser substituídas por abacaxi, morango, kiwi, suco de limão, entre outras frutas.

3. Hibiscus Fizz

1. Hibisco desidratado
2. 30ml de xarope de açúcar (1:1) [2-3 colheres de chá de açúcar] - ou outra forma de adoçar de sua preferência
3. 30ml de suco de limão Siciliano
4. 60ml de gin
5. Club soda para completar
6. Gelo para bater na coqueteleira
7. Gelo para o copo

Decoração: raminho de manjerição e twist de limão Siciliano

Utensílios necessários:

1. Dosador - ou qualquer medidor de cozinha com medidas pequenas
2. Balarina - ou colher comprida e fina que tiver
3. Coqueteleira - ou improvisar com uma de academia ou algum pote
4. Strainer
5. Peneira
6. Macerador – ou improvisar com algum utensílio para poder amassar frutas
7. Faca
8. Tábua para cortes
9. Descascador de cítricos (peeler ou zester)

Copos necessários:

1. Taça Martini ou Coupé - Clover Club
2. Copo baixo - Paraty
3. Copo longo – Hibiscus Fizz

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

1. 1 xícara Água quente filtrada
2. 1 xícara 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.