



30 RECEITAS BÔNUS







Olá meu amigo(a)!!!

Tudo bem com você?

Espero que sim! Espero também que esteja aproveitando ao máximo todas as receitas de drinks e coquetéis presentes no e-book Dose Extra.

Conforme tinha dito anteriormente, você ganhou acesso VITALÍCIO a todas as atualizações. E promessa é dívida!!!

É com enorme satisfação que trago com exclusividade para você **30 novas receitas de drinks e coquetéis** de maneira totalmente gratuita.

São receitas belíssimas e o mais importante, extremamente deliciosas para você inovar tanto com sua família e amigos, quanto no seu bar e restaurante.

Assim como as receitas anteriores, essa nova atualização foi feita com todo carinho e pensando em você que acreditou e acredita no meu trabalho.

Bons drinks!

Ricardo Pereira

Dose Extra Oficial

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

ABACABLUE



Ingredientes

- 40ml de gin
- 60ml de Suco de Abacaxi
- 30ml de Curaçau Blue
- 2 colheres bailarinas de Açúcar
- Pedaços de Abacaxi Congelado

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar todos os ingredientes e bater vigorosamente.
- Agora é só servir!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

COCKTAIL DE PITAYA



Ingredientes

- 100ml de vinho branco;
- 1 pitaya pequena vermelha;
- 3 Colheres de leite condensado;
- 8 cubos de gelo

Modo de Preparo

- Em uma coqueteleira adicionar:
- A pitaya cortada
- Macerar até ficar uma purê
- 8 pedras de gelo
- Leite condensado
- Vinho
- Bata vigorosamente até resfriar a coqueteleira
- Despejar numa taça
- Guarnição: fatia de limão, morango e hortelã.
- Agora é só saborear esse belíssimo drink!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

CAIPILÉ DE KIWI



Ingredientes

- 75 ml de cachaça
- 2 colheres bailarinas de açúcar
- 1 kiwi descascado e cortado em pedaços
- Suco de meio limão
- 1 picolé de limão
- 1 rodela de limão para a guarnição
- 8 pedras de gelo

Modo de Preparo

- Em uma coqueteleira adicionar:
- Kiwi cortado em pedaços
- Açúcar
- Macerar até o kiwi virar um purê
- Adicione o sumo do limão
- O gelo
- A cachaça
- Agite fortemente até resfriar a coqueteleira
- Sirva num copo baixo
- Adicione o picolé
- Guarnição: Rodela De Limão
- Daí é só se preparar para os elogios!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

LAPADA



Ingredientes

- 8 pedras de gelo
- 1 limão siciliano
- 2 colheres bailarinas de açúcar
- 50 ml de vodka
- 30 ml de curaçau blue

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- Gelo
- Suco do limão siciliano
- Açúcar
- Vodka
- Curaçau Blue
- Fechar a coqueteleira e bater bem
- Num copo alto, acrescentar bastante gelo
- Com o auxílio de um coador, despejar o liquido da coqueteleira
- E está pronto esse belíssimo drink!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

THE COLING GRAPE



Ingredientes

- 60 ml de cachaça
- 8 uvas verdes
- 10 ml de suco de limão
- 15 ml de licor de melão
- 10 ml de xarope de gengibre

Modo de Preparo

- Em uma coqueteleira adicionar as uvas e macerar bem
- Acrescentar os demais ingredientes
- Bater com bastante gelo
- Coar duplamente para um copo com gelo.
- Guarnecer com casca de limão siciliano.

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

CAIPIROSKA DE AMORA E MORANGO



Ingredientes

- 5 morangos
- 20 amoras
- 2 colheres de açúcar
- 8 pedras de gelo
- 70 ml de vodka

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- Morangos
- Amoras
- Açúcar.
- Macerar bem.
- Acrescentar 8 pedras de gelo.
- 70 ml de vodka.
- Bater muito bem.
- Servir!!!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

NEW YORK SOUR



Ingredientes

- 60ml de Whisky
- 30ml de Suco de Limão Siciliano
- 25ml de Xarope de Açúcar
- 15ml de Vinho Tinto
- 5 ml de Clara de Ovo
- Twist de Limão Siciliano

Modo de Preparo

- Em uma coqueteleira adicione o whisky, xarope de açúcar, suco de limão, clara de ovo e gelo
- Agite bastante a coqueteleira
- Faça uma dupla coagem para um copo on the rocks cheio de gelo
- Para finalizar adicione o vinho com o auxílio de uma colher bailarina
- Decore com o Twist de Limão Siciliano e sirva!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

DRINK PARADISE



Ingredientes

- 30 ml de xarope de grenadine.
- 150 ml de suco de laranja
- 50 ml de rum prata
- 50 ml de licor de curaçau blue
- Gelo triturado

Modo de Preparo

- Adicione o xarope de grenadine num copo alto
- Acrescente gelo triturado até o topo do copo
- Segure uma colher sobre o copo e despeje lentamente o suco de laranja sobre ela, a ideia consiste em amortecer a queda do suco e com isso formar esse degradê
- Num outro copo, misture o rum com o curaçau blue
- Coloque novamente uma colher sobre o copo e despeje lentamente essa mistura
- Finalize com uma cereja
- Cuidado, essa receita é linda, mas o teor alcóolico é um pouco alto.

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

BATIDA DE MORANGO COM VODKA



Ingredientes

- 60 ml de vodka
- 6 a 8 morangos picados
- 50 ml de leite condensado ou a gosto
- Gelo a vontade

Modo de Preparo

- Na coqueteleira, macere muito bem os morangos
- Acrescente o leite condensado, gelo e a vodka
- Bata vigorosamente até a batida ficar bem cremosa
- Se preferir, pode decorar com alguns morangos
- Boa degustação!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

GIN TÔNICA COM LIMÃO SICILIANO



Ingredientes

- 50 ml de gin
- Fatias de limão siciliano
- Zimbro
- Gelo
- Água tônica

Modo de Preparo

- Numa taça previamente gelada acrescentar:
- Gelo até o topo
- Fatias de limão siciliano nas laterais
- 50 ml de gin
- Completar com água tônica
- Acrescentar um pouco de zimbro
- Lembre-se, muitas vezes no gin tônica, menos é mais!
- Saúde!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

CAIPIRINHA MÁGICA



Ingredientes

- Para o gelo
- 750 ml de água
- ½ repolho roxo em tirinhas
- Para a caipirinha
- 1 limão
- 60 ml de cachaça
- 2 colheres de açúcar

Modo de preparo

- Para o gelo, coloque o repolho em tirinhas numa panela
- Acrescente água até cobrir
- Deixe ferver
- Em seguida descarte o repolho
- Coloque a água colorida numa forma de gelo
- Deixe no congelador aproximadamente 8 horas ou até firmar
- Para a caipirinha:
- Corte o limão em 4 partes
- Retire a parte branca
- Coloque os pedaços de limão num copo com a casca virada para baixo
- Acrescente 2 colheres de açúcar

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

- Com auxílio de um macerador, extraia todo o suco do limão
- Tome cuidado para não agredir a casca, pois é isso que deixa a caipirinha amarga
- Acrescente a cachaça
- Mexa com auxílio de uma colher bailarina
- Adicione o gelo colorido em seguida
- A medida que o gelo for derretendo, seu drink vai ficando colorido
- Prepare-se para surpreender a todos, sejam seus familiares ou seus clientes!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

DREGRADÊ DE YAKULT COM ICE AZUL



Ingredientes

- 5 uvas roxas
- 1 yakult
- Gelo
- Refrigerante de limão
- Ice de cor azul

Modo de Preparo

- Num copo alto acrescente as uvas
- Macere bem
- Adicione gelo até passar da metade do copo
- Coloque 1 yakult
- Despeje refrigerante de limão até faltar 2 dedos para encher o copo
- Complete lentamente com a Ice de cor azul para formar um degradê bonito
- Decore com uma uva roxa
- Sirva em seguida com canudo

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

CAIPICAMPARI



Ingredientes

- 30 ml de suco de limão
- 30 ml de xarope de açúcar
- Gelo
- 100 ml de Campari
- Rodela de limão

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 8 pedras de gelo
- Xarope de açúcar ou 2 colheres de açúcar
- Campari
- Suco de limão
- Bater bem
- Despejar num copo baixo
- Decorar com uma rodela de limão
- Servir com canudo!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

BABY YODA



Ingredientes

- 50 ml de vodka
- 20ml de xarope de maçã verde
- 20 ml de aperitivo de absinto
- Suco de meio limão
- 8 pedras de gelo
- Uvas e fatias de limão para decorar

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- Gelo
- Xarope de maçã verde
- Aperitivo de absinto
- Vodka
- Suco de meio limão
- Agitar bem
- Numa taça coupe previamente gelada, despejar o líquido fazendo dupla coagem
- Decorar com 2 uvas no palito e fatias de limão conforme a imagem
- Envolver com tecido para simbolizar a roupa
- Agora é só saborear!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

BATIDA JURUPINGA DO AMOR



Ingredientes

- 150 ml de Jurupinga
- 50 ml de leite condensado
- 8 morangos
- 1 morango para guarnição
- Calda de morango
- 8 pedras de gelo

Modo de Preparo

- Num liquidificador acrescente todos os ingredientes e bata muito bem
- Passe calda de morango na borda de uma taça
- Despeje o liquido batido
- Decore com um morango na borda
- Sirva!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

GIN COM CHÁ VERDE



Ingredientes

- 50 ml de gin
- Suco de meio limão
- Gelo
- Chá verde
- 30 ml de curaçau blue
- Ramo de tomilho

Modo de Preparo

- Numa taça previamente gelada acrescentar:
- Gelo até o topo
- Suco de limão
- Gin
- Curaçau blue
- Completar com chá verde
- Mexer suavemente com auxílio de uma colher bailarina
- Decorar com um ramo de tomilho
- Saúde!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

DOIS AMORES



Ingredientes Parte amarela

- 30 ml de leite condensado
- 20 ml de suco de limão
- 60 ml de refrigerante de limão
- Gelo

Modo de Preparo Parte Amarela

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até misturar bem

Ingredientes Parte Pink

- Metade de uma pitaya pequena
- 30 ml de leite condensado
- 20 ml de suco de limão
- 60 ml de refrigerante de limão
- Gelo

Modo de preparo Parte Pink

- Coloque os ingredientes no liquidificador e bata até misturar bem
- Despeje numa taça hurricane primeiro a parte amarela, depois lentamente a parte pink
- Guarnição: Dois cubos de pitaya

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

DRINK ANGATU



Ingredientes

- 1 fatia de abacaxi em gomos
- 2 colheres de açúcar
- 6 folhas de manjericão
- 8 pedras de gelo
- 60 ml de saquê
- 1 fio de licor de laranja

Modo de Preparo

- Na coqueteleira, adicionar o abacaxi com o açúcar
- Misture com o auxílio de uma colher
- Deixe descansar por 5 minutos
- Acrescente o manjericão e aguarde mais 2 minutos
- Junte as pedras de gelo, o saquê e o fio de licor de laranja
- Bata bem
- Despeje num copo e utilize uma fatia de abacaxi como guarnição
- Sirva em seguida

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

GELO DE ABACAXI COM HORTELÃ



Ingredientes

- Folhas de hortelã
- Pedacinhos de abacaxi
- Água

Modo de Preparo

- Em forminhas para gelo acrescentar as folhas de hortelã, pedaços pequenos de abacaxi e completar com água
- Leve ao congelador até formar pedras de gelo
- Depois é só utilizar em drinks para dar um sabor especial e seu drink ficar ainda mais charmoso e surpreendente.

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

MOJITO DE TANGERINA



Ingredientes

- 50 ml de rum
- 25 ml de suco de limão
- 2 colheres de açúcar
- 6 gomos de tangerina
- 10 folhas de hortelã
- Água com gás

Modo de Preparo

- Num copo long drink, acrescentar:
- A tangerina e o açúcar
- Macerar bem
- Adicione o suco de limão e a hortelã
- Agora pressione suavemente para não estraçalhar demais a hortelã
- Acrescente gelo até o topo
- Adicione o rum
- Complete com água com gás
- Mexa com o auxílio de uma colher bailarina
- Decorar com um ramo de hortelã
- Servir com canudo!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

CAIPIRINHA DE ABACAXI COM CURAÇAU BLUE



Ingredientes

- 2 fatias de abacaxi
- 2 colheres de açúcar
- 50 ml de vodka
- 30 ml de curaçau blue
- Suco de meio limão

Modo de Preparo

- Corte as fatias de abacaxi em pedaços pequenos
- Coloque os pedaços na coqueteleira
- Acrescente duas colheres de açúcar
- Macerar bem
- Adicionar 8 pedras de gelo
- 50 ml de vodka, 30 ml de curaçau blue e o suco de meio limão
- Bater muito bem
- Despejar num copo e servir!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

DEGRADÊ DE CORES



Ingredientes

- 2 morangos
- Gelo
- 1 yakult
- Suco de maçã
- Ice de cor azul

Modo de Preparo

- Num copo alto acrescentar os morangos e macerar
- Adicionar gelo até pouco mais da metade do copo
- Acrescentar 1 yakult
- Despejar suco de maçã até faltar 2 dedos para encher o copo
- Completar com ice da cor azul para formar esse belo degradê
- **Dica Especial:** Na hora de despejar a ice de cor azul, faça isso sobre uma colher. Com isso a ice cai mais suavemente e forma essa linda camada de cores!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

CAIPIRINHA DE MANGA COM MARACUJÁ



Ingredientes

- 60 ml de cachaça
- 30 ml de polpa de maracujá
- 2 fatias de manga sem a casca
- Suco de meio limão
- 3 colheres de bar de açúcar
- 8 pedras de gelo

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescente o maracujá, as fatias de manga, o suco de limão e o açúcar
- Macere muito bem
- Adicione o gelo
- Acrescente a cachaça
- Bata muito bem
- Agora é só saborear!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

MARACUJÁ COM SODA



Ingredientes

- 60 ml de cachaça
- 1 maracujá ou polpa
- 2 colheres de açúcar
- 1 lata de Club Soda
- 8 pedras de gelo

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar gelo, polpa de maracujá, açúcar e a cachaça
- Bater vigorosamente
- Despejar num copo alto
- Completar com club soda
- Servir com canudo

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

GARIBALDI



Ingredientes

- 50 ml de Campari
- 120 ml de suco de laranja fresco
- 8 pedras de gelo

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar todos os ingredientes
- Bater bem até sentir a coqueteleira resfriar
- Faça uma dupla coagem para uma taça cheia de gelo
- Sirva!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

APPLE MARTINI



Ingredientes

- 50ml vodka
- 15ml licor triple sec
- 15ml Xarope Maçã Verde
- 6 pedras de gelo

Modo de Preparo

- Em uma coqueteleira, bata todos os ingredientes com gelo
- Coe com um strainer para uma taça previamente resfriada
- Guarnição: Uma fatia de maçã

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

MAI TAI



Ingredientes

- 30ml de suco limão tahiti
- 15ml de xarope Açúcar simples
- 15ml de Xarope amêndoas
- 15ml de Licor Cointreau
- 30ml de Rum Dark
- 30ml de Rum Especial do Caribe
- Gelo
- Gotas de Bitter Angostura

Modo de Preparo

- Adicione todos os ingredientes em uma coqueteleira
- Acrescente 8 pedras de gelo
- Bata muito bem
- Com o auxílio de um Coador Strainer e uma Peneira Fina, passe para um copo que já esteja com gelo novo.
- Finalize com gelo triturado e decore com guarnição de hortelã.
- De maneira opcional, você pode finalizar com gotas de Bitter Angostura
- Agora é só saborear com um canudo!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

BANANA COLADA



Ingredientes

- 70 ml de rum
- 50 ml de xarope de banana (receita na próxima página)
- 1 banana nanica bem madura
- 120 ml de suco de abacaxi
- 40 ml de leite de coco
- 6 pedras de gelo
- Dica: Não exagere no gelo nesse caso, pois ao bater no liquidificador, o drink pode ficar aguado).

Modo de Preparo

- Adicionar todos os ingredientes no liquidificar e bater muito bem até ficar cremosa
- Despejar numa taça huricane
- Decorar com uma fatia de banana na borda da taça
- Servir com canudo!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

XAROPE DE BANANA



Ingredientes

- 1 banana nanica madura
- 500 ml de água morna
- 150 ml de xarope de açúcar simples
- Essência de baunilha

Modo de Preparo

- Num recipiente acrescentar a banana picada em rodelas
- Acrescentar um pouco de água morna para facilitar a maceração
- Macerar muito bem até virar um purê
- Acrescentar o restante da água morna
- Com o auxílio de uma colher, mexer bem
- Colocar numa panela e ferver por cerca de 10 minutos
- Retirar do fogo e esperar esfriar
- Com auxílio de uma peneira, filtrar tudo para outro recipiente
- Você pode utilizar uma colher para ir mexendo e facilitar a coagem
- Após esse processo, fazer uma segunda coagem com auxílio de um filtro de papel utilizado para passar café.

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

- Faça essa segunda coagem transferindo para outro recipiente.
- Essa segunda coagem é importante para eliminar qualquer resíduo que possa ficar da primeira coagem
- Acrescentar 6 gotas de essência de baunilha
- Adicione também 150 ml de xarope de açúcar (receita no e-book Dose Extra)
- Misture com auxílio de uma colher
- Transferir para um recipiente de vidro com tampa
- Por não ter conservantes, consumir em até 15 dias
- Conservar na geladeira

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

DRINK DE AMORA



Ingredientes

- 10 amoras
- 10 folhas de hortelã
- 40 ml de tequila prata
- 30 ml de xarope de açúcar simples
- 70 ml de suco de abacaxi
- 5 ml de suco de limão
- Soda para completar

Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar as amoras e as hortelãs
- Macerar
- Acrescentar 8 pedras de gelo
- Adicionar 40 ml de tequila
- Acrescentar 30 ml de xarope de açúcar
- Despejar 70 ml de suco de abacaxi e 5 ml de suco de limão
- Bater muito bem
- Despejar num copo alto
- Completar com Soda
- Servir!

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui

E que tal deixar seus momentos ainda mais completos e unir aquele drink fantástico com aquela comida de boteco deliciosa?



Chegou o e-book **Dose Extra – Comidas de Boteco!**

São 122 receitas detalhadas, práticas, saborosíssimas, com àquele gostinho de comida de Boteco e que darão água na boca de todos que provarem.

O e-book Dose Extra foi pensado para você que deseja proporcionar momentos **especiais em sua casa**, deixando sua vida muito mais **divertida e feliz**.

Também é perfeito para você que deseja **atualizar ou implementar receitas do cardápio do seu bar**, tendo assim um negócio ainda mais **lucrativo**.

Aproveite que somente os compradores do e-book Dose Extra – Receitas de Drinks e Coquetéis receberão **desconto exclusivo** na compra do e-book Dose Extra - Comidas de Boteco!

Clique na imagem abaixo e adquira já o seu com acesso **VITALÍCIO** a todas as atualizações!

QUERO MEU E-BOOK DOSE EXTRA - COMIDAS DE BOTECO COM VALOR PROMOCIONAL

Tenha também o Dose Extra – Comidas de Boteco clicando aqui