# COQUETÉIS COM CACHAÇA FAVORITOS DOS DBA TRAINERS



# EU QUERO É MAIS! ANDRÉ BUENO





## **INGREDIENTES:**

- 10 folhas de hortelã
- 25 ml de suco de laranja coado
- 15 ml de calda de cereja Amarena
- 50 ml de **Ypióca 5 Chaves**
- Gelo triturado

Decoração: 2 fatias de laranja desidratada, ramo de hortelã e cereja Amarena

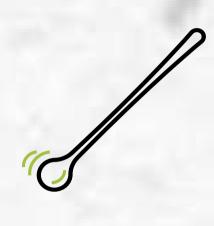
### **MODO DE PREPARO:**

- 1. Bata as folhas de hortelã na palma das mãos para despertar seus óleos e aromas e coloque em uma "Julep Mug".
- 2. Acrescente o suco de laranja e a calda de cereja Amarena.
- 3. Sirva a **Ypióca 5 Chaves**, preencha metade da "julep Mug" com gelo e mexa levemente.
- 4. Complete a "Julep Mug" com gelo triturado e decore com duas fatias de laranja desidratadas, um ramo de hortelã e uma cereja Amarena.
- Graduação alcoólica: 26,05%











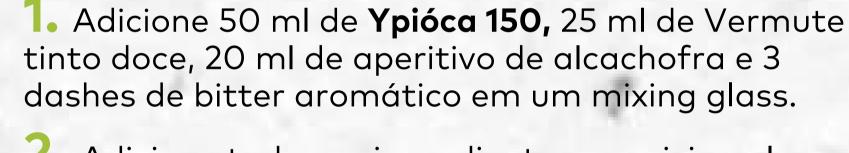
# RABO DE GALO 150 **MIGUEL PAES**

- Cachaça Ypióca 150
- Vermute tinto doce A

**INGREDIENTES:** 

- Aperitivo de alcachofra Bitter aromático
- Casca de limão taiti





- 2. Adicione todos os ingredientes no mixing glass, e em seguida acrescente gelo em cubo até a metade do mixing glass.
- 3. Mexa com a bailarina por cerca de 10 segundos até reduzir a temperatura do coquetel e alcançar a diluição desejada. 4. Sirva apenas o líquido, com o auxílio de um
- strainer em um copo baixo com gelo cubo ou gelo translúcido maciço. 5. Para finalizar, perfume o coquetel com zest de
- limão taiti. Graduação alcoólica: 23.91%











# ALLSPICE FASHIONED 160 **ERIVELTON MOTA**

### Cachaça Ypióca 160; • Xarope (1:1) de pimenta da Jamaica feito com açúcar demerara;

**INGREDIENTES:** 

- · Bitter aromático de laranja;
- · Casca de laranja baia (para decoração). **MODO DE PREPARO:**
- 1. Adicione gelo em um copo baixo e reserve.
- da pele da laranja para decorar e reserve. 3. Adicione gelo em um mixing glass e com o auxílio de

2. Com o auxílio de um zester ou faca, retire um pedaço

- uma colher bailarina mexa até resfriar o mixing glass. 4. Retire a diluição gerada pelo resfriamento do mixing glass e adicione 60 ml de Ypióca 160, 10 ml de xarope de
- pimenta da Jamaica, três dashes de bitter aromático e resfrie a receita por aproximadamente 15 segundos. 5. Sirva apenas o líquido coando a receita com o auxílio de um strainer para o copo baixo com gelo cubo ou gelo translúcido maciço (remova o excesso de diluição caso seja
- gerada enquanto o copo resfriava). 6. Finalize o coquetel perfumando-o com os óleos essenciais da casca de laranja, e use a casca para decora o coquetel.

### XAROPE DE PIMENTA DA JAMAICA Ingredientes:

### • 5 gramas de pimenta da Jamaica. • 100 ml de água quente.

- 1. Triture os grãos de pimenta com o auxílio de um macerador e adicione-os em um copo. Adicione a água quente e

# Modo de preparo:

- mantenha o copo fechado por um período de 10 minutos. 2. Coe a mistura. 3. Utilize partes iguais deste preparo e de açúcar
- demerara. Leve ao fogo e misture até que todo o açúcar se desfaça no líquido.
- 4. Deixe a mistura resfriar e utilize em sua receita.

Graduação alcoólica: 26,05%



