



Receituário
Drinks

Specialitá



Índice.

Brumble _____	3
Comopolitan _____	5
Daiquiri _____	7
Dirty Banana _____	9
Sex On The Beach _____	11
Espresso Martini _____	13
Masked Chocolate _____	15
Batida Rosa _____	17
Moscow Mule _____	19
Caipirinha de Limão _____	21

*Drink — Espresso
da imagem: Martini*



Specialitá



Brumble.

Copo: On the Rocks.

Ingredientes:

- 40ml (4 colheres bailarina) Variegato Amora Specialitá
- 30ml xarope de açúcar
- 50ml Gin
- 30ml suco de limão
- Gelo

Modo de preparo:

- Espalhe o Variegato Amora Specialitá nas laterais do copo.
- Em uma coqueteleira, bata os demais ingredientes com gelo.
- Sirva no copo preparado.

Sugestão de Decoração: Amoras frescas, folha de hortelã e 1 colher bailarina de Variegato Amora Specialitá.



Specialitá

3

Drink da imagem:
Brumble



Specialitá

Drink da imagem:
Cosmopolitan

Cosmopolitan

Copo: Taça Martini Gelada.

Ingredientes:

- 30ml (4 colheres bailarina) Variegato Frutas do Bosque Specialitá
- 50ml vodka
- 40ml licor de laranja
- 25ml xarope de açúcar

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo.
- Coe duplamente.
- Sirva na taça martini gelada.

Sugestão de Decoração: Zest de laranja.



Specialitá

5



Specialitá



Daiquiri.

Copo: Taça Martini Gelada.

Ingredientes:

- 40 ml (5 colheres bailarina) Variegato Frutas Verdes Specialitá
- 20 ml suco de limão
- 40ml rum branco
- 20ml xarope de açúcar

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo.
- Faça dupla coagem.
- Sirva na taça martini gelada.

Sugestão de Decoração: Limão desidratado.



Specialitá

7

Drink da imagem:
Daiquiri



Specialitá

Drink da imagem:
Dirty Banana

Dirty Banana.

Copo: Taça Snifter.

Ingredientes:

- 60ml Rum branco
- 30ml licor de café
- 50ml (3 colheres bailarina) Variegato Banana Flambada Specialitá
- 40ml creme de leite
- 1 banana

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo.

Sugestão de Decoração: Chips de banana.



Specialitá

9



Specialitá



Sex On The Beach

Copo: Taça Escandinava.

Ingredientes:

- 50ml (6 colheres bailarina) Variegato Frutas Amarelas Specialitá
- 50ml vodka
- 40ml licor de pêsego
- 20ml Granadine

Modo de preparo:

- Bata o Variegato Frutas Amarelas Specialitá, a vodka e o licor de pêsego em uma coqueteleira com gelo.
- Sirva na taça e acrescente Granadine.

Sugestão de Decoração: Meia fatia de laranja.



Specialitá
II

Drink da imagem:
Sex On The Beach



Specialitá

Drink da imagem:
Espresso Martini

Espresso Martini

Copo: Taça Martini.

Ingredientes:

- 50ml vodka
- 30ml (4 colheres bailarina) Pasta Chocolat Caffè Moka Specialità
- 20ml licor de café
- 20ml café espresso

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes com gelo em uma coqueteleira.
- Faça dupla coagem.
- Sirva na taça martini.

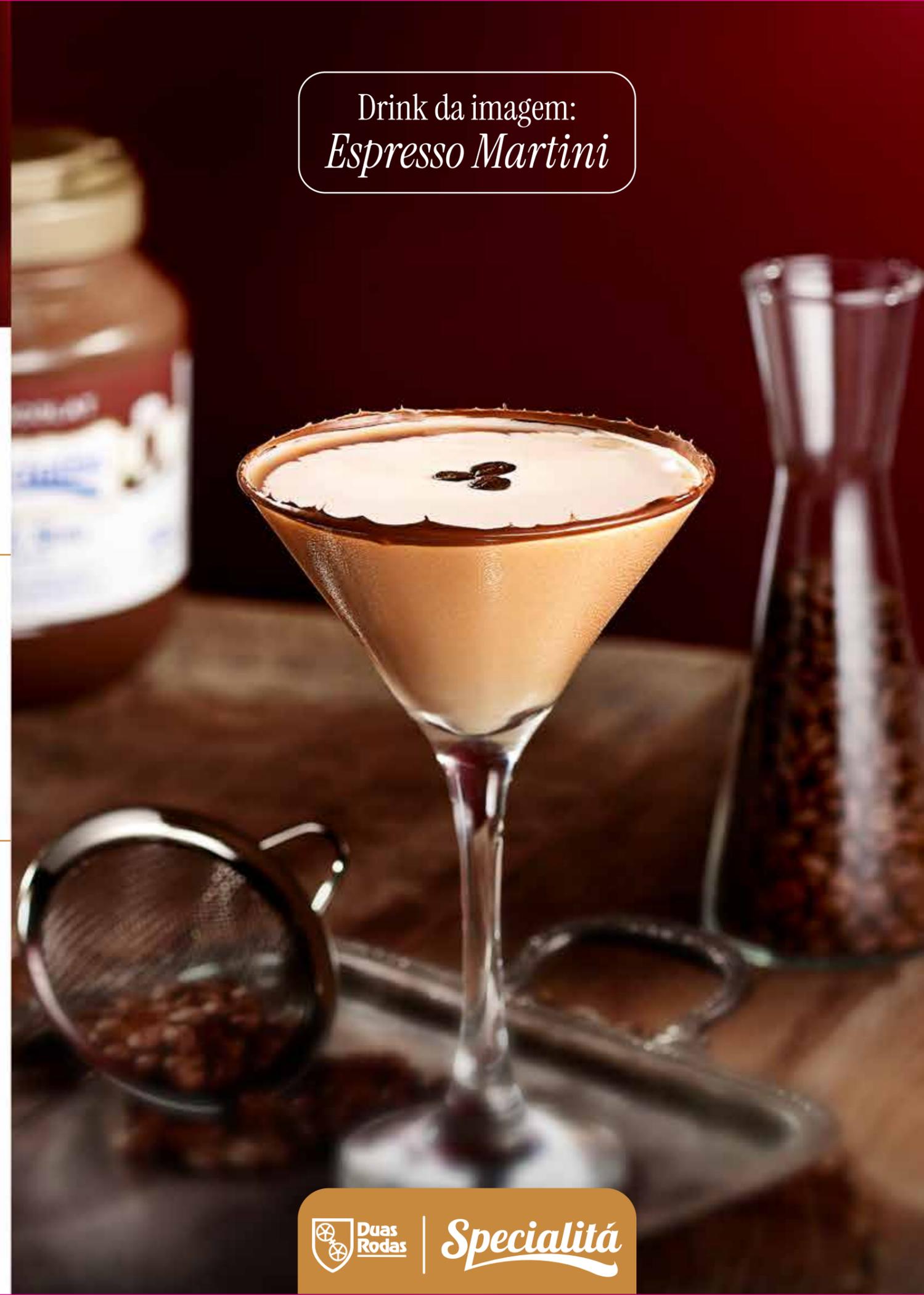
Sugestão de Decoração: Grãos de café.



Specialità



Specialità



Drink da imagem:
Masked Chocolate

Masked Chocolate.

Copo: Taça Coupe.

Ingredientes:

- 30ml (5 colheres bailarina) Pasta Chocolat de Trufa Specialitá
- 30ml creme de leite
- 50ml vodka

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes com gelo em uma coqueteleira.
- Faça dupla coagem.
- Sirva na taça coupe.

Sugestão de Decoração: Tablete de chocolate amargo.



Specialitá

15



Specialitá



Batida Rosa

Copo: Copo Long Drink com Gelo.

Ingredientes:

- 50ml cachaça prata
- 25ml suco de laranja
- 25ml suco de limão
- 15ml (2 colheres bailarina) Variegato Frutas do Bosque Specialitá
- Água com gás

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes com gelo em uma coqueteleira.
- Coagem simples.
- Complete com água com gás.

Sugestão de Decoração: $\frac{1}{4}$ de Laranja.



Specialitá

17

Drink da imagem:
Batida Rosa



Specialitá

Moscow Mule

Copo: Caneca de Moscow Mule.

Ingredientes:

Xarope e Espuma de Gengibre

- 1/3 de água
- 1/3 de gengibre picado
- 1/3 de açúcar
- Emulsificante Emustab Selecta
- 1 limão tahiti

Modo de preparo:

Xarope e Espuma de Gengibre

- 1 • Em uma panela, reúna partes iguais de água, açúcar e gengibre, já picado.
- 2 • Em fogo baixo, espere ferver e conte cinco minutos. Desligue o fogo e reserve.
- 3 • Com uma batedeira, misture o xarope, o suco de limão e o emulsificante, até chegar no ponto de clara em neve.

Sugestão de Decoração: Hortelã e limão desidratado para decorar.

Ingredientes:

Coquetel

- 100 ml vodca
- 1 limão tahiti
- 50 ml xarope de gengibre
- 100 ml água com gás

Modo de preparo:

Coquetel

- 1 • Corte as duas extremidades do limão e, em seguida, o miolo. A fruta deverá ficar em quatro partes.
- 2 • Em uma coqueteleira, macere o limão com o xarope de gengibre
- 3 • Adicione vodca e gelo e bata vigorosamente.
- 4 • Sirva o coquetel em uma caneca, completando-a com água com gás.
- 5 • Finalize com a espuma de gengibre e a guarnição de hortelã/limão desidratado.

Drink da imagem:
Moscow Mule



Specialitá



Specialitá



Drink da imagem:
Caipirinha de Limão

Caipirinha de Limão

Copo: Ilhabela.

Ingredientes:

- 75 ml de cachaça
- 1 limão tahiti
- 50 ml de xarope de açúcar
- Gelo

Modo de preparo:

- Corte as duas extremidades do limão e, em seguida, o miolo. A fruta deverá ficar em quatro partes.
- Em uma coqueteleira, macere o limão com o xarope de açúcar.
- Despeje a fruta macerada com xarope no copo.
- Coloque o destilado e complete com gelo.

Sugestão de Decoração: Limão.



Specialitá



Specialitá





Specialitá

 /SPECIALITAGELADOS

 @SPECIALITA.GELADOS

 WWW.SPECIALITA.COM

