

JAMILE WAYNE FERREIRA E VITÓRIA LUISA DA SILVA



E-BOOK

DRINKS

Autorais

Componente Curricular
Drinks e Cafés 2023A



Jamile Wayne Ferreira
Vitória Luísa da Silva
(Organizadoras)

Drinks autorais

1ª edição



EDITORA
UNIVATES

Lajeado, 2023



Universidade do Vale do Taquari - Univates

Reitora: Profa. Ma. Evania Schneider

Vice-Reitora e Pró-Reitora de Ensino: Profa. Dra. Fernanda Storck Pinheiro

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação: Prof. Dr. Carlos Cândido da Silva Cyrne



EDITORA
UNIVATES

Editora Univates

Avelino Talini, 171 – Bairro Universitário – Lajeado – RS, Brasil

Fone: (51) 3714-7024 / Fone: (51) 3714-7000, R.: 5984

editora@univates.br / <http://www.univates.br/editora>

D781

Drinks autorais [recurso eletrônico] / Jamile Wayne Ferreira, Vitória Luísa da Silva (org.) – Lajeado : Editora Univates, 2023.

Disponível em: www.univates.br/editora-univates/publicacao/400
ISBN 978-65-86648-98-0

1. Gastronomia. 2. Bebidas. I. Ferreira, Jamile Wayne. II. Silva, Vitória Luísa da. III. Título.

CDU: 641.87

Catálogo na publicação (CIP) – Biblioteca Univates
Bibliotecária Monique Izoton – CRB 10/2638



As opiniões e os conceitos emitidos, bem como a exatidão, adequação e procedência das citações e referências, são de exclusiva responsabilidade dos autores e não refletem necessariamente a visão do Conselho Editorial da Editora Univates e da Univates.

AGRADECIMENTO

Gostaríamos de agradecer ao curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari – Univates pela oferta do componente curricular e pela possibilidade de adentrar ao universo da mixologia.

Também, à oportunidade da saída acadêmica para Flores da Cunha que nos possibilitou conhecer a Fante Indústria de Bebidas.

Agradecemos a Fante Indústria de Bebidas pelo acolhimento e aprendizado durante a visita, assim como pela disponibilização de vinhos e destilados para a elaboração e testagem dos drinks.

INTRODUÇÃO

Este livro é o resultado do trabalho dos alunos e das alunas do componente curricular Drinks e Cafés ofertado no primeiro semestre de 2023. As aulas do componente ocorreram no formato Atelier, um formato que permite aos estudantes a experimentação da prática e do saber-fazer. No começo do semestre, trabalhamos com a proposta de construir um processo criativo que envolvesse os conhecimentos gerados no componente curricular e também os saberes que cada um e cada uma carregam da sua experiência. Aprofundamos a teoria que envolve o processo de mixologia, como a história dessa área, as bebidas utilizadas e seus processos de elaboração, além das técnicas que envolvem o preparo de drinks. Além disso, exploramos o menu de locais especializados e aprofundamos nosso conhecimento através da saída acadêmica para uma fábrica de vinhos e destilados.

Tudo isso permitiu que o processo de criação se ancorasse em fundamentos teórico-práticos, o que foi muito importante para o nascimento de cada drink. Na aula teste, pudemos testar combinações e técnicas, construindo também um drink com fundamento técnico na sua elaboração. Os drinks apresentados nascem da experiência de cada aluno e aluna com o conhecimento produzido neste semestre, assim como em diálogo com a experiência que trazem de suas vidas.

SUMÁRIO

1. FRESCOR TROPICAL
2. SWEET AS CHOCOLAYTE
3. VINO CALAVERA
4. PURPLE DRAGIC
5. SUPERNOVA
6. GRASPINGA DE LIMÃO CRAVO
7. REFRESHING GREEN
8. MISTÉRIO VERMELHO
9. LEITE DE BANTHA
10. KANG'S DRINK



AUTORA DO DRINK FRESCOR TROPICAL



Andressa Luíse Weisheimer

21 anos, estudante do segundo semestre de Gastronomia da
Universidade do Vale do Taquari - Univates.

Moradora da cidade de Lajeado/RS.

Confeiteira, proprietária de uma doceria artesanal.

INSPIRAÇÃO PARA O DRINK FRESCOR TROPICAL



DRINK
FRESCOR TROPICAL



RECEITA

FRESCOR TROPICAL

Ingredientes	Medida	Quantidade
Bebida		
Vodka Rajska Fante	ml	40
Aperol	ml	30
Espumante Moscatel Rose Cordelier Fante	ml	50
Laranja	un	1/2
Morango	g	100
Refrigerante de Limão	QB	
Pirulito		
Glucose	g	150
Açúcar	g	100
Morango e laranja seco	QB	

MODO DE PREPARO

FRESCOR TROPICAL

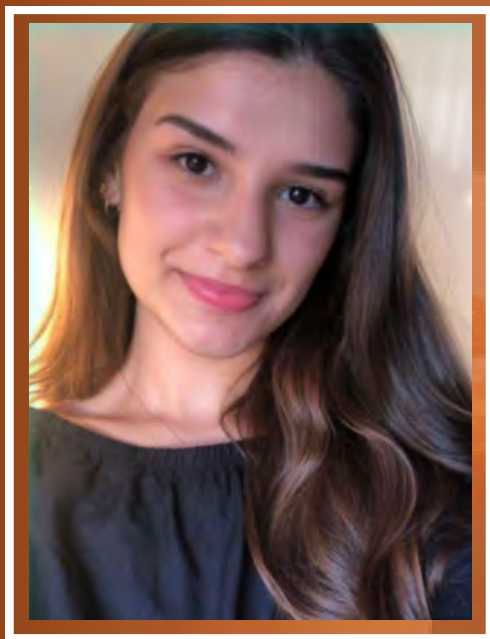
Pirulito:

1. Em uma panela, misture o açúcar e a glicose.
2. Aqueça em fogo médio, mexendo constantemente, até obter uma mistura homogênea e líquida.
3. Com o auxílio de uma colher, pegue pequenas porções da mistura ainda quente e coloque-as sobre um tapete de silicone.
4. Enquanto a mistura ainda estiver quente, insira um palito de pirulito no centro de cada porção.
5. Pressione uma ou mais frutas secas sobre a mistura em cada pirulito.
6. Deixe os pirulitos esfriarem e endurecerem à temperatura ambiente por alguns minutos.
7. Após esfriar, coloque os pirulitos na geladeira para que fiquem bem firmes.

Bebida:

1. Em uma taça grande, misture o Aperol, a Vodka e o Espumante.
2. Adicione gelo à taça para resfriar a bebida.
3. Complete o restante do copo com refrigerante soda, preenchendo-o quase até o topo.
4. Misture suavemente os ingredientes na taça.
5. Decore a taça com morangos picados, colocando-os delicadamente na superfície da bebida.
6. Acrescente também algumas rodela de laranja para dar um toque cítrico e colorido à apresentação.
7. Sirva imediatamente e aproveite essa deliciosa bebida refrescante de verão.

AUTORA DO DRINK SWEET AS CHOCOLAYTE



Bruna Luiza Rodrigues Sippel

Estudante do segundo semestre de Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari - Univates, apaixonada por essa área e tudo que a envolve: o processo criativo, o cuidado, a atenção, a técnica, as motivações e inspirações. Escolhi a Gastronomia por ser meu hobby, agora entendo que vai muito além disso, tornou-se uma forma de demonstrar afeto e carinho com as pessoas que eu amo, uma forma de me expressar e ainda contribuir com a sociedade. Meu drink autoral teve como base algo que eu não vivo sem: o chocolate! A partir disso, me permiti experimentar e descobrir uma combinação surpreendente.

INSPIRAÇÃO PARA O DRINK SWEET AS CHOCOLAYTE



DRINK
SWEET AS CHOCOLAYTE



RECEITA

SWEET AS CHOCOLAYTE

Ingredientes	Medida	Quantidade
Chocolate amargo	g	100
Creme de leite	g	500
Vodka Rajska Fante	ml	250
Canela em pó	QB	
Camela em casca	QB	
Casca de laranja	QB	

MODO DE PREPARO

SWEET AS CHOCOLAYTE

1. Comece preparando a ganache de chocolate meio amargo. Quebre o chocolate em pedaços e coloque-o em um recipiente próprio para micro-ondas.
2. Derreta o chocolate no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada intervalo para garantir que derreta de maneira uniforme.
3. Assim que o chocolate estiver completamente derretido, acrescente o creme de leite à mistura. Mexa bem até obter uma ganache homogênea. Reserve.
4. Prepare o gelo triturando-o em um liquidificador ou envolvendo-o em um pano de prato limpo e batendo com um martelo ou outro utensílio para quebrá-lo em pedaços menores. Reserve o gelo triturado.
5. No liquidificador, coloque a vodka, a ganache de chocolate preparada e a canela em pó.
6. Adicione uma boa quantidade de gelo triturado ao liquidificador.
7. Bata todos os ingredientes até obter uma mistura suave e homogênea. Certifique-se de que o gelo foi bem triturado para dar a consistência de drink gelado.
8. Pegue um copo de sua escolha e decore a borda com uma fatia de casca de laranja, esfregando levemente para liberar os óleos essenciais e aromatizar o copo.
9. Despeje a mistura do liquidificador no copo, enchendo-o quase até o topo.
10. Se desejar, acrescente mais um toque de canela em pó por cima do drink para realçar o sabor.
11. Sirva imediatamente e desfrute do sabor refrescante e indulgente desse drink especial.

AUTOR DO DRINK VINO CALAVERA



João Vítor Maier

22 anos, estudante do terceiro semestre do curso de
Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari -
Univates

INSPIRAÇÃO PARA O DRINK VINO CALAVERA



DRINK
VINO CALAVERA



RECEITA DO DRINK VINO CALAVERA

Ingredientes	Medida	Quantidade
Bebida		
Vinho Tinto Seco Fante	ml	35
Tequila	ml	50
Xarope de Canela	ml	35
Xarope de Gengibre	colher de café	2
Limão	un	3
Xarope de Canela		
Açúcar	g	15
Água	g	15
Canela em Pau	un	2

MODO DE PREPARO

VINO CALAVERA

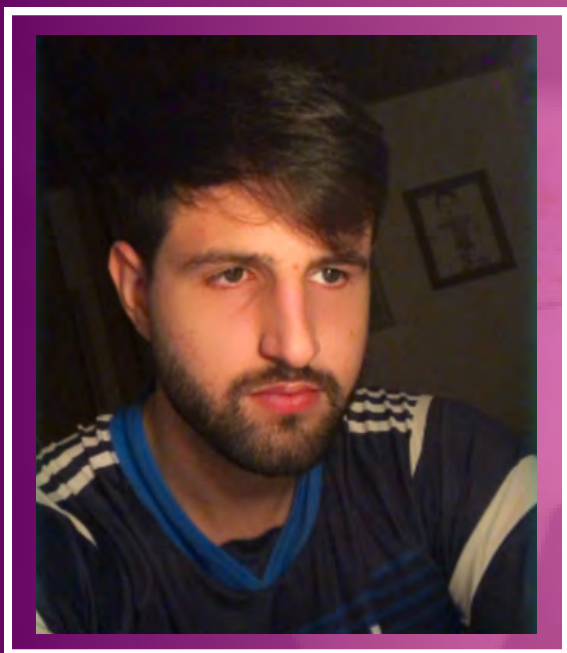
Coquetel:

1. Em uma coqueteleira, adicione a tequila, o xarope de canela, o xarope de gengibre e o suco dos limões.
2. Coloque gelo na coqueteleira, enchendo-a até a metade.
3. Agite vigorosamente por alguns segundos para resfriar e misturar os ingredientes.
4. Despeje a mistura em um copo de coquetel previamente gelado.
5. Com cuidado, utilize uma balarina (parte côncava de uma colher de bar) para flutuar o vinho tinto delicadamente sobre a superfície da bebida. Isso criará uma camada de vinho por cima.
6. Decore o coquetel com flores comestíveis, proporcionando um toque elegante e aromático.
7. Sirva imediatamente e aproveite esse coquetel de tequila com uma combinação única de sabores de canela, gengibre e limão.

Xarope de Canela:

- Em uma panela, misture o açúcar e a água.
- Leve ao fogo médio e mexa até que o açúcar esteja completamente dissolvido.
- Assim que a mistura começar a ferver, adicione os paus de canela.
- Deixe a canela cozinhando na mistura por cerca de 5-7 minutos, mexendo ocasionalmente para incorporar o sabor.
- Retire a panela do fogo e deixe o xarope esfriar completamente.
- Coe o xarope para remover os paus de canela e armazene-o em um recipiente hermético na geladeira até ser utilizado.

AUTOR DO DRINK PURPLE DRAGIC



Leonardo Ezequiel Da Silva

Estudante do curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari - Univates.

A escolha do drink autoral foi feita a partir da cor roxa e que fosse um drink adocicado, então para o doce escolhi usar leite condensado com o leite de coco (referência da piña colada), usei frutas roxas como amora e mirtilo para dar a cor e vodka por ser uma bebida alcoólica mais neutra.

Nome do drink é purple dragic por causa da cor e da junção de drink + magic, pois lembra um pouco de magia.

INSPIRAÇÃO PARA O DRINK PURPLE DRAGIC



DRINK
PURPLE DRAGIC



RECEITA DO DRINK PURPLE DRAGIC

Ingredientes	Medida	Quantidade
Vodka Rajska Fante	mL	100
Leite Condensado	g	150
Leite de Coco	g	100
Mirtilo	g	60
Amora	g	50
Licor de amora	mL	50
Gelo	un	6
Pó para decoração comestível	QB	

MODO DE PREPARO

PURPLE DRAGIC

1. No liquidificador, coloque a vodka, o licor de sua escolha e o suco de fruta. Evite adicionar o açúcar explosivo e o brilho comestível neste momento.
2. Acrescente gelo picado à mistura no liquidificador, enchendo-o até quase a metade da capacidade do copo.
3. Bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea e gelada.
4. Em seguida, passe leite condensado nas laterais e no fundo da taça, criando um efeito decorativo e proporcionando um toque de doçura extra.
5. Coloque a mistura do liquidificador na taça, enchendo-a até quase o topo.
6. Em uma pequena tigela, misture açúcar explosivo a gosto.
7. Com uma colher, adicione leite condensado à tigela e misture bem até que o leite condensado esteja coberto pelo açúcar explosivo.
8. Com cuidado, coloque uma colher dessa mistura de leite condensado com açúcar explosivo por cima do drink, permitindo que ela afunde um pouco na superfície.
9. Para um toque final brilhante, polvilhe um pouco de brilho comestível por cima do drink, criando um efeito luminoso e glamoroso.
10. Sirva o drink imediatamente, oferecendo um equilíbrio de sabores doces e refrescantes.

AUTOR DO DRINK SUPERNOVA

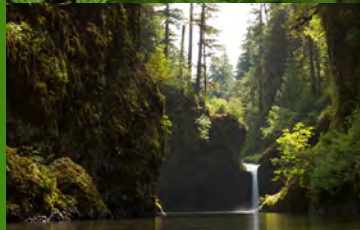


Luís Felipe Dattein Peiter

Moro na cidade de Venâncio Aires, tenho 4 gatos e adoro cozinhar. Decidi entrar no curso de Gastronomia no final do ensino médio e desde então comecei a me adentrar mais curiosamente nesse universo. A possibilidade de criar o drink foi importante para despertar meu lado criativo, mesmo não bebendo.

Decidi fazer o drink partindo do uso do absinto, mesmo sem provar já havia me apaixonado pela cor da bebida. Depois disso o desenvolvimento foi se facilitando, juntei elementos que me lembrassem a natureza e a minha cor favorita, o verde. Pensei em elementos cítricos, aromáticos, alcoólicos e doces, que combinados dariam a sensação apocalíptica e que intriga os olhos.

INSPIRAÇÃO PARA O DRINK SUPERNOVA



DRINK
SUPERNOVA



RECEITA DO DRINK SUPERNOVA

Ingredientes	Medida	Quantidade
Limão	mL	10
Absinto Kosten Fante	mL	20
Curaçau Blue	mL	10
Água com Gás	mL	20
Xarope de Maçã Verde	mL	10
Gengibre	g	6
Hortelã	g	5
Gelo	g	30

MODO DE PREPARO

SUPERNOVA

1. Comece amassando o gengibre no fundo do copo com a ajuda de um socador ou uma colher. Isso liberará os sabores e aromas do gengibre.
2. Adicione o suco de limão fresco ao copo, sobre o gengibre amassado.
3. Coloque cubos de gelo no copo, enchendo-o até cerca de 3/4 de sua capacidade.
4. Despeje o absinto sobre o gelo. Certifique-se de que ele seja derramado suavemente para evitar um choque térmico brusco.
5. Em seguida, adicione o curaçau blue, que dará uma linda cor azul e um toque de sabor cítrico ao coquetel.
6. Rasgue algumas folhas de hortelã e coloque-as no copo. Isso adicionará um frescor aromático ao coquetel.
7. Complete o coquetel com água com gás, enchendo o copo até o topo.
8. Se desejar um toque mais doce, você pode adicionar um pouco de xarope, como xarope simples ou xarope de agave. Misture para equilibrar os sabores de acordo com sua preferência.
9. Dê uma leve mexida com uma colher longa para incorporar os ingredientes e os sabores.
10. Finalize a apresentação com uma rodela de limão, uma folha de hortelã ou um pedaço de gengibre como guarnição.

AUTOR DO DRINK GRASPINGA DE LIMÃO CRAVO



Marcos Antônio Gaggiola

Cozinheiro, estudante de Gastronomia, morro em Serafina Corrêa

Apaixonado por eventos, Padaria, Cooperlata

Status de relacionamento: muito bem comprometido

Processo de criação: União de elementos mais conhecidos e da cidade de Serafina, afinidade dos mesmos, fruta com base alcoólica e fundo de especiarias, dulçor com notas de mel e açúcar mascavo, coloração não fugindo ao convencional.

INSPIRAÇÃO DO DRINK GRASPINGA DE LIMÃO CRAVO



DRINK

GRASPINGA DE SIMÃO CRAVO



RECEITA DO DRINK GRASPINGA DE LIMÃO CRAVO

Ingredientes	Medida	Quantidade
Açúcar cristal	g	30
Açúcar mascavo	g	30
Água	g	70
Anis estrelado	un	4
Cardamomo	un	6
Folha de laranja	un	6
Cachaça Brazuka Fante	ml	30
Graspa	ml	20
Limão-cravo	un	1/2
Gengibre	g	8
Mel	g	40
Gelo	un	6

MODO DE PREPARO

GRASPINGA DE LIMÃO CRAVO

Coquetel:

- Corte o limão em pedaços e coloque-o na coqueteleira, junto com a rodela de gengibre.
- Usando uma bailarina (ou um utensílio similar), macere levemente o limão e o gengibre na coqueteleira para liberar os sabores.
- Adicione 40g do xarope de especiarias, a cachaça, a graspa e o mel na coqueteleira.
- Complete a coqueteleira com gelo, enchendo-a até cerca de 2/3 da capacidade.
- Feche a coqueteleira e agite vigorosamente por alguns segundos, misturando bem os ingredientes e gelando a mistura.
- Selecione um copo apropriado para servir o coquetel e encha-o com gelo.
- Use um coador para despejar o conteúdo da coqueteleira no copo, filtrando o gelo e os pedaços de limão e gengibre.
- Dê uma leve mexida no copo para garantir que os sabores estejam bem distribuídos.
- Decore o coquetel com um pedaço de gengibre, uma fatia de limão ou uma especiaria a gosto.

Xarope de Especiarias:

1. Em uma panela, misture o açúcar cristal, o açúcar mascavo, a água e as especiarias escolhidas (por exemplo, canela em pau e cravo-da-índia).
2. Leve a mistura ao fogo médio e mexa até que o açúcar esteja completamente dissolvido.
3. Deixe a mistura ferver por alguns minutos, para que as especiarias liberem seus sabores.
4. Retire a panela do fogo e deixe o xarope esfriar. Coe para remover as especiarias, obtendo assim um xarope aromatizado. Reserve 40g deste xarope para o coquetel.

AUTORA DO DRINK

EXPLOÇÃO DE SABORES



Maria Luiza Koch Cassuli

Estudante do terceiro semestre de Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari - Univates e trabalho em um restaurante de Lajeado.

O drink foi feito à base de tequila, curaçau blue e laranja.

Leva também ácido cítrico para equilibrar os sabores que se destacaram no drink.

INSPIRAÇÃO DO DRINK EXPLOÇÃO DE SABORES



DRINK
EXPLOÇÃO DE SABORES



RECEITA DO DRINK EXPLOÇÃO DE SABORES

Ingredientes	Medida	Quantidade
Tequila gold	ml	30
Suco de Laranja	un	1
Hortelã	folhas	10
Açúcar	g	20
Curaçau blue	ml	30
Ácido cítrico	g	10
Laranja seca	un	1

MODO DE PREPARO

EXPLOÇÃO DE SABORES

1. Comece macerando algumas folhas de hortelã na coqueteleira para liberar os sabores frescos.
2. Adicione o suco de laranja e o açúcar à coqueteleira, juntamente com a tequila.
3. Agite vigorosamente a coqueteleira para misturar todos os ingredientes e resfriar a mistura.
4. Pegue um copo apropriado e passe o suco de laranja na borda para umedecê-la.
5. Em um prato, coloque um pouco de ácido cítrico. Vire o copo de cabeça para baixo e mergulhe a borda no ácido cítrico, criando um efeito ácido e aromático na borda do copo.
6. No copo, coloque os 20ml de curaçau blue, que dará uma cor vibrante ao coquetel.
7. Despeje a mistura da coqueteleira no copo, sobre o curaçau blue, criando uma bela camada de cores.
8. Acrescente gelo à mistura no copo para manter a bebida gelada durante o consumo.
9. Finalize a apresentação, adicionando uma laranja seca dentro do copo, proporcionando um toque aromático e visual.
10. Sirva imediatamente e desfrute desse coquetel refrescante e cítrico, perfeito para ocasiões descontraídas.

AUTOR DO DRINK REFRESHING GREEN



Nelton Braga De Souza

Formando do curso de gastronomia da univates e chef de cozinha no EUROPEAN na cidade de Teutônia nosso foco é comidas do mundo casa especializada em massas e rizottos.

Minha principal inspiração foi trazer além do prazer da bebida Demi sec uma refrescancia sem igual.

Comecei a fazer os testes somente com hortelã e poejo em uma bebida destilada, depois para ficar mais suave descidi a fazer os testes com espumantes, comecei com uma brut mas depois testei com a demi sec e com alecrim daí cheguei ao resultado desejado.

INSPIRAÇÃO DO DRINK REFRESHING GREEN



DRINK
REFRESHING GREEN



RECEITA DO DRINK REFRESHING GREEN



Ingredientes	Medida	Quantidade
Poejo	g	200
Hortelã	g	150
Alecrim	g	50
Espumante Demisec Cordilier Varietalle Fante	ml	700

MODO DE PREPARO

REFRESHING GREEN

1. Comece pelo processo de maceração das ervas. Utilize um pilão e coloque 20 ml de espumante nele.
2. Adicione o poejo (ou a erva escolhida) no pilão e macere suavemente até que a essência das ervas seja liberada. Isso irá aromatizar o espumante.
3. Coe a mistura para retirar as partes sólidas das ervas e reserve o líquido aromatizado.
4. Repita o processo de maceração com as demais ervas aromáticas que você escolheu, usando um pilão e 20 ml de espumante para cada erva. Coe e reserve os líquidos aromatizados separadamente.
5. Agora, gelar o espumante restante depois de coar as três ervas aromáticas. Certifique-se de que ele esteja bem gelado.
6. Em uma taça de champanhe, adicione 30 ml do líquido aromatizado de poejo (ou da erva escolhida).
7. Complete a taça com o espumante gelado, deixando espaço para o gelo.
8. Adicione gelo britado à taça, preenchendo-a até quase o topo.
9. Mexa suavemente para garantir que o líquido aromatizado e o espumante se misturem.
10. Decore o coquetel com um ramo de hortelã, que trará um aroma fresco e um toque visual elegante.

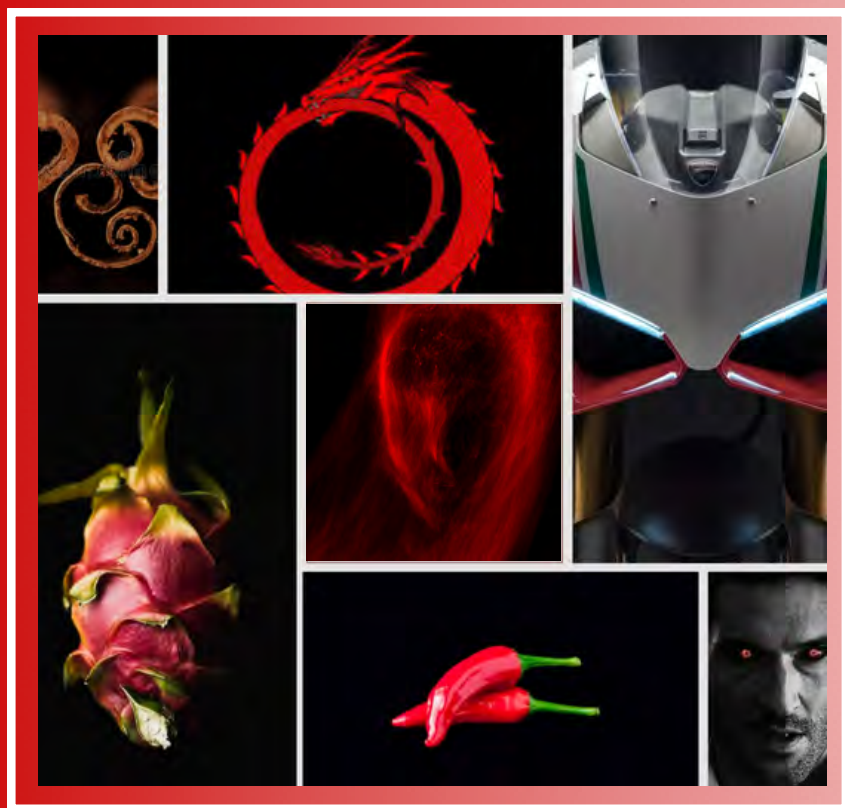
AUTOR DO DRINK MISTÉRIO VERMELHO



Rafael Bonaldo

22 anos, piloto, quase formado no curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Taquari - Univates.

INSPIRAÇÃO DO DRINK MISTÉRIO VERMELHO



DRINK
MISTÉRIO VERMELHO



RECEITA DO DRINK MISTÉRIO VERMELHO

Ingredientes	Medida	Quantidade
Cranberry	un	6
Vodka Rajska Fante	ml	150
Xarope de Frutas Vermelhas	ml	20
Suco de Limão	ml	70
Canela inteira	QB	
Gelo	QB	
Açúcar	colher	4
Gengibre	fatias	2

MODO DE PREPARO

MISTÉRIO VERMELHO

1. Utilize uma coqueteleira para preparar o coquetel. Adicione os cranberries (ou cranberries secas), a vodka, o xarope de frutas vermelhas e o suco de limão na coqueteleira.
2. Adicione as fatias de gengibre e a canela em pau na coqueteleira, para que seus sabores se incorporem à mistura.
3. Adicione o açúcar à coqueteleira para adoçar o coquetel.
4. Coloque gelo na coqueteleira, enchendo-a até cerca de 2/3 da capacidade.
5. Agite vigorosamente a coqueteleira para misturar todos os ingredientes, resfriar a mistura e liberar os sabores.
6. Utilize uma taça para servir o coquetel. Coloque a canela em pau e o gengibre nas laterais da taça, intercalando com gelo.
7. Coe o líquido da coqueteleira sobre a taça, evitando que o gelo da coqueteleira entre na taça.
8. Sirva imediatamente, oferecendo um coquetel com uma combinação de sabores frutados, cítricos e um toque quente de canela e gengibre.

AUTOR DO DRINK LEITE DE BANTHA



Rui Eron Rosso Cousseau

Graduando em Gastronomia 2023/A

Graduado em Engenharia de Produção

Amante de música, cinéfilo, nerd, gremista, jogador de rpg, leitor (ex-leitor), pai de pet, cozinheiro.

INSPIRAÇÃO DO DRINK
LEITE DE BANTHA

**STAR
WARS**



DRINK
LEITE DE BANTHA



RECEITA DO DRINK LEITE DE BANTHA

Ingredientes	Medida	Quantidade
Leite de Coco	g	100
Curaçao Blue	g	100
Limoncello	g	50
Rum Carta Ouro	g	50
Whisky Black Stone Fante	g	25
Água com Gás	g	25
Cubo de gelo	un	16

MODO DE PREPARO

LEITE DE BANTHA

1. Utilize uma coqueteleira para preparar o coquetel. Adicione os cranberries (ou cranberries secas), a vodka, o xarope de frutas vermelhas e o suco de limão na coqueteleira.
2. Adicione as fatias de gengibre e a canela em pau na coqueteleira, para que seus sabores se incorporem à mistura.
3. Adicione o açúcar à coqueteleira para adoçar o coquetel.
4. Coloque gelo na coqueteleira, enchendo-a até cerca de 2/3 da capacidade.
5. Agite vigorosamente a coqueteleira para misturar todos os ingredientes, resfriar a mistura e liberar os sabores.
6. Utilize uma taça para servir o coquetel. Coloque a canela em pau e o gengibre nas laterais da taça, intercalando com gelo.
7. Coe o líquido da coqueteleira sobre a taça, evitando que o gelo da coqueteleira entre na taça.
8. Sirva imediatamente, oferecendo um coquetel com uma combinação de sabores frutados, cítricos e um toque quente de canela e gengibre.

AUTOR DO DRINK KANG'S DRINK



Vinícius Perico da Fontoura

Uma pessoa curiosa, apaixonada por aprender e explorar o mundo ao seu redor desde cedo. Com uma mente perspicaz, ele busca conhecimento em diversas áreas, como ciências, história e cultura. A dedicação ao campo da tecnologia, aprimorando suas habilidades em gastronomia e desenvolvimento de pratos, mostra sua generosidade e disposição para conquistar um mundo repleto de oportunidades e experiências

INSPIRAÇÃO DO DRINK KANG'S DRINK



DRINK
KANG'S DRINK

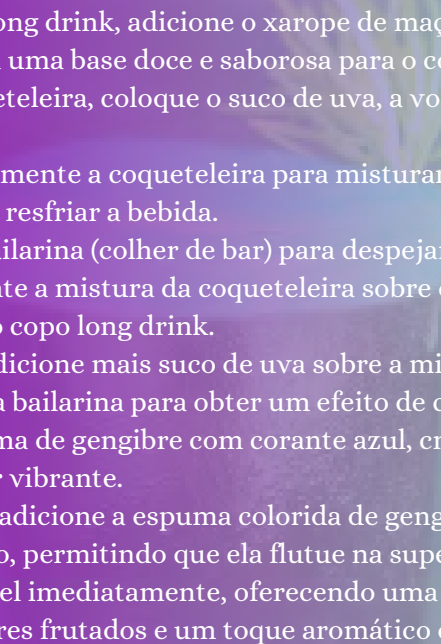


RECEITA DO DRINK KANG'S DRINK

Ingredientes	Medida	Quantidade
Vodka Rajska Fante	ml	40
Licor de Amora	ml	20
Suco de Uva	ml	30
Xarope de Maçã Verde	ml	20
Espuma de Gengibre	QB	
Corante Azul	QB	

MODO DE PREPARO

KANG'S DRINK

1. Em um copo long drink, adicione o xarope de maçã verde. Isso proporcionará uma base doce e saborosa para o coquetel.
 2. Em uma coqueteleira, coloque o suco de uva, a vodka e o licor de amora.
 3. Agite vigorosamente a coqueteleira para misturar os ingredientes e resfriar a bebida.
 4. Utilize uma bailarina (colher de bar) para despejar cuidadosamente a mistura da coqueteleira sobre o xarope de maçã verde no copo long drink.
 5. Em seguida, adicione mais suco de uva sobre a mistura no copo, usando a bailarina para obter um efeito de camadas.
 6. Colora a espuma de gengibre com corante azul, criando uma espuma de cor vibrante.
 7. Com cuidado, adicione a espuma colorida de gengibre sobre a bebida no copo, permitindo que ela flutue na superfície.
 8. Sirva o coquetel imediatamente, oferecendo uma combinação de cores, sabores frutados e um toque aromático de gengibre.
- 



 **UNIVATES**

E-book desenvolvido e produzido por Jamile Wayne Ferreira e
Vitória Luísa da Silva

