

WORKSHOP - “BAR EM CASA” - DIA DOS PAIS

Ingredientes - utensílios - copos

1. Clericot- Receita para 01 garrafa de vinho branco seco **(para 1/2 garrafa, utilizar 1/2 receita)**

1. 30 ml de licor de laranja (ex: Cointreau, Grand Marnier, Curaçao, etc)
2. 30 ml de rum (pode substituir por cognac, brandy, cachaça, etc)
3. 60 ml xarope de açúcar 1:1 (4-6 colheres de chá de açúcar)
4. 750 ml de vinho branco seco (01 GF) (pode substituir por espumante brut)
5. Frutas da estação cortadas
6. Gelo para o copo em que será servido.

Frutas da estação que serão utilizadas: limão siciliano (01 un), abacaxi (1/4 un), tangerina morgote (murcott) (01-02 un), morango (06-12 un), maçã verde (1/2-01 un), laranja Bahía (para twist) e hortelã fresco.

Observação: para o **Clericot**, o uso das frutas é livre, procure utilizar frutas maduras da estação (ex: limão siciliano, laranja, pera, maçãs, kiwi, tangerina, ameixa - são algumas das sugestões); precisando ficar atento apenas às **quantidades**, lembrando que menos é mais.

Decoração para a taça em que será servido: ramo de erva aromática (ex: alecrim, hortelã, manjerição, etc.) e algumas frutas cortadas presentes na jarra.

Recomendações: por se tratar de um coquetel infusionado com uma variedade de frutas, é importante que ele descanse por pelo menos 30 minutos na geladeira antes de ser servido, para que as frutas absorvam a bebida e vice-versa. Algumas pessoas gostam de adicionar refrigerante de limão ou água com gás para suavizar a bebida.

2. Caipirinha (tradicional)

1. 30 ml de xarope de açúcar 1:1 (ou 2-3 colheres de chá de açúcar) ou outra forma de adoçar de sua preferência
2. 1 limão taiti médio (1/2 para espremer e 1/2 para amassar)
3. 60 ml de cachaça branca (pode substituir por rum, vodka, etc)
4. Gelo.

Observação: a caipirinha clássica é feita com apenas 3 ingredientes: cachaça, limão taiti, e açúcar, porém, ela possui incontáveis variações; variando os destilados, frutas e formas de adoçar (ex: mel, melaço de cana, adoçante, etc). Você pode brincar com a seguinte regra de proporções: 1/3 de fruta, 1/3 de gelo e 1/3 de destilado; adoçando à gosto e ainda podendo combinar sabores de frutas e com ervas aromáticas.

3. Basil Smash e outros “Smashes Cocktails”

1. 30 ml de xarope de açúcar 1:1 (ou 2-3 colheres de chá de açúcar) ou outra forma de adoçar de sua preferência
2. 30 ml de suco de limão siciliano (suco de meio limão)
3. 60 ml de gin (pode substituir por rum, whisky, cachaça, etc)
4. 12-15 folhas de manjeriço fresco (pode substituir por hortelã, manjeriço roxo, etc).

Decoração: raminho de manjeriço ou da erva aromática escolhida.

Observação: mantendo a base de limão e açúcar, podemos criar várias combinações de destilados e ervas; outras sugestões de combinações: manjeriço ou hortelã e rum, hortelã e whisky, hortelã e gin, entre outras. Uma opção para quem quiser suavizar o coquetel é, adicionar um pouco de água com gás (30 ml) no copo, após servir o drinque.

Utensílios necessários:

1. Dosador - ou qualquer medidor de cozinha com medidas pequenas
2. Balarina - ou colher comprida e fina que tiver
3. Coqueteleira
4. Strainer
5. **Jarra de vidro grande** (para servir o **Clericot**)
6. Faca
7. Tábua para cortes
8. Zester/descascador de legumes (opcional)
9. Macerador
10. Pinça para frutas ou concha de metal

Copos necessários:

1. Taça de vinho - **Clericot**
2. Copo baixo, copo longo ou copo para caipirinha - **Caipirinha**
3. Taça Martini ou Coupé - **Basil Smash**

Receitas úteis:

1. Receita: 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 esterilizada e guarde na geladeira por até 30 dias.

2. Receita xarope de mel (2:1)

1. 150 g mel
2. 75 ml água quente filtrada

Modo de preparo:

Adicione os ingredientes em um recipiente e misture até o mel dissolver totalmente. Armazene o xarope em uma garrafinha esterilizada e guarde na geladeira por até 30 dias.

OBSERVAÇÃO GERAL: Ressaltamos que as “bebidas alcoólicas” podem ser substituídas por suco de uva branco - club soda - água tônica - entre outros. O açúcar pode ser substituído por adoçante ou mel.