

WORKSHOP
ORIGINAL ALÉM DOS AUTHENTIC
CLÁSSICOS

AULA 1
XAROPES
CASEIROS

DrinkKeros





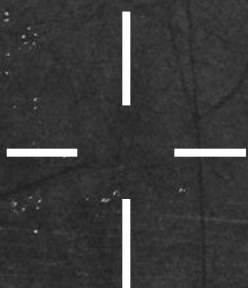
...

INTRODUÇÃO

...

Bem vindo ao nosso Workshop Além dos Clássicos! Como o próprio nome diz, além de aprender as receitas dos grandes clássicos da coquetelaria, vamos te mostrar como uma simples troca de ingredientes ou técnicas podem resultar em variações super interessantes e deliciosas desses drinks.

Não esqueça de compartilhar nos Stories marcando @Drinkeros e as hashags #WorkShop #BoraVirarDrinkero que vamos repostar no nosso perfil!



BORA LÁ?!



Drinkeros



A I.B.A **E SUAS CATEGORIAS**

Você já ouviu falar na I.B.A? A Associação Internacional de Bartenders é um catálogo oficial (quase uma patente) de drinks, com as receitas exatas de cada um deles.

Foi dela que tiramos alguns drinks pra trazer aqui pro nosso Workshop. Vai pensando que drink é só bagunça!

Na IBA existem 3 principais categorias:

- **THE UNFORGETABLES**
(Os Inesquecíveis)
- **COMTEMPORARY CLASSICS**
(Clássicos Contemporâneos)
- **NEW ERA DRINKS**
(Drinks Modernos)

Porém, primeiramente, vamos fazer os preparativos para poder executar os drinks que vamos falar nas próximas aulas.

Achou que já ia beber, né? Muita calma nessa hora!



XAROPE DE AÇÚCAR

Um dos principais da coquetelaria! Tenha sempre ele em casa. Essa receita dura até 30 dias na geladeira. Lembre-se de utilizar o mesmo recipiente para medir as partes de sua receita e manter a proporção.

INGREDIENTES:

- Água (1 parte)
- Açúcar (2 partes)

MODO DE PREPARO:

- Jogue todos ingredientes em uma panela em fogo baixo.
- Mexa até dissolver o açúcar por completo.
- Espere esfriar e armazene em uma garrafa ou no recipiente que preferir.

Pronto! Simples, né? Apesar de não utilizarmos muito neste Workshop, é super importante que você tenha este Xarope em casa pra utilizar no seu dia a dia.



XAROPE DE MELO

Outro Xarope muito utilizado na Coquetelaria! Armazenado na garrafa de Jack Daniel's fica um charme. Bora fazer?

INGREDIENTES:

- Água (1 parte)
- Mel (2 partes)

MODO DE PREPARO:

- Jogue todos ingredientes em uma panela em fogo baixo.
- Mexa até dissolver o mel por completo.
- Espere esfriar e armazene em uma garrafa ou no recipiente que preferir.

Prontinho! O Xarope de Mel é bem melhor pra ser usado nas receitas, pois quando colocamos o mel puro ele acaba endurecendo por causa do gelo. Bora pro Próximo?



XAROPE DE CAFÉ

Este tem uma técnica um pouquinho diferente, mas é uma delícia! Bora fazer..

INGREDIENTES:

- Água (1 parte)
- Café em pó (1/2 parte)
- Açúcar (1 parte)

MODO DE PREPARO:

- Coloque o café e a água em uma panela em fogo baixo.
- Mexa bem até ferver.
- Coe em um coador de café.
- Coloque o café coado no seu copo de medida. Ele deve ser equivalente à 1/2 parte. Caso tenha menos, complete com água.
- Coloque a 1/2 parte de café na panela com o açúcar em fogo baixo.
- Mexa até dissolver o açúcar por completo.
- Espere esfriar e armazene em uma garrafa ou no recipiente que preferir.

E pronto! Este xarope é um ótimo substituto para receitas que pedem Licor de Café. Fica a dica!



XAROPE DE GENGIBRE

Um dos nossos preferidos! Este é essencial para qualquer Drinkero.

INGREDIENTES:

- Água (1 parte)
- Gengibre ralado (1/4 parte)
- Açúcar (2 partes)

MODO DE PREPARO:

- Descasque o gengibre com o auxílio de uma colher.
- Rale o gengibre e coloque no copo medidor. Se precisar, ajeite com uma colher, mas sem esmagar.
- Jogue todos ingredientes em uma panela em fogo baixo.
- Mexa até dissolver o açúcar por completo.
- Espere esfriar e armazene em uma garrafa ou no recipiente que preferir coando com uma peneira.
- Esmague bem o bagaço do gengibre deixando ele bem sequinho e reserve. Este será o ingrediente principal da nossa próxima receita!



BALINHAS DE GENGIBRE

INGREDIENTES:

- Bagaço de Gengibre da receita anterior
- A mesma quantidade em Açúcar

MODO DE PREPARO:

- Jogue o açúcar na panela em fogo bem baixo.
- Mexa com cautela apenas para centralizar o açúcar na panela.
- Quando o açúcar derreter por completo, jogue o bagaço de gengibre.
- Desligue o fogo e misture tudo.
- Deixe esfriar bem (cuidado, queima!) e molde suas balinhas com as mãos.
- Finalize as balinhas com açúcar e armazene no recipiente que preferir. Coloque um pouco de açúcar neste recipiente também para ajudar a ressecar as balinhas.
- Guarde na geladeira para elas ficarem mais firmes e durinhas.

E é isso! Legal, né? Lembre-se de guardar os xaropes na geladeira para durarem mais.



ATÉ A PRÓXIMA!

Drinkers