

COQUETÉIS PRÉ BATCH, ON-TAP E ENLATADOS

COMO FAZER UM COQUETÉL PRÉ BATCH

- 1 Decida o coquetel que você quer fazer e os ingredientes que você vai precisar.
- 2 Combine seus ingredientes a uma proporção que crie o equilíbrio perfeito – *por exemplo, a relação perfeita para um highball pré batched é 1 parte destilado, 1 parte cordial, 3 partes água.*



- 3 Aumente a escala. Lembre-se de 1ml de água = 1g, entretanto cordiais e destilados não aderem a isso, e seus pesos terão de ser calculados antes da graduação.

PARA COQUETÉIS CARBONATADOS

- 4 Resfrie. Uma vez combinado, você precisa resfriar o líquido pronto para a carbonatação. Quanto mais frio o líquido, mais forte a carbonatação.
- 5 A carbonatação. Para a dosagem, um equipamento de carbonatação funciona melhor e permite utilizar um sistema de barril para a criação de grandes lotes.
- 6 Repouse. Uma vez carbonatado com seu método escolhido, você precisará permitir que o líquido repouse. Isso deve demorar pelo menos 30 minutos, mas pode ser repousado por mais tempo.
- 7 Pronto para servir. Depois de repousar, o lote de coquetel poderá ser servido ou transferido para recipientes de serviço.



RECEITA PRÉ BATCHED

HIGHBALL DE FRAMBOESA E LIMÃO

200ml de Johnnie Walker Red Label
200ml de Belvoir Raspberry & Lemon Cordial
600ml de Água (desionizada se possível)

MÉTODO

Combine todos os ingredientes e armazene no recipiente desejado.

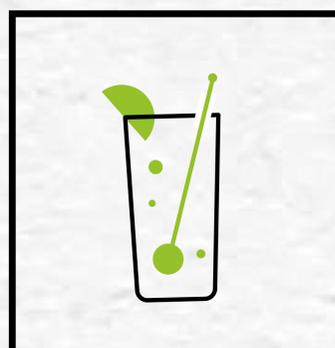
Guarde na geladeira.

* Isto produzirá 1 litro. O rendimento dependerá de como você usará o batch: On-tap produzirá 5 doses, e como enlatado produzirão 4 x250ml ou 5 x200ml latas. **Conteúdo alcoólico:** 15,8g por 4 doses ou 12,64g por 5 doses.

** Receita de Laura Brady

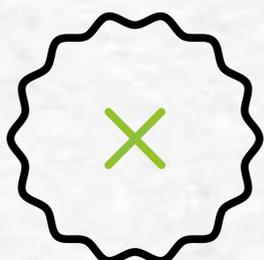
COQUETÉIS ON-TAP

Criar ótimos coquetéis na torneira segue um padrão muito semelhante ao coquetel em batch, mas há algumas coisas a considerar:



FAÇA

- Faça um pequeno lote do coquetel que você quer embarrilhar e gaseificar, antes de produzir um volume grande. Teste-o.
- Lembre-se que nem sempre é necessário carbonatar. Você pode testar apenas preenchendo seu coquetel com tônica ou uma soda bem gaseificada e testá-lo, para aí então entender se existe a necessidade de carbonatação.
- Assegure-se de que qualquer líquido em seu barril ou sifão estejam o mais límpido possíveis, antes de gaseificá-los. Líquidos viscosos e sedimentados são mais difíceis de atingir a carbonatação desejada.



NÃO FAÇA

- Usar substâncias gordurosas ou oleosas em coquetéis em barril, já que não vão fazer efervescência.
- Coquetéis em barril, somente a menos que seja necessário. Só vale a pena se o coquetel for encomendado muitas vezes.



RECEITA ON-TAP

BARREL AGED ROB ROY

636ml Johnnie Walker Red Label
318ml Vermute doce
42ml Maraschino Liqueur
3ml Angostura Bitters

MÉTODO:

Adicione todos os ingredientes em vasilhame largo de plástico antes de misturar bem.

Preencha um barril de 1 litro com o coquetel e adicione a tampa.

Monitore o líquido regularmente para garantir que não está passando do ponto ou oxidando.

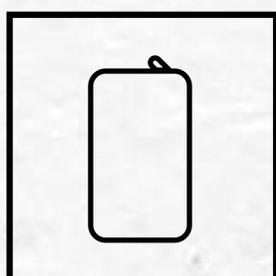
Quando estiver pronto, filtre e engarrafe.

* Isto produzirá 1 litro, permitindo 12 doses individuais.
Conteúdo alcoólico: 16,78g por dose.

** Receita de Thomas Aske

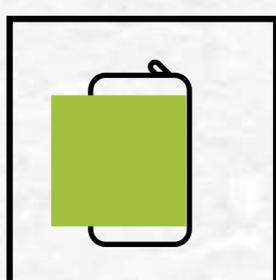
DICAS PARA BATCHING DE COQUETÉIS ENLATADOS

Se você estará enlatando internamente ou terceirizando para terceiros, há algumas coisas a considerar:



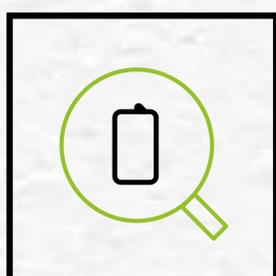
1 COMO ENLATAR

Decida que volume você pretende produzir, se você planeja produzir em escala você precisa terceirizar a um terceiro. Caso contrário, você pode produzir internamente usando uma máquina para enlatados como uma Gorila Can Seamer. Você precisará, então, de um fornecedor de latas, tampas e etiquetas para completar o processo de enlatamento.



2 ROTULAR

Analisar as opções de rotulagem e quantidades mínimas de pedidos. Vale a pena verificar os regulamentos locais sobre quais informações eles precisam exibir.



3 REALIZAR TESTES DE VALIDADE

Observe os ingredientes que você usa e verifique as latas no decorrer de alguns meses para garantir que o líquido permaneça estável.



RECEITA DE COQUETÉL ENLATADO

20/20 COSMO

INGREDIENTES

625ml de Gin Tanquerary
750ml de vinho de laranja
375ml Triple Sec
125ml de Framboesa Eau De Vie
125ml de Cosmo Acid Blend
31,25ml Grenadine
1250ml Água

Cosmo Acid Blend

700ml Água
30g Ácido cítrico
15g Ácido málico

Combinar e agitar até dissolver.

MÉTODO

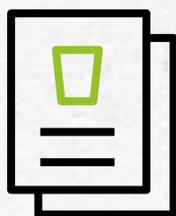
Combine todos os ingredientes.

* Isto fará 25 doses individuais de 150ml. **Conteúdo alcoólico:** 13,63g por porção.

** Receita de Liam Davy.

OUTRAS RECEITAS

Se você planeja oferecer coquetéis em batch, on-tap ou enlatados, experimente estas receitas em batch para aperfeiçoar sua técnica de dosagem.



HIGHBALL DE PÊRA E URZE

PRODUZ UM LITRO DE BATCH

INGREDIENTES

200ml Johnnie Walker Black Label
200ml Pêra caseira e cordial de urze
600ml de água desionizada

PÊRA E CORDIAL DE URZE

500g Pêra
500g Água
250g de açúcar refinado
6g de ácido málico
Ácido cítrico 2g

MÉTODO:

Corte as pêras em fatias finas ao comprimento, removendo os caroços.

Coloque em uma assadeira forrada e deixe congelar durante a noite.

Pegue 500g de pêras congeladas e adicione 500g de água desionizada e cozinhe em sous vide por 1 hora a 60 graus.

Retire do banho-maria e deixe esfriar.

Manuseie a mistura movimentando suavemente a água, e em seguida, passe por um filtro de café de 100 microns.

Adicione 250g de ácidos de açúcar e mexa em banho-maria.

Adicione a tintura de urze a 10% da quantidade de rendimento

TINTURA DE URZE

Ketel One Vodka: 500ml
Flores de Urze Secas: 50g

MÉTODO:

Combine Ketel One e as flores de Urze em um saco a vácuo e cozinhe sous-vide em 65 graus por 30 minutos.

Retirar do banho-maria e prepare para esfriar.

Passe por um filtro de café.

Armazenar na geladeira.

* Isto produzirá 1 litro. O rendimento do serviço dependerá de como você usará o batch: na torneira produzirá 5 doses, e as latas produzirão 4 x250ml ou 5 x200ml latas. **Conteúdo alcoólico:** 15,8g por 4 doses ou 12,64g por 5 doses.

** Recipe from Laura Brady.

OUTRAS RECEITAS



COQUETÉL DE GIN

PARA ENGARRAFAMENTO

INGREDIENTES

500ml Tanqueray London Dry Gin
200ml Água
60ml Triple Sec
200ml de Vermute doce
40ml de xarope de Gomme
7,5ml Cardamomo amargo
2,5ml Bitters

MÉTODO:

Misturar todos os ingredientes antes de engarrafar.

Para servir: Resfriar para refrigerar.

Despeje sobre gelo ou em uma geladeira. copo de coquetel, guarnecido com uma casca de laranja fina.

* Isto fará 12 serviços individuais. **Conteúdo alcoólico:** 14,15g por dose.

** Receita de Thomas Aske (adaptada do professor Jerry Receita de Tomás.)



GINZA HIGHBALL

PARA ENLATAMENTO

INGREDIENTES

875ml Johnnie Walker Black Label
250ml Destilado Empirical Fallen Pony Blend
Suco de maçã transparente de 2000ml
375ml de mistura de ácido de Ginza
2250ml Chá de Verbena Limão
375ml Verjus

MÉTODO:

Combinar todos os ingredientes antes de enlatar.

Para servir: Resfriar para refrigerar

GINZA ACID BLEND

5g de ácido málico
Ácido tartárico de 5g
200g Açúcar
200ml Água

MÉTODO:

Combinar todos os ingredientes e mexer até dissolver.

* Isto fará 25 doses individuais de 250ml.
Conteúdo alcoólico: 12,84g por porção.

** Receita de Liam Davy.