

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



★ ★ CARTÃO DE ★ ★

RECEITAS

de Natal



Os coquetéis perfeitos para a sua ceia!

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

SWEET TOM COLLINS



por: *Henrique Abrahão*

O **Tom Collins** é um coquetel clássico onde a simplicidade é a chave para o seu sucesso.

Para este **Natal** ousamos um pouco mais trazendo uma releitura onde utilizamos um **licor de cereja** para dar mais cor e trazer uma nota mais frutada para este coquetel.

Saúde!



Ingredientes:

- 50 ml de gin **Tanqueray London Dry**;
- 25 ml de suco de limão siciliano;
- 30ml de licor cherry Brandy;
- 100 ml de água com gás.

Guarnição: fatia de limão siciliano e cereja maraschino



Copo: Collins





Modo de preparo...

- 1.** Em uma coqueteleira adicione o gin **Tanqueray London Dry**, o licor e o suco do limão siciliano;
- 2.** Adicione bastante gelo, feche e bata vigorosamente para misturar e gelar os ingredientes;
- 3.** Coe duplamente para um copo longo previamente resfriado com gelo novo;
- 4.** Complete com água com gás e mexa levemente de baixo para cima;
- 5.** Acrescente gelo britado;
- 6.** Finalize com a cereja e a fatia de limão siciliano.

Gradação alcoólica: 12,71%

..... DIAGEO

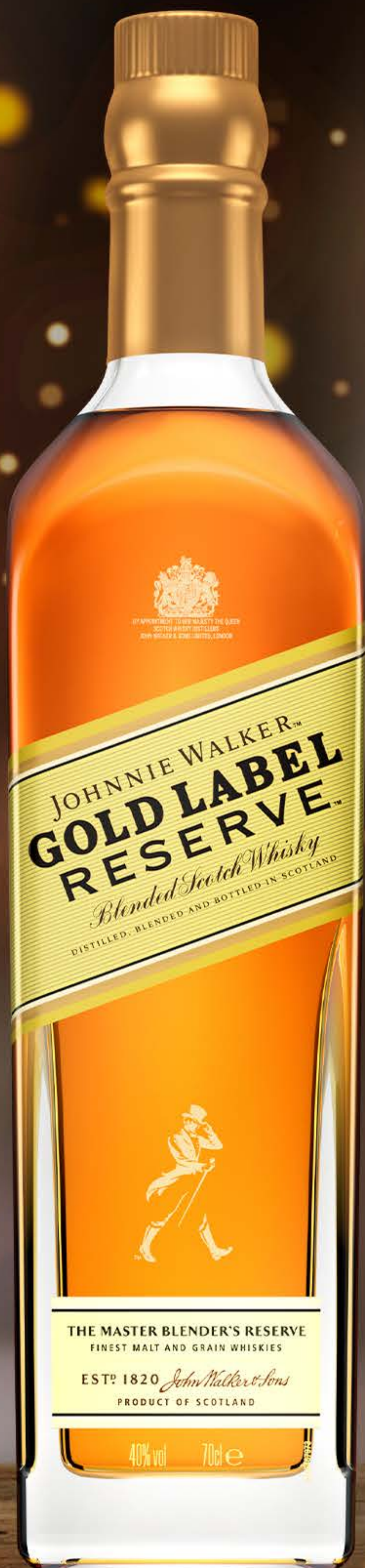
BAR ACADEMY

.....

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



QUEBRA-NOZES



por: *Douglas Horvath*

Para este **Natal**, relembramos as clássicas frutas secas através das notas do **Johnnie Walker Gold Label Reserve** combinando-o com xarope de nozes e um toque de flor de laranjeira. Para deixar com uma cara ainda mais apetitosa, acrescentamos um pouco de creme de leite fresco e pronto! Uma boa opção mais leve e adocicada para após o jantar.

Saúde!

Ingredientes:

- 50 ml de **Johnnie Walker Gold Label**;
- 20 ml de suco de limão siciliano;
- 20 ml xarope de nozes e flor de laranjeira*;
- 15 ml de clara de ovo pasteurizada;
- 20 ml de creme de leite fresco ou iogurte grego;
- 50 ml de água com gás.



Copo: Highball ou Long Drink



* Xarope de nozes e flor de laranjeira:

- 50 gramas de nozes sem casca;
- 150 ml de água filtrada;
- 150 gramas de açúcar;
- 1,5 ml de água de flor de laranjeira.

Modo de preparo...

1. Em uma coqueteleira adicione o whisky **Johnnie Walker Gold Label** e os demais ingredientes com exceção da água com gás;
2. Feche a coqueteleira e bata com movimentos amplos para misturar e aerar os ingredientes;
3. Abra, adicione bastante gelo e bata novamente para resfriar o coquetel;
4. Coe duplamente para um copo Highball previamente resfriado com gelo novo;
5. Complete com água com gás até preencher o copo;
6. Aromatize seu coquetel com um zest de limão siciliano.

Xarope de nozes e flor de laranjeira:

1. Quebre as nozes e adicione a água.
2. Em um recipiente metálico aqueça a água com as nozes até o ponto de ebulição;
3. Reserve até que o líquido volte a temperatura ambiente,;
4. Adicione a água com as nozes em um liquidificador;
5. Bata até a mistura ficar homogênea;
6. Filtre o líquido com um tecido fino ou uma peneira para leite vegetal a fim de retirar todos os resíduos;
7. Adicione o líquido filtrado em um recipiente metálico e aqueça-o em fogo brando até seu ponto de ebulição;
8. Desligue o fogo e delicadamente adicione o açúcar e a água de flor de laranjeira;
9. Misture até que o açúcar se dissolva completamente;
10. Aguarde até que o xarope esteja totalmente frio para seu manuseio.

Gradação alcoólica: 12,12%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

CHRISTMAS SPIRIT



por: *Fernanda Siqueira*

Nesta releitura de **whisky sour**, decidimos despertar o espírito natalino combinando as incríveis notas de nozes tostadas, açúcar mascavo e notas frutadas de maçãs cozidas de **Singleton Dufftowns 12** com toque equilibrado de abóbora e especiarias do xarope pumpkin Spice.

O que seria do **Natal** sem um **biscoitinho de baunilha amanteigado** para harmonizar com este delicioso coquetel?

Esperamos que desfrute desta experiência mágica!



Ingredientes:

- 50 ml de **Singleton Dufftown 12**;
- 30 ml de Suco de limão siciliano;
- 20 ml de Xarope Pumpkin Spice;
- 20 ml de Clara de ovo pasteurizada;
- Zest de Limão siciliano.

Guarnição: biscoito amanteigado



Copo: On The Rocks





Modo de preparo...

1. Em uma coqueteleira adicione o **Singleton Dufftown 12** e os demais ingredientes;
2. Adicione bastante gelo, feche e bata vigorosamente para misturar e gelar os ingredientes;
3. Remova o gelo, feche e bata novamente a mistura;
4. Coe o coquetel para um copo On The Rocks, com gelo novo;
5. Aromatize o seu coquetel com o zest de limão siciliano;
6. Finalize com um biscoito amanteigado para harmonizar com o seu coquetel.

Graduação alcoólica: 12,50%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....