DOSE EXTRA RECEITAS DE DRINKS E COQUETÉIS





Olá meu amigo(a)!!!

Parabéns pela aquisição do livro digital Dose Extra!!!

Aqui você encontrará as 120 receitas mais badaladas pelo mundo!

Com o e-book, é inevitável você receber elogios de seus amigos e familiares ao fazer um coquetel.

Saiba que irá fazer drinks que são mais baratos que cerveja.

Reproduzirá aquelas receitas de barzinhos que sempre sonhou em aprender!

E sim, você será o centro das atenções na roda de amigos! E o melhor, a partir de agora você está na minha lista VIP de amigos. E como amigos que somos, você acaba de receber acesso **VITALÍCIO** e terá direito a todas as **ATUALIZAÇÕES** que o e-book Dose Extra tiver.

Ou seja, toda vez que eu adicionar novas receitas ou novos bônus, mandarei para você. E tudo de maneira **gratuita**.

Esse é o meu presente para você que acreditou na qualidade do meu trabalho. Dito isso, desejo a você excelentes drinks!!!

Sumário

Gin Tônica com Morangos e Halls Preto 8
Cosmopolitan 9
Mojito de Maracujá 10
Raspberry Frozen 11
Caipiroska de Maracujá 12
Jurubreja 13
Cozumel 14
Jurupinga com Morango 15
Mojito 16
Caipiroska de Morango, Carambola e Pimenta Rosa 17
Batida de Morango com Iogurte 18
Negroni 19
Gin Tônica com Limão Siciliano 20
Caribeño 21
Caipirinha Gourmet de Paçoquinha Rolha 22
Dry Martini 23
Monster Gin 24
Gin com Redbull de Coco e Açaí 25
Saquerinha de Carambola 26
Daquiri 27
Campari Tônica 28
Piña Colada 29
Caipiroska Especial de Morango 30
Como Infusionar a Vodka no Morango 31
Irish Coffee 32

Caipirinha Perfeita 34
Caipirinha de 3 limões 35
Caipiroska de Tangerina 36
Whisky Sour 37
Lagoa Azul 38
Sex On The Beach 39
Margarita 40
Cuba Libre 41
Caipirinha de Banana 42
Gin Tônica Brasileiríssimo 43
Batida de Jurupinga com Sorvete 45
Jurucoke 46
Caipiroska de Kiwi com Vodka Absolut 47
Drink com Suco Concentrado de Caju 48
Moscow Mule com Espuma 49
Moscow Mule Original 50
Jelly Shot (Gelatina Alcóolica) 51
Aperol Spritz 52
Caipireja de Laranja 53
Jurulemon 54
Juruná 54
Mojito de Morango 55
Margarita de Morango 56
Gin Tropical by Dose Extra 57
Caipiroska de Jabuticaba 58
Rabo de Galo 59

Frozen Margarita 60
Frozen Blue Margarita 61
Americano 62
Espresso Martini 63
Gin Tônica de Morangos Infusionado no Chá 64
Caipiroska de Yakult 66
Caipiroska de Açaí 67
Gin Tônica com Morangos 68
Tropicalíssimo 69
Blood Mary 70
Pineaple Blue 71
Caipirinha de Sorvete 72
Ice Caseira 73
Café Russo 74
Old Fashioned 75
Quentão Tradicional 76
Quentão do Sul 77
Daiquiri de Morango 78
Caipiroska de Morango 79
Batida de Coco 80
Southside Fizz 81
Caipilé de Morango 82
Submarino 83
Banana Cremosa 83
Paçoca Cremosa 84
Morango Cremoso 84

Licor Tipo Amaretto 85
Licor de Doce de Leite 85
Licor Cremoso de Capuccino 86
Licor Cremoso de Chocolate 86
Licor Cremoso Cristalizado 87
Licor de Jabuticaba 87
Amarula Caseira 88
Xarope de Açúcar 89
Jurupinga com Kiwi 91
Gin Tônica com Uvas 92
Gin Mentolado 93
Beijo Doce by Dose Extra 94
Coquetel de Pitanga 95
Gin Tônica com Maracujá 96
Gin Tônica Amarena 97
Sonho de Anjo 98
Caipivinho 99
Drink com Guaraná 100
Espanhola 101
Whisky e Lemonade 103
Apple Jack 103
Maracujack 104
Tennesse Mule 105
Bramble 106
Chevette 107
Caipiroska de Abacaxi com Pimenta 108

Caipirinha de Rapadura 108
Caipirinha de Caldo de Cana 109
Skol Beats Caseira 110
Flor da Paixão 111
Mimosa 112
Belini 113
Drink da Virada – By Dose Extra 114
Caipiroska de Morango com Vodka Absolut 115
Gelo com Pétalas Comestíveis 116
Um dos Principais Ingredientes 117
Ainda Sobre o Gelo 119
Gele seu Vinho com Uvas 120
Armazene suas Hortaliças 121
Dicas para substituir os Utensílios do Bar 122
Recados Importantes 124

GIN TÔNICA COM MORANGOS E HALLS PRETO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Em um copo diluir 2 Halls Preto com 60 ml de Gin. (Quanto mais tempo deixar o Halls diluir, mais presente e refrescante o sabor ficará).
- Numa taça previamente gelada acrescentar:
- Gelo
- Fatias de 2 morangos colocadas nas laterais da taça.
- 60 ml de Gin com a diluição do Halls
- Completar lentamente com água tônica.
- Para os amantes de bebidas amargas e refrescantes, é uma ótima pedida!

COSMOPOLITAN



Ingredientes e Modo de Preparo

- 50 ml de vodka
- 15 ml de Cointreau
- 40 ml de suco de cranberry
- 10 ml de suco de limão
- twist de limão tahiti ou de laranja
- Em uma coqueteleira com 8 cubos de gelo adicione todos os ingredientes e bata vigorosamente
- Coe duplamente para uma taça martini previamente gelada e finalize com um twist de limão tahiti, de laranja ou com cerejas.

MOJITO DE MARACUJÁ



Ingredientes e Modo de Preparo

- Num copo alto acrescentar:
- 3 colheres de bar de polpa de maracujá;
- 2 colheres de açúcar;
- Macerar;
- 8 a 10 folhas de hortelã;
- Pressionar levemente com o macerador para extrair o sabor e aroma;
- 50 ml de rum;
- 15 ml de suco de limão;
- 8 a 10 pedras de gelo;
- Completar lentamente com água com gás.
- Mexer com a colher levemente para não perder o gás.
- Está pronto seu Mojito de Maracujá!!! Super refrescante!!!

RASPBERRY FROZEN



Ingredientes e Modo de Preparo

- Congelar 8 pedras de vinho Rose
- Despejar no liquidificador
- Acrescentar também:
- 50 ml de vodka
- 30 ml de xarope simples
- Bater bem até formar um frozen
- Despejar numa taça
- Guarnição: Framboesas e hortelã
- Aprecie com moderação!

CAIPIROSKA DE MARACUJÁ



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 5 colheres de bar de maracujá (pode ser colher de sopa também)
- 2 colheres de açúcar
- 15 ml de suco de limão (opcional)
- Macerar
- 50 ml de vodka
- 6 a 8 pedras de gelo
- Bater bem na coqueteleira e servir!!!

JURUBREJA



Ingredientes e Modo de Preparo

- Umedecer a borda da taça com limão.
- Formar uma crosta na borda com o auxílio de um prato com sal.
- Acrescentar gelo até o topo.
- 200 ml de Jurupinga.
- Suco de 1 limão.
- Completar com cerveja de sua preferência.
- Com o auxílio de uma colher bailarina, mexer suavemente e depois é só saborear!

COZUMEL



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa taça, umedecer sua borda com limão.
- Em um prato com sal, vire a taça de cabeça para baixo para que forme uma crosta de sal na borda.
- Dê umas leves batidinhas com o dedo para tirar o excesso de sal.
- Acrescente o suco de um limão.
- Complete a taça com gelo.
- Decore com umas fatias de limão.
- Complete com cerveja
- Mexer suavemente com o auxílio de uma colher bailarina.

JURUPINGA COM MORANGO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 6 morangos
- 1 colher de açúcar
- Macerar bem
- Acrescentar 8 pedras de gelo
- 100 ml de Jurupinga
- Bater bastante
- Agora é só servir com uma guarnição de morango na borda do copo.
- Impossível não se apaixonar!!!!!

Ps: Cuidado ao acrescentar açúcar, pois a Jurupinga já é doce.

MOJITO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Num copo alto acrescentar:
- 10 folhas de hortelã
- 2 colheres de açúcar
- 30 ml de suco de limão
- Pressionar suavemente para liberar o aroma e sabor da hortelã
- Encher o copo com gelo
- 50 ml de rum
- Completar com água com gás
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexer suavemente
- Guarnição: Um ramo de hortelã

CAIPIROSKA DE MORANGO, CARAMBOLA E PIMENTA ROSA



Ingredientes e Modo de Preparo

- Na coqueteleira acrescentar:
- 6 morangos
- 3 fatias de carambola
- 2 colheres de açúcar
- Macerar bastante
- 8 pedras de gelo
- 50 ml de vodka
- Um palmo de pimenta rosa
- Bater bem e servir num copo de sua preferência.
- Linda e saborosa!!!

BATIDA DE MORANGO COM IOGURTE



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 6 morangos
- Macerar até virar um purê
- 10 pedras de gelo
- 50 ml de Vodka
- 50 ml de leite condensado
- 50 ml de iogurte de morango
- Bater vigorosamente
- Servir numa taça ou copo de sua preferência.
- Decorar com um morango
- A criança cresceu e agora bebe iogurte com vodka.

NEGRONI



Ingredientes e Modo de Preparo

- Num Mixing Glass acrescentar:
- Muito gelo
- 30 ml de Gin
- 30 ml de Campari
- 30 ml de Vermute
- Mexer com uma colher bailarina por aproximadamente 10 segundos
- Num copo baixo colocar uma grande pedra de gelo, meia fatia de laranja Bahia e coar os ingredientes do mixing glass de modo que não caiam os gelos.
- Um coquetel amargo e complexo. Ame ou odeie. Cheers!!!

GIN TÔNICA COM LIMÃO SICILIANO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa taça previamente gelada acrescentar:
- Gelo
- 50 ml de Gin
- Duas rodelas de limão siciliano
- Suco de meio limão siciliano
- Água tônica
- 5 anis estrelado
- Agora é só saborear!!!

CARIBEÑO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Em um copo alto acrescentar:
- Gelo
- 15 ml de Xarope de Açúcar
- 15 ml de suco de Limão
- 60 ml de Rum Bacardi Branco
- 120 ml de água de Coco
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexer suavemente.
- Guarnição: Lascas de Coco

CAIPIRINHA GOURMET DE PAÇOQUINHA ROLHA



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 1 limão cortado em cubos
- 2 colheres de açúcar
- 3 paçoquinhas rolha
- Pressionar suavemente os ingredientes com um macerador
- 10 pedras de gelo
- 50 ml de cachaça
- Bater bem e despejar num copo ou taça de sua preferência.
- Guarnição: Uma rodela de limão.
- Gostinho de infância!!!

DRY MARTINI



Ingredientes e Modo de Preparo

- 60 ml de gin
- 10 ml de vermute seco
- 2 azeitonas verdes
- zest de limão (se você gostar)
- Em um mixing glass com cubos de gelo, mexa bem até gelar o copo.
- Retire o excesso de água e na sequência coloque o gin e o vermute.
- Mexa novamente até gelar o líquido e então com um strainer coe para uma taça martini previamente gelada e finalize com uma azeitona. Está pronto esse clássico!!!

MONSTER GIN



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa taça previamente gelada acrescentar:
- Gelo
- Rodela de laranja Bahia
- 30 ml de suco de maracujá
- 50 ml de Gin
- Completar com energético Juice Monster
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexer suavemente
- Passar folha de hortelã na borda da taça para aromatizar
- Guarnição: Ramo de hortelã
- Sério! É impossível beber somente uma taça!

GIN COM REDBULL DE COCO E AÇAÍ



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa taça previamente gelada acrescentar:
- Gelo
- 50 ml de Gin
- Anis estrelado
- Pimenta rosa
- Completar com Red Bull de coco e açaí
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexer suavemente
- Agora é só saborear

SAQUERINHA DE CARAMBOLA



Saquê é uma bebida alcoólica fermentada tradicional do Japão, produzida a partir de 3 ingredientes principais arroz, água e kōji. Seu teor alcoólico varia entre 13% a 16%.

Ingredientes e Modo de Preparo

- Em uma coqueteleira acrescentar:
- 7 estrelas de carambola.
- 1 colher de açúcar.
- Macerar bem.
- Gelo.
- 50 ml de saquê.
- Bater bem.
- Decorar com uma estrela de carambola.
- Saúde!!!

DAIQUIRI



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- Gelo
- 60 ml de rum
- 30 ml de suco de limão
- 2 colheres de açúcar
- Bater vigorosamente
- Coar em uma uma taça previamente gelada
- Está pronto um dos coquetéis mais consumidos do mundo!

CAMPARI TÔNICA



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa taça acrescentar:
- Gelo
- 75 ml de Campari
- Complete com água tônica
- Mexa suavemente com o auxílio de uma colher.
- Esprema o suco de meia laranja Bahia.
- Guarnição: Uma flor feita com casca de laranja.
- Para os amantes de uma bebida amarga, é uma ótima pedida.

PIÑA COLADA



Ingredientes e Modo de Preparo

- 50 ml de Rum
- 50 ml de leite de coco
- 150 ml de suco de abacaxi
- 50 ml de leite condensado
- Gelo
- Numa coqueteleira acrescentar todos os ingredientes e bater bem.
- Despejar numa taça e guarnecer com um pedaço de abacaxi.

CAIPIROSKA ESPECIAL DE MORANGO



Para fugir das caipiroskas de morango tradicionais.

Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 6 morangos;
- 2 colheres de açúcar;
- Macerar os morangos até virar um purê;
- Acrescentar 1/4 de suco de limão (aproximadamente 10 ml);
- 50 ml de vodka infusionada no morango.
- Gelo
- Bater bem e servir.

COMO INFUSIONAR A VODKA NO MORANGO

Achou que eu iria te deixar na mão? Aqui está como fazer a infusão.

- Para infusionar a sua vodka com morango, coloque num pote hermético, a cada 150 ml de vodka, 1 morango cortado em rodelas.
- Feche bem e deixe repousar de 48h a 60h dentro de um armário escuro.
- Após esse período é só coar a vodka num filtro de café e armazenar em um recipiente ou garrafa adequada.
- O resultado fica muito bom e seus drinks ficarão ainda mais elaborados e saborosos!!!

IRISH COFFEE



O IRISH COFFEE é a combinação entre café, uísque, açúcar mascavo e creme de leite fresco. Tal combinação é ideal para dias mais frios.

Ingredientes e Modo de Preparo

- Primeiro passo deve-se bater 50 ml de creme de leite fresco numa coqueteleira por aproximadamente 20 segundos. Bata até sentir mudar a textura do creme. Reservar.
- Em seguida, numa taça acrescentar:

- 60 ml de whisky.
- 2 colheres de açúcar mascavo.
- 150 ml de café coado na hora.
- Mexer suavemente.
- Com o auxílio de uma colher, despejar o creme de leite batido, para que se forme uma camada sobre a bebida.
- Decorar com chocolate ralado.
- Está pronto esse clássico!!!

CAIPIRINHA PERFEITA



Todos conhecem os ingredientes que formam uma caipirinha:

- 1 limão cortado em cubos.
- 2 colheres de açúcar.
- 8 pedras de gelo.
- 60 ml de cachaça.
- Bater bem e servir!!!

Mas realmente você está preparando da maneira correta? Já aconteceu dela ficar forte demais, aguada ou PIOR, ela ficar AMARGA???

Então aqui vai uma dica preciosa!!!

Ao colocar os cubos do limão seja na coqueteleira (se for fazer batido) ou diretamente no copo (se for fazer mexido), tome o cuidado de colocá-los com as cascas viradas para baixo.

Assim ao extrair o suco, pressione bem suavemente a polpa do limão para não AGREDIR a casca. Esse é o fator principal da sua caipirinha ficar amarga.

CAIPIRINHA DE 3 LIMÕES

Ingredientes e Modo de Preparo

Em um copo de caipirinha acrescentar:

- Metade de um limão tahiti cortado em cubos e sem a parte branca
- Metade de um limão siciliano cortado em cubos e sem a parte branca
- Metade de um limão caipira cortado em cubos e sem a parte branca
- Adicionar 2 colheres de açúcar
- Macerar suavemente a polpa sem agredir a casca, evitando que a caipirinha fique amarga
- Adicionar gelo
- 60 ml de cachaça de boa qualidade
- Com auxílio de uma colher, mexer os ingredientes
- Servir

CAIPIROSKA DE TANGERINA



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 6 gomos de tangerina
- 2 colheres de açúcar
- Macerar
- Acrescentar gelo
- Suco de meio limão
- 50 ml de vodka
- Bater bem e servir.

Fica simplesmente demais!!!

WHISKY SOUR
(VERSÃO DOSE EXTRA)



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- Gelo
- 50 ml de whisky
- 30 ml de xarope de açúcar (ou duas colheres de açúcar, caso não tenha o xarope)
- 30 ml de suco de limão
- Bater bem
- Num copo fazer dupla coagem
- Acrescentar algumas pedras de gelo e meia fatia de laranja bahia
- E por cima acrescentar um pouco de gelo triturado
- Guarnecer com duas cerejas.

LAGOA AZUL



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa taça hurricane ou copo alto colocar:

- 6 pedras de gelo
- 40 ml de vodka
- 30 ml de curaçao blue
- 25 a 30 ml de suco de limão
- Completar com refrigerante de limão
- Mexer suavemente
- Decorar com meia rodela de laranja e uma cereja
- Agora é só saborear!!!!

SEX ON THE BEACH



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira colocar:

- Gelo
- 50 ml de vodka
- 25 ml de licor de pêssego
- 100 ml de suco de laranja
- Bater bem
- Em um copo alto ou taça hurricane, acrescentar gelo
- Com o auxílio de um coador, despejar o líquido batido no copo
- Acrescentar 15 ml de grenadine
- Decorar com meia rodela de laranja e uma cereja.

MARGARITA



Ingredientes e Modo de Preparo

Primeiro passo:

- Passe uma fatia de limão na borda de sua taça. Em seguida, com o auxílio de um recipiente com sal, vire sua taça de ponta cabeça e pressione suavemente até formar uma crosta de sal. Dê leves batidas para retirar o excesso.
- Reserve a taça.
- Numa coqueteleira acrescentar:
- Gelo
- 50 ml Tequila

- 20 ml Triple Sec
- 15 ml Suco de limão fresco
- Bater bem
- Despeje na sua taça através do método de dupla coagem
- Agora é só servir!!

CUBA LIBRE



Ingredientes e Modo de Preparo

• 50 ml de Rum
• 100 ml de refrigerante de cola
• 15 ml suco de limão
• Fatia de limão

Em um copo com gelo, coloque e misture os ingredientes. Decore com uma fatia de limão ou laranja.

CAIPIRINHA DE BANANA



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 1 banana madura picada
- 2 colheres bailarina ou de sopa de açúcar
- 15 ml de suco de limão
- Macerar muito bem até virar um purê
- Acrescentar umas 8 pedras de gelo
- 50 ml de cachaça artesanal de banana (pode ser a cachaça comum)
- Bater vigorosamente até misturar tudo por completo (uns 20 segundos)
- Despejar num copo ou taça e polvilhar um pouco de canela em pó (opcional). Guarnecer com uma rodela de limão

GIN TÔNICA BRASILEIRÍSSIMO



Para quem prefere Gin Tônica levemente amarga, essa é a receita perfeita!!!!

Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 4 colheres de bar de maracujá
- Macerar
- 8 folhas de hortelã
- Pimenta Rosa

- Com o auxílio do macerador, pressionar suavemente
- 50 ml de Gin
- Gelo
- Bater bem
- Numa taça previamente gelada acrescentar o líquido da coqueteleira sem coar
- Completar com gelo e água tônica
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexer suavemente de baixo para cima
- Guarnição: Ramo de hortelã
- Agora é só saborear!!!

BATIDA DE JURUPINGA COM SORVETE



Ingredientes e Modo de Preparo

- No liquidificador acrescentar:
- 8 pedras de gelo
- 50 ml de leite condensado
- 150 ml de Jurupinga
- 3 bolas de Sorvete
- Bater por 2 minutos até ficar bem cremosa
- Numa taça, passar calda de chocolate nas laterais. Em seguida despejar a batida
- Agora é só saborear!!! Fica simplesmente maravilhosa.

JURUCOKE



Ingredientes e Modo de Preparo

- Num copo de 500 ml acrescentar:
- Gelo até o topo
- Suco de 1 limão
- 200 ml de Jurupinga
- Completar suavemente com Coca-Cola para formar um degradê
- Guarnição: Rodela de limão
- Agora é só saborear!!!

CAIPIROSKA DE KIWI COM VODKA ABSOLUT



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 1 Kiwi sem casca
- 2 colheres rasas de açúcar
- Macerar
- 50 ml de vodka
- 6 a 8 pedras de gelo
- Bater bem na coqueteleira
- Desejar num copo baixo e guarnecer com uma rodela de kiwi na borda
- Agora é só saborear!!!

DRINK COM SUCO CONCENTRADO DE CAJU

.



Pensando naquele suco de caju que muitas vezes fica esquecido no fundo da geladeira, fiz essa receita prática e rápida.

Ingredientes e Modo de Preparo

- 50 ml de Rum
- 100 ml de suco de caju concentrado
- 50 ml a 75 ml de água (depende de quão presente você quer o sabor do caju)
- 30 ml de suco de limão
- 2 colheres de açúcar
- Gelo
- Bater na coqueteleira e servir
- E o resultado ficou delicioso.

MOSCOW MULE COM ESPUMA



Ingredientes e Modo de Preparo

- 50 ml de vodka
- 20 ml de suco de limão
- 20 ml de xarope de açúcar
- 5 gotas de Angostura Bitter
- Espuma de Gengibre

Espuma de Gengibre:

- 100 ml de suco de limão
- 100 ml de xarope de açúcar
- 100 ml de suco de gengibre fresco
- 100 ml de clara de ovo

Para preparar a espuma de gengibre:

- Em um sifão para chantilly, misture todos os ingredientes, feche e guarde na geladeira até a hora do uso.
- Antes de servir o drinque, carregue o sifão com uma cápsula de gás. Agite bem e deixe descansar por meia hora.
- Utilize a espuma para finalizar a bebida. (Ninguém vai fazer espuma para 1 drinque, não é? Então esta receita rende para 30 a 40 coquetéis).

Drinque:

- Em uma coqueteleira com gelo, coloque os ingredientes, exceto a espuma, e bata bem.
- Coe para uma caneca de cobre com gelo e finalize com a espuma de gengibre.

MOSCOW MULE ORIGINAL

Ingredientes e Modo de Preparo

- 60 ml de vodka
- 20 ml de suco de limão
- 90 ml de refrigerante de gengibre
- 1 rodela de limão
- Em uma caneca de cobre, coloque gelo e adicione todos os ingredientes menos a rodela de limão
- Mexa e decore com uma rodela de limão.

JELLY SHOT (GELATINA ALCÓOLICA)



Ingredientes e Modo de Preparo

- 2 sachê de Gelatina (O sabor que preferir)
- 500 ml de Água (Fervente)
- 200 ml de Água (Gelada)
- 300 ml de Vodka
- Misturar em um recipiente os 2 sachês de gelatina com água fervente.
- Em seguida acrescentar a água gelada e a vodka. Mexer novamente.
- Depois de fria, acrescentar a mistura em copinhos plásticos e colocar na geladeira até a gelatina alcoólica ficar pronta.
- Agora é só saborear!!!! Mas com muita moderação.

APEROL SPRITZ



Ingredientes e Modo de Preparo

- 90 ml Prosecco
- 60 ml Aperol
- Splash de água com gás
- Coloque todos os ingredientes em uma taça de vinho cheia de gelo. Mexa suavemente.

GUARNIÇÃO: Enfeite com uma rodela de laranja.

NOTA: Existem outras versões do Spritz que usam Campari, Cynar ou Select em vez de Aperol.

CAIPIREJA DE LARANJA



Ingredientes e Modo de Preparo

- Corte a laranja em 4 pedaços retirando o miolo branco
- Coloque na coqueteleira e acrescente 2 colheres de açúcar
- Macere suavemente sem agredir a casca
- Adicione 5 pedras de gelo
- 60 ml de cachaça
- Feche e bata até gelar a coqueteleira
- Despeje numa taça ou copo com capacidade para no mínimo 500 ml.
- Complete com a cerveja de sua preferência
- Mexa suavemente com o auxílio de uma colher bailarina.
- É só servir!!!

JURULEMON E JURUNÁ



JURULEMON

Num copo alto acrescentar:

- 1 limão cortado em cubos sem o miolo branco
- Macerar suavemente sem agredir a casca
- Acrescentar gelo e 150 ml de Jurupinga
- Completar com H2O ou refrigerante de limão
- Mexer suavemente com auxílio de uma colher

JURUNÁ

Num copo alto acrescentar:

- Gelo
- Suco de uma laranja
- 150 ml de Jurupinga
- Completar com refrigerante de guaraná
- Mexer suavemente com auxílio de uma colher bailarina.

MOJITO DE MORANGO



Ingredientes e Modo de Preparo

Num copo alto de sua preferência acrescente:

- 7 morangos
- 1/2 limão espremido
- 1 colher açúcar refinado
- Macere tudo bem
- Acrescente 6 folhas de hortelã
- Pressione suavemente com o macerador para que as folhas liberem o aroma e sabor sem agredi-las demais
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexa os ingredientes.
- Adicione gelo e 50mL de Rum
- Complete com água com gás ou refrigerante de limão
- Decore com morangos e folha de hortelã e deguste.

MARGARITA DE MORANGO



Ingredientes e Modo de Preparo

Em um liquidificador acrescentar:

- 1 copo de gelo picado
- 6 morangos cortados ao meio
- 50 ml de tequila prata
- 25 ml de licor de laranja
- 1 colher de sopa de açúcar
- Bater bem
- Passe um pedaço de morango na borda de uma taça
- Grude açúcar refinado na borda
- Despeje a bebida
- Decorar usando 1 morango ou uma rodela de limão na borda

GIN TROPICAL BY DOSE EXTRA



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa taça acrescentar:

- Gelo
- 50 ml de Gin
- 10 ml de licor de tangerina (se não tiver, pode fazer sem)
- 20 ml de suco natural de maracujá (preferencialmente filtrar as sementes)
- Completar com Red Bull Tropical
- Misturar suavemente com auxílio de uma colher bailarina
- Decorar com laranja vermelha ou bahia.
- Impossível de não gostar!!!!

CAIPIROSKA DE JABUTICABA



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 10 jabuticabas
- 2 colheres de açúcar
- Suco de meio limão
- Macerar bem
- Acrescentar 8 pedras de gelo
- 50 ml de vodka
- Bater vigorosamente
- Despejar num copo e servir essa delícia bem brasileira!!!

RABO DE GALO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Num Mixing Glass acrescentar:
- Muito gelo
- 50 ml de Cachaça
- 25 ml de Cynar
- 25 ml de Vermute tinto
- Mexer com uma colher bailarina por aproximadamente 10 segundos.
- Num copo baixo colocar uma grande pedra de gelo, e coar os ingredientes do mixing glass de modo que não caiam os gelos.
- Decore com um twist de limão taiti.
- Um dos coquetéis mais consumidos do Brasil!!!

FROZEN MARGARITA



Ingredientes e Modo de Preparo

- Cubos de Gelo
- 60 ml de Tequila
- 40 ml de Triple Sec
- 40 ml de Suco de Limão
- Adicionar todos os ingredientes no liquidificador
- Bater até triturar o gelo
- Despejar em uma taça de coquetel

FROZEN BLUE MARGARITA



Ingredientes e Modo de Preparo

Num liquidificador acrescentar:

- 60 ml de tequila reposado 100% agave
- 30 ml de licor de Curaçao Blue
- 30 ml de suco de limão fresco
- 30 ml de xarope de açúcar
- Acrescentar uma pá de gelo triturado
- Bater tudo e servir sem coar.

AMERICANO



Ingredientes e Modo de Preparo

- 30 ml de vermute tinto
- 30 ml de Campari
- Club Soda
- Rodela e Casca de Laranja
- Em um copo adicione o vermute e o Campari
- Coloque bastante gelo e um splash de club soda
- Finalize com uma casca de laranja

ESPRESSO MARTINI



Ingredientes e Modo de Preparo

- Cubos De Gelo
- 40 ml de Vodka Absolut (ou a vodka de sua preferência)
- 20 ml de Licor Kahlúa
- 20 ml de Café Expresso
- 3 grãos de Café inteiros (opcional)
- Encher uma coqueteleira com cubos de gelo
- Adicionar todos os ingredientes
- Agitar e coar em uma taça de coquetel
- Decorar com grãos de café

GIN TÔNICA DE MORANGO

INFUSIONADO NO CHÁ



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa taça previamente gelada acrescentar:

- 50 ml de Gin
- 1 sachê de chá de frutas silvestres
- Deixe infusionar por 4 minutos

- Acrescentar bastante gelo
- Intercalar morangos fatiados e framboesas congeladas entre o gelo
- Completar com água tônica
- Com o auxílio de uma colher bailarina mexer suavemente
- Finalizar com uma fatia de laranja na lateral da taça
- Saúde!!!

CAIPIROSKA DE YAKULT!!!



Ingredientes e Modo de Preparo

- Numa coqueteleira acrescentar:
- 8 Pedras de Gelo.
- Suco de 1 limão.
- 60 ml de vodka.
- 2 colheres de açúcar.
- 2 Yakult.
- Bater bem para a caipiroska ficar bem geladinha e cremosa.
- Agora é só servir!!!!
- Essa receita vai fazer sucesso entre seus amigos.
- Fica MARAVILHOSA!!!!

CAIPIROSKA DE AÇAÍ



Ingredientes e Modo de Preparo

- 60 ml de Vodka
- 5 Unidades de Morango
- 100 ml de Açaí
- Uma colher e meia de sopa de Leite Condensado
- Gelo a gosto.
- Corte os morangos em pedaços grandes e coloque em uma coqueteleira. Macere os morangos junto com leite condensado até que se desmanchem. Acrescente a vodka e bastante gelo, tape a coqueteleira e agite para que tudo misture bem.
- Abra a coqueteleira e adicione o açaí, tape e agite novamente para que tudo se misture.

Passe leite condensado no copo e decore com morango (opcional).

GIN TÔNICA COM MORANGOS



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa taça previamente gelada acrescentar:

- Gelo
- Cortar finas fatias de morango e coloque nas laterais da taça
- Adicionar 50 ml gin infusionado no morango
- Completar com água tônica.
- Acrescentar 15 ml de xarope de Morango para dar uma cor linda a seu drink. (Opcional)

DICA: Para infusionar o seu gin, coloque num pote hermético, a cada 150 ml de gin, 1 morango cortado em rodelas . Feche bem e deixe repousar de 48h a 60h dentro de um armário escuro. Após esse período é só coar o gin num filtro de café e armazenar em um recipiente ou garrafa adequada.

TROPICALÍSSIMO



Ingredientes e Modo de Preparo

- Num copo alto ou taça acrescentar:
- Gelo
- 50 ml de gin
- 40 ml de xarope de frutas tropicais
- 20 ml de suco de limão siciliano ou tahiti
- Completar com água tônica
- Mexer suavemente e está pronto!

BLOODY MARY



Ingredientes e Modo de Preparo

- 100 ml de suco de tomate
- 50 ml de vodka
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 colher de chá de molho inglês
- 4 gotas de molho de pimenta
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- 1 talo de salsão
- Gelo
- Para preparar o drink, coloque o molho inglês, suco de limão, sal e o molho de pimenta em um copo.
- Complete com o gelo, a vodca e o suco de tomate. Mexa bem.
- Depois tempere a mistura com pimenta-do-reino. Decore com o talo de salsão.

PINEAPLE BLUE



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa taça hurricane ou copo alto acrescentar:

- Gelo até metade da taça
- 40 ml vodka
- 40 ml suco abacaxi
- 20 ml curaçau blue
- Completar com soda, refrigerante de limão ou água com gás
- Decore com um ramo de hortelã

CAIPIRINHA COM SORVETE



Ingredientes e Modo de Preparo

- 60 ml de cachaça;
- 1 limão;
- 50 ml de leite;
- 2 colheres de leite condensado;
- 8 pedras de gelo.
- Você pode preparar a caipirinha de duas formas: utilizando uma coqueteleira, ou pode optar pelo liquidificador.
- Extraia o suco do limão e coloque no liquidificador. Acrescente os outros ingredientes, a cachaça, o leite condensado e o leite, bata por dois minutos
- Acrescente o gelo e bata por mais três minutos;
- Coloque em uma taça, finalizando com uma rodela de limão e um picolé de sua preferência.

ICE CASEIRA



Ingredientes e Modo de Preparo

Em um recipiente com tampa hermética acrescentar:

- 300 ml de água com gás gelada
- 600 ml de Sprite gelada
- 300 ml de Vodka Smirnoff
- 1/2 pacote de suco de limão Tang
- Com auxílio de uma colher, misturar suavemente.
- Tampar bem e caso necessário, deixe gelar mais.
- Com essa receita, você irá surpreender a todos no churrasco.

CAFÉ RUSSO



Ingredientes e Modo de Preparo

- 25 ml de creme de leite
- 50 ml de vodka
- 50 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 ml de café
- Gelo
- Em uma coqueteleira, adicione todos os ingredientes
- Feche a coqueteleira e agite, para misturar os ingredientes
- Despeje a bebida em uma taça e sirva.

OLD FASHIONED

=

Ingredientes e Modo de Preparo

- 45 ml de Bourbon
- 2 gotas de Bitter Angostura
- 1 cubo de açúcar (ou 10 ml de xarope simples)
- Lances de água mineral
- 1 fatia de laranja ou cereja fresca
- Ponha o cubo de açúcar em um copo baixo e hidrate com 2 gotas de bitter e um splash de água. Macere
- Encha o copo com gelo e coloque o uísque. Misture levemente com o auxílio de uma colher bailarina.
- Finalize com uma fatia de laranja, um twist de casca de laranja ou com uma cereja.

QUENTÃO TRADICIONAL



Ingredientes e Modo de Preparo

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água (300 ml)
- 1 pedaço de gengibre picado
- 1 limão em rodelas
- 3 cravos-da-índia
- 2 pedaços pequenos de canela
- 4 xícaras de chá de pinga
- Derreta o açúcar em fogo alto até caramelizar e adicione os demais ingredientes, exceto a pinga
- Mexa até dissolver o açúcar e, com cuidado, acrescente a pinga
- Deixe ferver em fogo baixo por 5 minutos e sirva quentinho.

QUENTÃO DO SUL

Ingredientes e Modo de Preparo

- 1 litro de água fervente
- Canela em pau a gosto
- Cravos-da-índia a gosto
- 4 pedaços de gengibre
- 2 xícaras (chá) rasas de açúcar (300 g)
- Suco de 1 limão
- 1 garrafa de vinho tinto
- 1 garrafa de pinga de boa qualidade
- **Gemada**
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Ferva os 6 primeiros ingredientes por 15 minutos.
- Acrescente o vinho e a pinga e deixe ferver por mais uns 5 minutos.
- Sirva com uma colherada da gemada.
- **Gemada**
- Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar e sirva.

DAIQUIRI DE MORANGO



Ingredientes e Modo de Preparo

Em um liquidificador acrescentar:

- 8 morangos
- 10 ml de suco de limão
- 20 ml de xarope de açúcar
- 10 ml de Cointreau (opcional)
- 60 ml de rum prata
- Primeiro, bater sem colocar gelo
- Acrescentar 8 pedras de gelo
- Bater novamente até não ouvir mais o gelo bater nas paredes do copo do liquidificador
- Despejar em uma taça e servir.

CAIPIROSKA DE MANGA



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- Metade de uma manga picada
- 2 colheres de açúcar
- 5 folhas de hortelã
- Macerar bem
- Acrescentar gelo
- 60 ml de vodka
- Bater e servir

BATIDA DE COCO



Ingredientes e Modo de Preparo

- 60 ml de cachaça
- 60 ml de leite de coco
- 30 ml de leite condensado
- Coco ralado a gosto
- Gelo
- Bata todos os ingredientes
- Despeje num copo sem coar
- Guarnição: Uma lasca de coco na borda

SOUTHSIDE FIZZ



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- Gelo
- 25 ml de suco de limão siciliano
- 20 ml de xarope de menta
- 60 ml de gin
- Agitar bem
- Coar para um copo com bastante gelo
- Completar com água com gás
- Guarnecer com um ramo de hortelã

CAIPILÉ DE MORANGO



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 8 Morangos
- 2 colheres de açúcar
- Macere os morangos com o açúcar
- Coloque 8 pedras de gelo
- 60 ml de Vodka e bata bem
- Despeje num copo ou caneca
- Por último acrescente o picolé e como guarnição use alecrim.
- Sirva!!

SUBMARINO

Ingredientes e Modo de Preparo

- Chope ou cerveja
- Steinhager
- Encha um copinho de 50 ml com steinhager
- Coloque uma caneca vazia de cabeça para baixo em cima do steinhager
- Vire rapidamente a caneca com o steinhager
- Encha a caneca com chope ou cerveja
- A cada vez que se bebe o chope ou cerveja, um pouco do steinhager se mistura.

BANANA CREMOSA

Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 1 banana cortada em fatias
- Macerar bem até virar um purê
- Acrescentar gelo
- 60 ml de vodka
- 30 ml de leite
- 30 ml de leite condensado
- Bater vigorosamente para ela ficar bem cremosa
- Despejar numa taça
- Polvilhar canela em pó por cima e servir!

PAÇOCA CREMOSA

Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 60 ml de Cachaça
- 30 ml de creme de leite
- 15 ml de leite de coco
- 30 ml de leite condensado
- 2 Paçocas moídas
- Gelo
- Bater vigorosamente para ela ficar bem cremosa
- Servir numa taça

MORANGO CREMOSO

Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 3 morangos
- Macerar bem
- Adicionar gelo
- 60 ml de Tequila ou Vodka
- 30 ml de creme de leite
- 15 ml de leite
- 30 ml de leite condensado
- Bater vigorosamente até ficar bem cremoso
- Numa taça, colocar calda de chocolate nas laterais
- Despejar o liquido da coqueteleira e servir!

LICOR TIPO AMARETTO

Ingredientes e Modo de Preparo

- 1 copo de caroços de ameixa amarelas
- 1 copo de pinga
- 1 copo de água
- 2 copos de açúcar
- Deixe em infusão os caroços e a pinga por 40 dias.
- À parte, faça uma calda com a água e o açúcar, fervendo por 10 minutos. Esfrie a calda e misture na infusão coada.

LICOR DE DOCE DE LEITE

Ingredientes e Modo de Preparo

Em um liquidificador acrescentar:

- 250 ml de rum
- 250 ml de leite integral
- 400g de Doce de leite
- 2 colheres de sopa de baunilha
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- Bata todos os ingredientes por 3 minutos, menos o creme de leite
- Após bater acrescente o creme de leite e bata mais 1 minuto.
- Tempo de validade: 30 dias na geladeira.

LICOR CREMOSO DE CAPPUCCINO

Ingredientes e Modo de Preparo

- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite fervido e frio
- 150 ml de vodka
- 100 g de açúcar
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
- 2 colheres (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de canela
- Bata tudo no liquidificador.
- Deixe descansar por 5 minutos e engarrafe. Aguarde de 5 a 10 dias para usar. Mantenha em geladeira.

LICOR CREMOSO DE CHOCOLATE

Ingredientes e Modo de Preparo

- 200 ml de água
- 50 g de chocolate meio amargo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
- 150 ml de whisky
- Leve ao fogo a água, o açúcar, o chocolate em barra e o chocolate em pó. Deixe ferver até derreter.

- Coloque os demais ingredientes no liquidificador, junte essa mistura e liquidifique. Aguarde 5 minutos, engarrafe e envelheça por 5 a 10 dias.
- Manter fora da geladeira.

LICOR CREMOSO DE CRISTALIZADO

Ingredientes e Modo de Preparo

- 750 ml de água
- 500 g de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de álcool de cereais
- 20 gotas de essência de sua preferência
- Numa panela, coloque a água e o açúcar e mexa bem. Leve ao fogo até 103 ºC. Desligue e deixe amornar.
- Enquanto isso, misture o álcool com a essência, junte na calda sem mexer muito, engarrafe e espere de 7 a 10 dias.

LICOR DE JABUTICABA

Ingredientes e Modo de Preparo

- Disponha 1 Kg de jabuticaba em um recipiente de vidro com boca larga.
- Junte 1kg de açúcar e 1 kg de cachaça de boa qualidade.
- Tampe e reserve por 20 dias, mexendo todos os dias sem abrir.
- Depois disso, coe em uma peneira forrada com um pano ou em coador de café, engarrafe e sirva.

AMARULA CASEIRA



Ingredientes e Modo de Preparo

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 ml de leite
- 400 ml de conhaque
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 3 colheres de sopa bem cheias de chocolate em pó
- Bata os ingredientes no liquidificador e leve para gelar
- Serve até 10 porções

XAROPE DE AÇÚCAR



- O xarope de açúcar é um ingrediente utilizado em muitos drinks. Você não precisa comprar um xarope pronto. Se você consegue ferver uma panela de água, você consegue fazer o xarope de açúcar.

- A vantagem de se utilizar um xarope no lugar do açúcar granulado é que você consegue medir melhor a quantidade que vai usar em cada drink. Além disso, você nunca mais vai ficar com aqueles cristais de açúcar não dissolvidos no fundo do copo.

- Por falar em açúcar não dissolvido no fundo do copo, o xarope funciona muito bem para caipirinhas!

- Última dica. Você pode também deixar rolar a criatividade e infusionar seu xarope com outros sabores, como por exemplo hortelã, limão, canela ou baunilha. O xarope simples dura até 2 semanas se conservado na geladeira.

Modo de Preparo

- Pegue o açúcar refinado e coloque água morna na mesma quantidade, não é necessário ferver. Mexa com uma colher até o açúcar dissolver.
- Deixe repousar por alguns minutos até a solução ficar totalmente homogênea.
- Despeje a mistura em uma garrafa limpa e guarde na geladeira.

JURUPINGA COM KIWI



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 1 Kiwi descascado e cortado em pedaços
- 1 colher de açúcar
- Macerar até virar um purê
- Adicionar 8 pedras de gelo
- 100 ml de Jurupinga
- Agitar bem na coqueteleira
- Servir num copo de Caipirinha
- Utilizar uma rodela de Kiwi na borda como guarnição.

GIN TÔNICA COM UVA
(BY DOSE EXTRA)

Ingredientes e Modo de Preparo

Numa taça previamente gelada acrescentar:

- Gelo até o topo
- 50 ml de gin
- 25 ml de licor de uva
- 4 a 5 uvas Thompson cortadas em fatias
- Completar com água tônica
- Mexer suavemente com uma colher bailarina
- Finalizar com 2 anis estrelado

GIN MENTOLADO



Ingredientes e Modo de Preparo

Em um copo alto acrescentar:

- Muito gelo
- 25 ml de suco de limão fresco
- 25 ml de licor de menta
- Completar com Skol Beats GT
- Mexer suavemente com auxílio de uma colher

BEIJO DOCE



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 5 morangos, 2 cerejas e macerar
- Adicionar 6 pedras de gelo
- 100 ml de Jurupinga
- 1 Yakult
- 30 ml de calda de cereja
- Bater bem
- Despejar numa taça Hurricane
- Decorar com uma cereja e servir com canudo

COQUETEL DE PITANGA



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- Pitangas bem maduras
- 20ml de Xarope de Açúcar ou 2 colheres de açúcar
- Macerar muito bem
- Adicionar 8 pedras de gelo
- 60ml de Gin
- 10ml de Licor de Laranja
- 20ml de Xarope de Açúcar ou 2 colheres de açúcar
- 25ml de Lillet Blanc.
- Bata muito bem
- Sirva numa taça previamente fria utilizando a técnica da coagem dupla para não deixar passar nenhum pedaço da fruta ou gelo.

GIN COM MARACUJÁ

Ingredientes e Modo de Preparo

- 50ml de gin
- 50ml de monin de mojito
- 250ml de água tônica
- Muito gelo
- Metade de uma manga
- Hortelã fresco
- Deixe a taça alguns minutos no congelador
- Enquanto isso macere 4 zimbros, 4 pimentas Jamaica, com a manga e folhas de hortelã.
- Coloque gelo dentro da taça, a dose de gin, o monin, folhas de hortelã e misture
- Coloque a manga macerada com as especiarias e a hortelã dentro da taça
- Acrescente mais gelo, água tônica e misture delicadamente com a colher bailarina
- Agora é saborear!

GIN TÔNICA AMARENA



Ingredientes e Modo de Preparo

Colocar 50 ml de Gin em uma taça

- Adicionar 4 Folhas de Hibiscus
- Mexer para extrair o sabor e coloração
- Preencher a taça com pedras de gelo
- Completar com Água Tônica
- Adicionar 3 Colheres de Calda de Cereja Amarena
- Mexer levemente para misturar a calda
- Adicionar 1 Cereja Amarena ou uma rodela de laranja e ramo de hortelã como na foto

SONHO DE ANJO



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 8 pedras de gelo
- 2 chambinho
- 3 colheres de leite em pó
- 200 ml de catuaba
- 3 colheres de açúcar
- 200 ml de cachaça
- Bater vigorosamente até ficar bem cremoso
- Despejar numa taça
- Use sua imaginação na hora de decorar: Pode ser com morango na borda ou com amoras e hortelã.

CAIPIVINHO



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 1 limão cortado em cubos e sem a parte branca
- 2 colheres de açúcar
- Macerar até extrair o suco, tomando cuidado para não agredir a casca, pois isso amargará seu drink
- Acrescentar 8 pedras de gelo
- 100 ml de vinho tinto suave
- 60 ml de vodka
- Agitar bem
- Servir num copo com uma fatia de limão na borda

DRINK DE GUARANÁ



Ingredientes e Modo de Preparo

Em um copo alto acrescentar:

- Gelo até metade do copo
- Suco de 1 limão espremido
- 2 colheres de açúcar
- 50 ml de vodka
- Completar com refrigerante de guaraná
- Com o auxílio de uma colher, mexer suavemente
- Colocar fatias finas de limão nas laterais do copo para decorar

ESPANHOLA



Ingredientes e Modo de Preparo

Em um liquidificador acrescentar:

- 2 fatias de abacaxi sem o miolo
- 100 ml de leite condensado
- 200 ml de vinho tinto
- 8 pedras de gelo
- Bater bem e servir

4 RECEITAS COM JACK DANIEL'S



WHISKY E LEMONADE

Ingredientes e Modo de Preparo

Em um copo alto acrescentar:

- Gelo até o topo
- 30 ml de suco de limão
- 50 ml de whisky
- Completar com refrigerante de limão
- Mexer suavemente com auxílio de uma colher bailarina
- Decorar com meia fatia de limão na lateral

APPLE JACK

Ingredientes e Modo de Preparo

Em um copo highball acrescentar:

- Encha 75% do copo com gelo
- 50 ml de Jack Daniel’s
- Complete com suco de maçã fresco
- Adicione uma fatia de maçã para decorar

MARACUJACK



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 8 pedras de gelo
- Meia polpa de maracujá
- 25 ml de xarope de açúcar ou 1 colher de açúcar
- 50 ml de Jack Daniel’s
- Bata e sirva em um copo alto
- Completar com refrigerante citrus

Observação: Caso prefira, o drink pode ser coado como o da foto.

TENNESSEE MULE

Ingredientes e Modo de Preparo

Em um copo highball acrescentar:

- Encha 75% do copo com gelo
- 50 ml de Jack Daniel’s
- Suco de 1 limão
- Completar com Ginger Beer (cerveja de gengibre)
- Mexer suavemente com auxílio de uma colher
- Decorar com uma rodela de limão

BRAMBLE



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- Gelo
- 50 ml de Gin
- 25 ml de suco de limão
- 15 ml de xarope de açúcar
- Bater
- Encher o copo com gelo picado
- Despejar o líquido da coqueteleira
- Acrescentar o licor de amora de forma circular para criar um efeito marmorizado
- Decorar com duas amoras e um ramo de hortelã.

CHEVETTE



Ingredientes e Modo de Preparo

- Suco em pó sabor baunilha com limão, existe um da marca MID;
- Gelo de água de coco, você pode comprar água de coco em caixinha e deixar no congelador, assim, basta abrir a embalagem e colocar diretamente no copo;
- 1 garrafinha de Corote de Limão de 500ml.
- Abra a garrafinha de Corote e despeje um pouco em um copo que caiba mais de 500ml;
- Despeje o suco em pó dentro da garrafinha e mexa bastante, assim o suco vai diluir facilmente;
- Abra a embalagem da água de coco e coloque o cubo de gelo no copo;
- Despeje a mistura de Corote com o suco de baunilha;
- Mexa mais um pouco com uma colher e pronto!!!
- Agora é só provar e degustar seu drink!
- A cor do drink se assemelha muito a de um Yakult.

CAIPIROSKA DE ABACAXI COM PIMENTA

Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 1 pedaço pequeno de pimenta dedo de moça, sem caroço, pode ser apenas 3 rodelinhas bem finas
- 6 cubos de abacaxi
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- Macerar bem
- Adicionar 8 pedras de gelo
- Acrescentar 50 ml de vodka
- Bater bem e servir

CAIPIRINHA DE RAPADURA

Ingredientes e Modo de Preparo

- Corte 1 limão em cubos retirando a parte branca
- Moer um pouco de rapadura (a gosto)
- Macerar com cuidado para não agredir a casca
- Adicionar gelo
- 60 ml de cachaça
- Completar água com gás
- Mexer com o auxílio de uma colher bailarina

CAIPIRINHA DE CALDO DE CANA



Ingredientes e Modo de Preparo

- 1 limão e 1 colher rasa (sobremesa) de açúcar
- 50 ml de cachaça (prata ou adoçada)
- 25 ml de caldo de cana
- Raspas de Gengibre a vontade
- Gelo a vontade
- Cortar o limão em cubos sem a parte branca
- Acrescentar o açúcar, o gengibre ralado
- Macerar
- Acrescentar o caldo de cana e misture bem;
- Colocar gelo
- Adicionar a cachaça e mais uma vez misturar
- Decorar a borda com limão e use um pedacinho de cana como mexedor para dar aquele charme e sinalizar o sabor da caipirinha.

SKOL BEATS CASEIRA

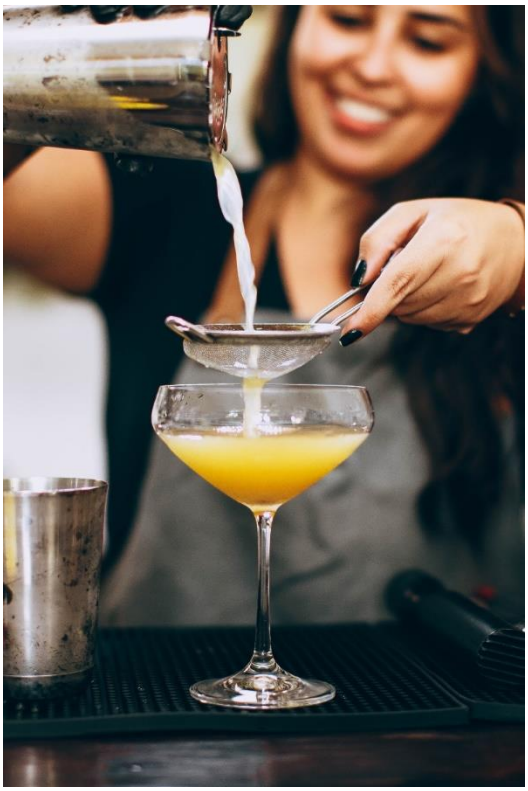


Ingredientes e Modo de Preparo

Num copo alto acrescentar:

- Gelo até a metade do copo
- 50 ml de vodka
- 100 ml de suco de cranberry
- 50 ml de schweppes citrus
- Mexer com uma colher bailarina
- Só servir

FLOR DA PAIXÃO



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma coqueteleira acrescentar:

- 2 colheres de maracujá
- 1 colher rasa de pimenta rosa
- 2 colheres de açúcar
- Macerar bem
- Adicionar gelo
- 50 ml de suco de laranja
- 50 ml de cachaça
- Em uma taça previamente gelada
- Despejar na taça com um processo de dupla coagem como descrito na imagem.

MIMOSA



Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma taça acrescentar:

- 75 ml de suco de laranja
- 75 ml de espumante espumante
- Mexa suavemente
- Decorar com um morango na borda (opcional)

BELINI



Ingredientes e Modo de Preparo

- 100 ml de espumante
- 50 ml Puré Pêssego (bem fresco)
- Descascar o pêssego, cortar a polpa em pedaços e triturá-los até obter um puré homogéneo.
- Se for necessário, adicionar-lhe um pouco de água para ficar mais cremoso.
- Colocar o puré num flûte, previamente gelado e adicionar, suavemente, o espumante.
- Mexa gentilmente.

DRINK DA VIRADA - BY DOSE EXTRA

Ingredientes e Modo de Preparo

Em uma taça flûte acrescentar:

- 50 ml de suco de abacaxi
- 100 ml de espumante
- 2 colheres bailarina de calda de cereja
- 1 cereja para ficar no fundo como decoração
- Irá ficar um degradê bem legal
- Agora é só servir

CAIPIROSKA DE MORANGO COM VODKA ABSOLUT



Ingredientes e Modo de Preparo

Numa coqueteleira acrescentar:

- 8 morangos;
- 2 colheres de açúcar;
- Macerar os morangos até virar um purê;
- Adicionar 8 pedras de gelo
- 50 ml de vodka ABSOLUT de Baunilha
- Bater bem e servir.
- Utilizar um morango na borda ou hortelã
- Simplesmente a melhor caipiroska que irá tomar!!!

DICAS ESPECIAIS!

GELO COM PÉTALAS COMESTÍVEIS



Em formas de gelo, acrescente pétalas comestíveis e complete a forma com água. Deixe congelar e sirva!

Seus drinks terão um charme todo especial!!!

UM DOS PRINCIPAIS INGREDIENTES



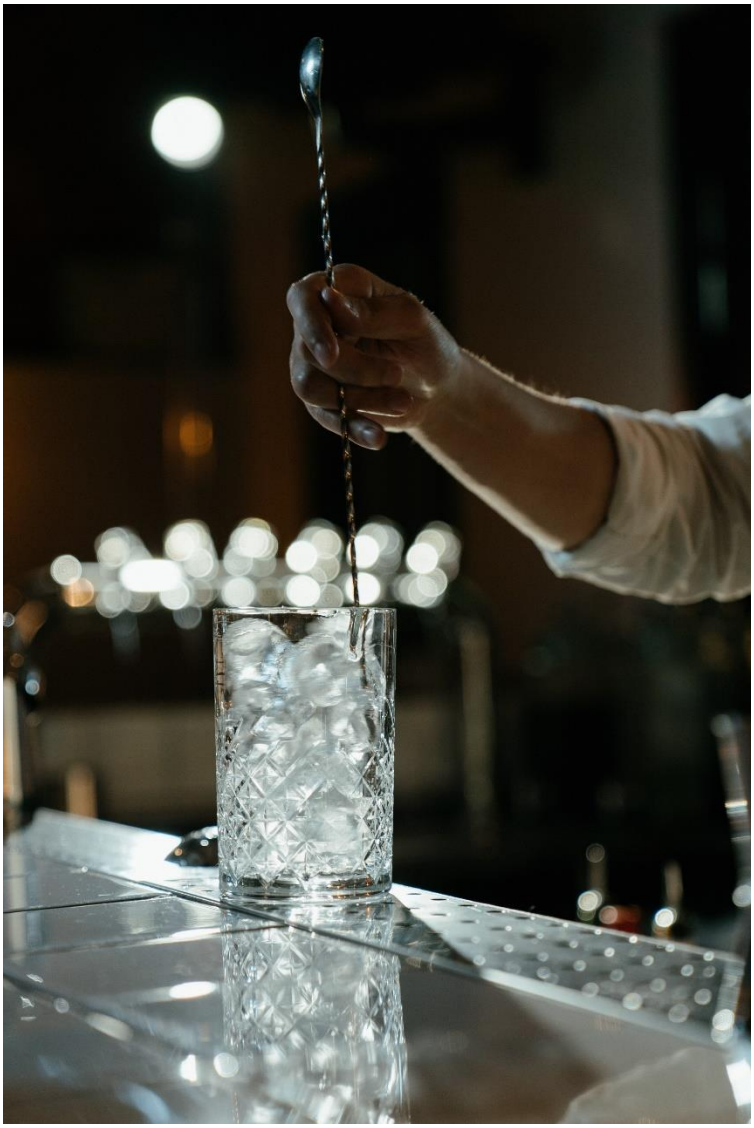
Para preparar uma boa pedra de gelo em casa, busque sempre utilizar água mineral, filtrada ou até mesmo fervida (ferva e deixe esfriar antes de colocar nas formas de gelo).

Com isso você desfrutará de um gelo com muito mais qualidade, e não estamos falando apenas de qualidade estética para o coquetel, mas também uma qualidade que influenciará diretamente

o sabor e tempo de degelo. Ferver a água, por exemplo, auxilia na redução de impurezas, cloro ou outros agentes presentes na água de torneira.

E depois de pronto, mantenha o gelo bem armazenado, evitando o contato com outros itens dentro do congelador, principalmente em casa, onde o gelo pode adquirir até odores e sabores indesejados. Pode ser utilizando potes com tampa ou sacos plásticos (aqueles com abre e fecha são bem práticos).

AINDA SOBRE O GELO



O gelo possui uma grande importância na elaboração do seu drink. Ele ajuda a manter a bebida na temperatura adequada.

Por isso é importante usar bastante gelo em seu copo ou taça, pois quanto mais gelo, menor será o degelo. Isso evitará que seu drink fique aguado.

Então grave essa dica: Nunca economize no gelo!

GELE O VINHO COM UVAS



Para aqueles que gostam de tomar vinho gelado, essa é uma excelente dica!

Manter uvas congeladas no freezer é uma ótima solução para quando o vinho está em temperatura ambiente (e você quer beber ou servir logo).

As uvas funcionarão como cubos de gelo, mas não vão diluir o vinho como a água e consequentemente não ficará aguado.

ARMAZENE SUAS HORTALIÇAS COM MAIS CUIDADO E AUMENTE SEU TEMPO DE VIDA



Hortaliças costumas estragar rápido, não dando chance de reutilizá-las depois de armazenar na geladeira após uma comemoração com familiares e amigos, por exemplo.

Então, quando for armazená-las, forre o fundo com material absorvente (papel toalha) e em seguida intercale uma camada da hortaliça e uma nova camada de papel toalha (umedeça o papel levemente, menos ao armazenar manjericão) até finalizar. Tampe bem o pote e mantenha refrigerado.

Procure manter o pote na parte inferior da geladeira, não sendo necessário o uso do congelador ou gaveta. Isso garante que as folhas demorem mais a escurecer e não percam suas propriedades.

DICAS PARA SUBSTITUIR OS UTENSÍLIOS DE BAR

Coqueteleira:

Dica 1

Encontre dois copos, um com a boca um pouco menor do que a boca do outro. Adicione os ingredientes no copo maior e encaixe firmemente o copo menor, de cabeça para baixo, na boca do copo maior, aperte as extremidades e agite. Basta criar uma pequena abertura entre os dois copos, para retirar a bebida. Porém deve-se tomar muito cuidado ao abrir essa coqueteleira improvisada para evitar acidentes.

Dica 2

Use uma caneca de café para viagem. Adicione os cubos de gelo e os ingredientes da bebida, coloque a tampa com segurança, coloque o polegar sobre a abertura da tampa, agite e sirva. Use uma caneca de metal, se possível, pois o metal gela melhor os coquetéis do que o plástico. Você também pode usar uma pequena garrafa térmica, contanto que ela tenha uma abertura grande o suficiente para caber os cubos de gelo para as bebidas geladas.

Dica 3

Você pode utilizar aqueles potes de conservas com capacidade para 500 ml. Depois de bem higienizados, adicione os ingredientes como descritos nas receitas desse e-book, feche e bata bem.

Colher Bailarina:

Para substitui-la, utilize uma colher de sopa que terá a medida adequada da receita.

Dosador:

Na hora de adaptar um dosador, você pode utilizar um copo shot de servir cachaça. Ele terá 50 ml e exatamente a mesma medida dos dosadores citados nesse e-book.

RECADOS IMPORTANTES:

Além desse excelente material com mais de 120 receitas, você tem acesso a bônus incríveis que preparei com muita dedicação e carinho. Você só precisa aproveitar:

- **Histórias por trás dos drinks e coquetéis.**
- **Receitas de drinks sem álcool.**
- **Tipos de taças para cada drink.**
- **Receitas de geladinhos alcóolicos.**

Todos esses materiais são vendidos separadamente, mas estou lhe dando de presente de maneira totalmente gratuita. Sem nenhum custo adicional.

Ah, e como mencionado no começo desse e-book, fique tranquilo, pois todas as atualizações de receitas você também receberá sem nenhum custo extra.

Abraços e bons drinks!!!

Ricardo Pereira

Dose Extra