

XAROPES & ESPUMAS

FAÇA VOCÊ MESMO



MAIO 2021

APRESENTAÇÃO

Eu sou Erivaldo Cassiano, também conhecido como Cassiano'S Drinks. Sou Baiano e mais um apaixonado por Drinks, principalmente em produzi-los. Desde 2017 estou nessa jornada de Barman a qual me apaixonei pela profissão.

E atendendo aos pedidos de seguidores, resolvi compartilhar alguns conhecimentos, assim como faço em minhas redes sociais, e agora em formato de e-book.

Esse é mais um desafio que assumi, de inicio algo mais simples, porém, é o primeiro passo para outros que virão.

Xaropes e Espumas são dois insumos que passei a usar com frequência em meus drinks. E em relação às espumas, a maior dificuldade é a garrafa de sifão, pela logística e valor. Os xaropes nem sempre encontro em minha região. Portanto, aprendi maneiras mais simples e fáceis de produzir. Agora compartilho com você que adquiriu esse e-book.

Assim como tem facilitado o meu trabalho, espero que facilite o seu.

Desde já agradeço por adquirir esse e-book.



Índice

Xaropes 04

Xarope Simples.....04

Xarope Demerada.....04

Xarope de Laranja.....04

Xarope de Morango.....05

Xarope de Limão siciliano.....05

Xarope de Gengibre.....06

Xarope de Maracujá.....06

ESPUMAS.....07

Espuma de Gengibre.....07

Espuma de Maracujá.....07

Espuma de Morango.....08

Espuma de Laranja.....08

Informações adicionais.....09



Xaropes

Xaropes Simples

250g açúcar cmristal

250 ml água filtrada

Leve ao fogo médio, água e o açúcar e mecha um pouco até dissolver o açúcar. Em seguida deixe por uns 5min em fogo baixo. Desligue e deixe esfriar. Guarde na geladeira.

Validade 30 dias

Xaropes Demerara

300g açúcar demerara

150 ml água filtrada

Leve ao fogo médio a água e o açúcar mecha um pouco até dissolver o açúcar e deixe por uns 5min em fogo baixo. Desligue e deixe esfriar. Guarde na geladeira.

Validade 30 dias

Xarope de Laranja

300 ml de Suco Fresco de Laranja.

250gr de Açúcar Cristal.

Pele de duas Laranjas (só a pele amarela sem a parte branca interna)

Leve o Suco de laranja mais o açúcar ao fogo baixo, junto com as cascas. Mecha ate dissolver o açúcar, logo após iniciar a ferver, baixe o fogo e deixe por 5 a 8 min. Tire do fogo, deixe esfriar e faça coagem para o recipiente.

Validade 30 dias



Xarope de Morango

300gr de Morango Fatiado.

200gr de Açúcar Cristal.

100 ml de Água.

25 ml de Suco de Limão Taiti

Leve ao fogo médio, o morango, água e o suco do limão taiti. Em seguida coloque o açúcar e mecha até dissolver o açúcar. Quando começar a ferver mecha bem e deixe por 10 minutos em fogo baixo. Retire do fogo, coe para um recipiente.

Validade 15 dias na geladeira



Xarope de Limão Siciliano

300 ml de Suco de Limão Siciliano

300gr de Açúcar Cristal

100 ml de água filtrada

Leve ao fogo médio a água e o suco de limão. Logo em seguida o açúcar, mecha enquanto dissolve o açúcar e deixe em fogo baixo por uns 5 min.

Retire do fogo e coloque em recipiente fechado.

Conserve na geladeira.

Validade 30 dias





Xarope de Gengibre

100gr de Gengibre ralado sem a casca

200gr de Açúcar Cristal

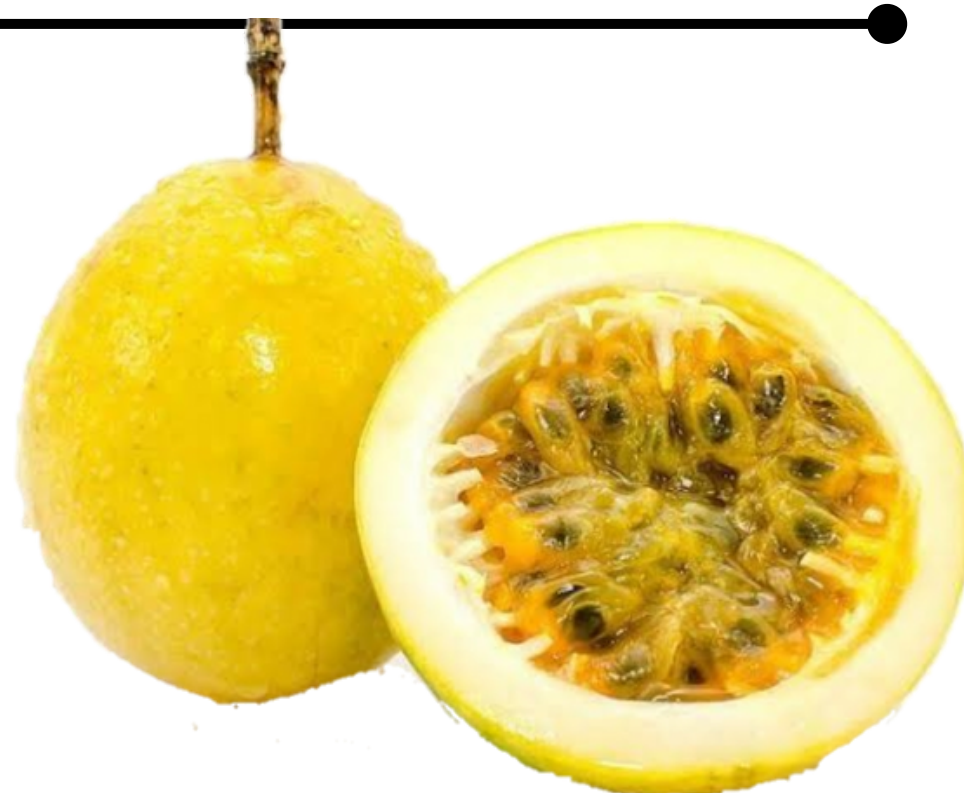
200 ml de água filtrada

Leve ao fogo médio todos os ingredientes. Mecha enquanto dissolve o açúcar e deixe em fogo baixo por 8min.

Retire do fogo, deixe esfriar e coe para um recipiente.

Conserve na geladeira.

Validade 30 dias



Xarope de Maracujá

200gr de Polpa de maracujá

150gr de Açúcar Cristal

150 ml de água filtrada

Leve ao fogo médio todos os ingredientes. Mecha enquanto dissolve o açúcar e deixe em fogo baixo por 8min.

Retire do fogo, deixe esfriar e coe para um recipiente.

Conserve na geladeira.

Validade 30 dias



ESPUMAS



ESPUMA DE GENGIBRE

150 ml de xarope de gengibre

50 ml de água gelada

50 ml de suco de limão

Uma colher sobremesa de Emulsificante.

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira (2 a 4min) ou mixer até atingir a textura desejada.

Coloque no recipiente fechado e conserve na geladeira.

Validade 15 dias

ESPUMA DE MARACUJÁ

150 ml de xarope de maracujá

25 ml de água gelada

25 ml de xarope de limão siciliano

20 ml de xarope de gengibre

1 colher sobremesa de Emulsificante

Gotas de corante comestível amarelo até atingir a coloração desejada.

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira (2 a 4min) ou mixer até atingir a textura desejada. Coloque no recipiente fechado e conserve na geladeira..

Validade 15 dias



ESPUMA DE MORANGO

150 ml de xarope de morango

25 ml de água gelada

25 ml de suco de limão

Uma colher sobremesa de Emulsificante.

Gotas de corante comestível vermelho até atingir a coloração desejada.

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira (2 a 4min) ou mixer até atingir a textura desejada.

Coloque no recipiente fechado e conserve na geladeira.

Validade 15 dias



ESPUMA DE LARANJA

125 ml de xarope de Laranja

25 ml de xarope de gengibre

25 ml xarope Limão Siciliano

25 ml de água gelada

Uma colher sobremesa de Emulsificante.

Gotas de corante comestível laranja até atingir a coloração desejada.

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira (2 a 4min) ou mixer até atingir a textura desejada.

Coloque no recipiente fechado e conserve na geladeira.

Validade 15 dias



Informações adicionais

Como já deve ter observado o processo para fazer os xaropes e espumas são simples. Permitindo que possa usar sua criatividade e produzir outros sabores.

Outra forma que algumas pessoas usam para produzir seus xaropes é usando essências no lugar das frutas. As mesmas essências usadas em bolos. E para chegar à cor desejada, usam corantes comestíveis. Esses itens você encontra em lojas de produtos para festas.

Contudo, o uso das frutas ainda é a melhor forma de deixar seus drinks mais deliciosos.

@cassianos drinks



@cassianos drinks



Cassiano's Drinks



(14) 988547026

