

25 RECEITAS • MEDIDAS • DO ZERO

DRINK EM CASA

25 receitas para brindar do
seu jeito.

Do primeiro gelo ao último brinde: tudo explicado sem
complicação.

25 RECEITAS

03 SEM ÁLCOOL

03 NÍVEIS

10 FAVORITOS



POR KAROLINE MORAES

@KAROL_MOORAES



COMO USAR ESTE EBOOK

Se você nunca fez um drink na vida, começou pelo lugar certo. Cada ingrediente vem explicado, cada passo assume que é a sua primeira vez e toda receita termina com o erro mais comum.

OS DRINKS ESTÃO EM ORDEM DE DIFICULDADE

01 FÁCIL

Poucos ingredientes, montados direto no copo. Comece aqui.

02 MÉDIO

Entra uma técnica: macerar, bater ou usar o liquidificador.

03 AVANÇADO

Há uma etapa extra e um pouco mais de tempo e paciência.

03 SEM ÁLCOOL

Três receitas não levam álcool; outras aceitam adaptações.

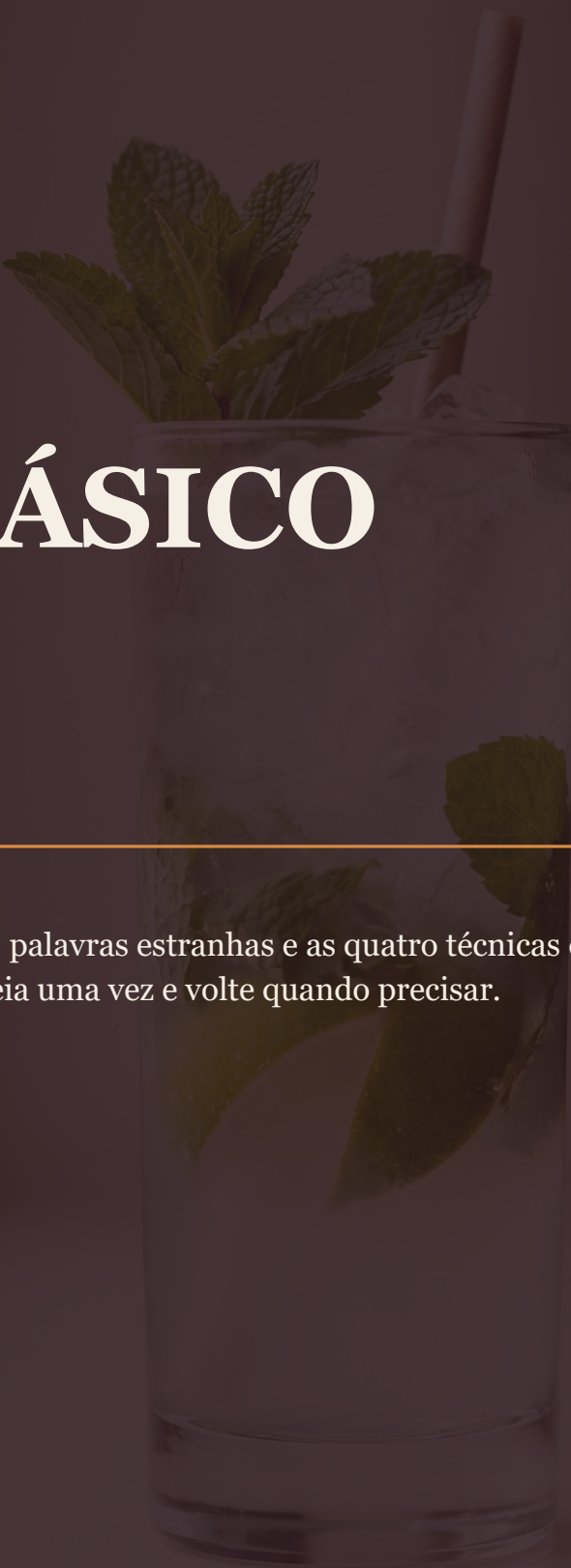
UMA COISA SOBRE MEDIDAS

As receitas usam mililitros porque é assim que bar funciona. Mas você não precisa comprar dosador: uma dose é 50 ml; uma colher de sopa cheia tem cerca de 15 ml; e o copo americano tem marcações que ajudam.

OS 25 DRINKS

Escolha pelo sabor, pelo tempo ou pelo nível de dificuldade.

01	Moscatel Rosé com Morango AVANÇADO • 20 MIN Espumante • Com álcool	14	Caipirinha Clássica MÉDIO • 4 MIN Cachaça • Com álcool
02	Passion Fruit Spritz MÉDIO • 5 MIN Aperol + gin • Com álcool	15	Caipivinho MÉDIO • 4 MIN Vinho • Com álcool
03	Caipirinha Gourmet de Kiwi, Maçã Verde e Baunilha MÉDIO • 6 MIN Vodka • Com álcool	16	Mojito MÉDIO • 5 MIN Rum • Com álcool
04	Morango Cremoso com Ballena MÉDIO • 5 MIN Tequila • Com álcool	17	Caipirinha de Jambu MÉDIO • 4 MIN Cachaça • Com álcool
05	Moscow Mule MÉDIO • 6 MIN Vodka • Com álcool	18	Margarita MÉDIO • 4 MIN Tequila • Com álcool
06	Aperol Spritz Tradicional FÁCIL • 2 MIN Espumante • Com álcool	19	Piña Colada MÉDIO • 4 MIN Rum • Com álcool
07	Carajillo de Licor 43 MÉDIO • 5 MIN Licor 43 + café • Com álcool	20	Drink Ópera MÉDIO • 4 MIN Rum • Com álcool
08	Licor 43 com Morango e Energético MÉDIO • 6 MIN Licor 43 • Com álcool	21	Drink de Ice com Morango e Leite Condensado MÉDIO • 3 MIN Ice / Vodka • Com álcool
09	Licor 43 com Sprite FÁCIL • 2 MIN Licor 43 • Com álcool	22	Whisky Sour AVANÇADO • 6 MIN Whisky • Com álcool
10	Limoncello Spritz FÁCIL • 3 MIN Limoncello • Com álcool	23	Espresso Martini Batido AVANÇADO • 8 MIN Vodka + café • Com álcool
11	Gin Tônica FÁCIL • 2 MIN Gin • Com álcool	24	Clarified Milk Punch AVANÇADO • 20 MIN + 5H Bourbon • Com álcool
12	Refri Sujo FÁCIL • 3 MIN Refrigerante • Sem álcool	25	Matcha Nuvem de Coco AVANÇADO • 8 MIN Matcha • Sem álcool
13	Sorvete Flutuante FÁCIL • 2 MIN Refrigerante • Sem álcool		



01

PARTE 1

O BÁSICO

Equipamentos, palavras estranhas e as quatro técnicas que aparecem nas receitas. Leia uma vez e volte quando precisar.



OS 6 ITENS QUE VOCÊ PRECISA

Nenhum é caro e todos têm um substituto que você já tem em casa.

1

COQUETELEIRA

Gela e mistura os drinks batidos.

EM CASA

Pote de vidro com tampa de rosca.

2

DOSADOR

Duas medidas, geralmente 50 ml e 25 ml.

EM CASA

Copo americano ou colher de sopa.

3

SOCADOR

Amassa limão e hortelã no fundo do copo.

EM CASA

Cabo grosso de uma colher de pau.

4

PENEIRA

Separa gelo e pedaços de fruta ao servir.

EM CASA

Peneira de chá comum.

5

COPOS E TAÇAS

Taça grande, copo alto e copo baixo resolvem.

EM CASA

Qualquer copo: o sabor não muda.

6

GELO. MUITO GELO.

Encha uma forma extra na véspera.

EM CASA

Sem substituto: pouco gelo é o erro nº 1.

AS PALAVRAS QUE APARECEM SEMPRE

Termos de bar traduzidos para português claro.

DOSE

50 ml: a medida padrão de destilado.

DESTILADO

A bebida alcoólica forte: cachaça, vodka, gin, rum, tequila ou whisky.

MONTAR

Colocar tudo direto no copo, na ordem, sem bater.

COAR

Passar pela peneira antes de servir.

XAROPE

Açúcar dissolvido em água, sem fundinho no copo.

DRY SHAKE

Bater sem gelo primeiro para criar espuma.

VERMUTE

Vinho com ervas; depois de aberto, vai para a geladeira.

POLPA

Fruta batida e congelada; substitui a fresca e ainda gela.

MACERAR

Apertar e girar a fruta. Não é socar.

LICOR

Bebida alcoólica doce e aromatizada.

BATER

Chacoalhar com gelo para gelar, misturar e diluir.

COMPLETAR

Encher o restante com o líquido final, geralmente com gás.

GUARNIÇÃO

O enfeite: fruta, hortelã ou especiaria.

GINGER BEER

Bebida de gengibre picante; não é ginger ale.

INFUSÃO

Deixar ervas ou especiarias descansarem na bebida.

AS 4 TÉCNICAS QUE DÃO CONTA DE TUDO

Aprende estas quatro, sabe fazer qualquer receita do ebook.

01

MONTAR NO COPO

Gelo no copo e ingredientes na ordem. Com gás, despeje pela lateral e mexa o mínimo possível.

FUNCIONA EM

Aperol Spritz • Gin Tônica • Licor 43 com Sprite • Refri Sujo

02

MACERAR

Aperte e gire para extrair o suco. Não triture casca de limão nem folhas de hortelã.

FUNCIONA EM

Caipirinha • Caipivinho • Mojito • Caipirinha de Jambu

03

BATER NA COQUETELEIRA

Bastante gelo e 15 segundos de força. Quando a coqueteleira gelar por fora, está pronto.

FUNCIONA EM

Margarita • Whisky Sour • Espresso Martini

04

BATER NO LIQUIDIFICADOR

Gelo dá a textura frozen. Mais gelo engrossa; um pouco de líquido afina.

FUNCIONA EM

Piña Colada • Drink Ópera • Morango Cremoso

O QUE COMPRAR PRIMEIRO

Comece pequeno. O primeiro grupo já abre caminho para mais de dez receitas.

COMECE AQUI

- Cachaça prata
- Limões
- Açúcar refinado
- Gelo
- Hortelã
- Leite condensado

SEGUNDO PASSO

- Vodka
- Espumante brut
- Aperol
- Água tônica
- Suco de abacaxi
- Leite de coco

QUANDO QUISER IR ALÉM

- Gin
- Rum branco
- Tequila prata
- Licor de laranja
- Licor de café
- Ginger beer

A RECEITA QUE SERVE PARA METADE DO EBOOK

Xarope de açúcar

Misture 1 xícara de açúcar com 1 xícara de água. Leve ao fogo baixo, mexendo até dissolver - não precisa ferver. Deixe esfriar e guarde em vidro fechado na geladeira por até 1 mês.

SOBRE O GELO - LEIA ISSO

Encha o copo. Parece contraintuitivo, mas quanto mais gelo, menos aguado fica o drink. Copo cheio gela rápido e derrete devagar; copo com pouco gelo demora a gelar e derrete tudo.

02

PARTE 2

OS 25 DRINKS

Comece pelos favoritos da Karol e avance do mais fácil ao mais elaborado - sempre com substituições, dicas e o erro mais comum.



MOSCATEL ROSÉ COM MORANGO

01

AVANÇADO

COM ÁLCOOL

20 MIN

1 TAÇA

Leve, refrescante e delicadamente adocicado. A combinação do morango com o toque cítrico do limão e as borbulhas do Moscatel Rosé fica simplesmente irresistível - e o efeito de camadas na taça é lindo.



O QUE VAI DENTRO

PARA O PURÊ - 10 morangos maduros picados

Escolha os bem vermelhos; morango verde não adoça.

Suco de ½ limão

Equilibra o doce e realça a cor.

1 colher de sopa de açúcar

Ou a gosto, dependendo de quão doces estão os morangos.

2 a 3 colheres de sopa de água

Só pra ajudar a cozinhar sem grudar.

PARA MONTAR - 2 colheres de sopa do purê

O purê rende pra vários drinks; guarde o resto na geladeira.

120 a 150 ml de espumante Moscatel Rosé

Espumante rosado e naturalmente adocicado. Diferente do brut, que é seco.

Espuma de morango

Espuma pronta em spray, tipo Begin ou Easy Drinks. Vende em loja de bebidas e marketplace.

1 morango e gelo

Pra decorar e gelar.

COMO FAZER

- 1 Numa panela, junte os morangos picados, o suco de limão, o açúcar e a água.
- 2 Leve ao fogo baixo e cozinhe alguns minutos, mexendo de vez em quando, até os morangos desmancharem e virar um purê.
- 3 Tire do fogo e deixe esfriar **COMPLETAMENTE** antes de usar.
- 4 Numa taça, coloque 2 colheres de sopa do purê.
- 5 Adicione bastante gelo e complete devagar com o Moscatel Rosé.
- 6 Mexa suavemente, só pra incorporar, preservando as borbulhas.
- 7 Finalize com a camada de espuma de morango e decore com um morango fresco.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem espuma pronta? Bata água, xarope de morango, suco de limão e 1 clara pasteurizada até espumar. Sem Moscatel Rosé? Qualquer espumante rosé - fica menos doce.

DICA DA KAROL

Coloque o purê primeiro e despeje o Moscatel bem devagar, escorrendo pela lateral da taça. É assim que se forma aquele efeito de camadas.

O ERRO MAIS COMUM

Montar com o purê ainda quente. Ele derrete o gelo na hora e o espumante perde todo o gás.

PASSION FRUIT SPRITZ

02

MÉDIO

COM ÁLCOOL

5 MIN

1 TAÇA

Enjoou do Aperol Spritz tradicional? Essa versão tropical e cítrica é pra quem quer experimentar algo diferente. O maracujá traz o frutado, o limão equilibra.

O QUE VAI DENTRO

1½ dose de Aperol

Cerca de 75 ml. Licor italiano alaranjado, meio amargo.

1 dose de gin ou tequila

50 ml. Veja a dica no final pra escolher entre os dois.

1 shot de maracujá

A polpa batida ou o suco concentrado, cerca de 30 ml.

Suco de ½ limão

Espremido na hora.

Refrigerante de limão

Pra completar. Sprite, Seven Up ou similar.

Bastante gelo

Na coqueteleira e na taça.

Polpa de maracujá e rodela de limão

Pra finalizar - opcional.



COMO FAZER

- 1 Na coqueteleira, coloque o Aperol, o gin (ou tequila), o maracujá, o suco de limão e bastante gelo.
- 2 Tampe e agite bem por alguns segundos, até gelar.
- 3 Encha uma taça grande com bastante gelo.
- 4 Coe a mistura da coqueteleira direto na taça.
- 5 Complete delicadamente com o refrigerante de limão, adicionando na taça - nunca na coqueteleira.
- 6 Se quiser, acrescente um pouco de polpa de maracujá e decore com uma rodela de limão.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem maracujá fresco? Polpa congelada ou suco concentrado funcionam igual. Sem refrigerante de limão? Água tônica deixa mais amargo e também combina.

DICA DA KAROL

Gin deixa o drink mais aromático e refrescante; tequila traz uma personalidade mais marcante e tropical. Vale testar os dois e escolher o seu.

O ERRO MAIS COMUM

Colocar o refrigerante dentro da coqueteleira. Agitar com gás mata as bolhas - o refrigerante entra sempre por último, direto na taça.

CAIPIRINHA GOURMET DE KIWI, MAÇÃ VERDE E BAUNILHA

03

MÉDIO

COM ÁLCOOL

6 MIN

1 COPO

Uma caipirinha tropical, refrescante e sofisticada. O kiwi e a maçã verde dão o frescor ácido, e a baunilha da vodka arredonda tudo. Pra quem gosta de drink frutado e diferente do tradicional.



O QUE VAI DENTRO

1 kiwi e ½

Descascado e cortado em pedaços.

10 uvas verdes sem caroço

Cortadas ao meio.

1 maçã verde pequena

Em pedaços pequenos, sem as sementes.

3 doses de vodka Absolut Vanilla

Cerca de 150 ml. É vodka com sabor de baunilha - é ela que dá o toque gourmet.

½ dose de xarope de maçã verde

Cerca de 25 ml. Xarope saborizado, dos usados em cafeteria.

Gelo a gosto

Bastante, pra bater.

Açúcar a gosto

Opcional, só se as frutas estiverem muito ácidas.

COMO FAZER

- 1 Descasque o kiwi e corte em pedaços. Corte a maçã verde em pedaços pequenos, sem sementes. Corte as uvas ao meio.
- 2 Coloque o kiwi, as uvas e a maçã na coqueteleira.
- 3 Acrescente o xarope de maçã verde e, se quiser, um pouco de açúcar.
- 4 Adicione bastante gelo e as 3 doses de vodka.
- 5 Tampe bem e agite vigorosamente, até ficar bem gelado e as frutas liberarem o sabor.
- 6 Transfira TUDO para um copo baixo ou taça, mantendo os pedacinhos de fruta.
- 7 Complete com mais gelo se precisar e decore com uma fatia de maçã ou rodela de kiwi.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem vodka de baunilha? Use vodka comum e acrescente 2 gotas de essência de baunilha. Sem xarope de maçã verde? Xarope de açúcar comum com um pouco mais de maçã resolve.

DICA DA KAROL

Use o kiwi bem maduro. Ele é o que dá a cor verde intensa e as sementinhas pretas que deixam o copo bonito.

O ERRO MAIS COMUM

Coar o drink na hora de servir. Aqui os pedacinhos de fruta fazem parte - é o que dá o visual e a textura da caipirinha gourmet.

MORANGO CREMOSO COM BALLENA

MÉDIO

COM ÁLCOOL

5 MIN

1 TAÇA

04

Cremoso, marcante e irresistível - impressiona tanto pelo sabor quanto pelo visual. O morango fresco com o leite condensado e o Ballena cria uma experiência doce, finalizada com uma delicada espuma de morango.

O QUE VAI DENTRO

6 morangos médios

Picados e macerados.

1 dose de leite condensado

Cerca de 50 ml. É o que dá a cremosidade.

3 doses de Ballena

Cerca de 150 ml. Tequila brasileira rosa, com sabor de morango - vem naquela garrafa rosa.

2 doses de vodka

Cerca de 100 ml. Equilibra o doce do leite condensado.

Gelo a gosto

Bastante.

Espuma de morango

Espuma pronta em spray, tipo Begin, pra finalizar.



COMO FAZER

- 1 Lave os morangos, retire as folhas e pique.
- 2 Coloque no fundo da coqueteleira e macere levemente, só pra soltar o suco e o sabor.
- 3 Adicione o leite condensado, o Ballena, a vodka e bastante gelo.
- 4 Tampe bem e agite vigorosamente até ficar bem gelado e cremoso.
- 5 Transfira para uma taça ou copo bem gelado.
- 6 Finalize com uma camada generosa de espuma de morango e decore com um morango fresco.

NÃO TEM? SUBSTITUA

No liquidificador também funciona: bata tudo rapidamente com gelo. Sem Ballena? Tequila comum com um pouco de xarope de morango chega perto, mas perde a cor rosa.

DICA DA KAROL

Na coqueteleira fica mais cremoso e com pedacinhos de morango. No liquidificador fica com textura mais lisa e uniforme. Escolha pelo resultado que você quer.

O ERRO MAIS COMUM

Bater demais no liquidificador. Passa do ponto e o drink vira uma pasta grossa em vez de ficar cremoso e bebível.

MOSCOW MULE

05

MÉDIO

COM ÁLCOOL

6 MIN

1 CANECA

Um clássico refrescante e cítrico, com o toque marcante do gengibre e a tradicional espuma cremosa por cima. Dá pra fazer com vodka tradicional ou apostar na de sabor Lime pra deixar ainda mais cítrico.



O QUE VAI DENTRO

2 doses de vodka

Cerca de 100 ml. Tradicional ou sabor Lime - veja a dica no final.

Suco de ½ limão

Espregido na hora.

½ dose de xarope de gengibre

Cerca de 25 ml. Xarope saborizado de gengibre, vende pronto em loja de bebidas.

50 ml de água com gás

Água mineral com gás.

Gelo a gosto

Encha a caneca.

Espuma de gengibre

Pronta em spray (Begin, Easy Drinks) ou caseira - receita abaixo.

Rodela de limão e gengibre

Pra decorar.

COMO FAZER

- 1 Na coqueteleira, coloque a vodka, o suco de limão, o xarope de gengibre e bastante gelo.
- 2 Tampe e agite vigorosamente até ficar bem gelado.
- 3 Coe a mistura numa caneca de Moscow Mule (ou copo) com bastante gelo.
- 4 Adicione os 50 ml de água com gás e misture delicadamente.
- 5 Cubra com uma camada generosa de espuma de gengibre.
- 6 Finalize com uma rodela de limão e, se quiser, um pedacinho de gengibre.

NÃO TEM? SUBSTITUA

ESPUMA CASEIRA: bata 100 ml de água, 50 ml de xarope de gengibre, 50 ml de suco de limão e 1 clara pasteurizada (ou 50 ml de aquafaba) até ficar leve e cremosa. Use na hora. Sem caneca de cobre? Copo alto serve.

DICA DA KAROL

Vodka tradicional dá a versão mais clássica e equilibrada. Vodka sabor Lime deixa o Moscow Mule mais cítrico, aromático e refrescante.

O ERRO MAIS COMUM

Fazer a espuma com antecedência. Ela murcha em poucos minutos - bata só na hora de montar o drink.

APEROL SPRITZ TRADICIONAL

06

FÁCIL

COM ÁLCOOL

2 MIN

1 TAÇA

O clássico italiano que conquistou o mundo. Leve, refrescante, levemente amargo e com aquele toque cítrico irresistível. Perfeito para um happy hour ou pra brindar em boa companhia.

O QUE VAI DENTRO

2 doses de Aperol

Cerca de 100 ml. Licor italiano alaranjado, meio amargo e meio doce.

3 doses de espumante Brut

Cerca de 150 ml. Brut quer dizer seco - é o que equilibra o doce do Aperol.

1 dose de água com gás

Cerca de 50 ml. Só pra dar leveza.

Bastante gelo

Encha a taça. Pouco gelo derrete rápido e agua o drink.

1 fatia de laranja

Pra finalizar e soltar aroma.



COMO FAZER

- 1 Encha uma taça grande, de preferência taça de vinho, com bastante gelo.
- 2 Adicione o Aperol e o espumante Brut.
- 3 Complete com a água com gás.
- 4 Mexa suavemente uma ou duas vezes, só pra incorporar - sem perder a carbonatação.
- 5 Acrescente a fatia de laranja e sirva imediatamente, bem gelado.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem espumante Brut? Qualquer espumante seco nacional serve. Evite o Moscatel aqui: junto com o Aperol fica doce demais.

DICA DA KAROL

A proporção é 2 de Aperol, 3 de espumante, 1 de água com gás. Decorou isso, faz em qualquer copo.

O ERRO MAIS COMUM

Misturar demais depois de adicionar as bebidas com gás. É isso que tira as bolhas e deixa o drink choco.

CARAJILLO DE LICOR 43

07

MÉDIO

COM ÁLCOOL

5 MIN

1 COPO

Café espresso com Licor 43: o intenso do café equilibrado pela doçura e as notas de baunilha e especiarias do licor. Finalizado com espuma cremosa, é pra quem ama drink sofisticado e marcante.



O QUE VAI DENTRO

2 doses de Licor 43

Cerca de 100 ml. Licor espanhol amarelo, doce, com sabor de baunilha e especiarias.

1 dose de café espresso

Cerca de 50 ml. Café coado bem forte também funciona.

Gelo a gosto

De preferência um cubo grande, que derrete devagar.

Espuma de baunilha ou de café

Espuma pronta em spray, tipo Begin ou Easy Drinks.

Grãos de café ou casca de laranja

Pra decorar.

COMO FAZER

- 1 Prepare a dose de café espresso e deixe amornar alguns instantes.
- 2 Coloque o Licor 43, o café e bastante gelo na coqueteleira.
- 3 Tampe e agite vigorosamente até ficar bem gelado e formar uma leve espuma.
- 4 Coe num copo baixo, com um cubo de gelo grande.
- 5 Cubra delicadamente com a camada de espuma.
- 6 Finalize com alguns grãos de café ou uma casca de laranja.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem Licor 43? Qualquer licor de baunilha chega perto, mas o sabor de especiarias é bem característico dele. Sem máquina de espresso, use café coado bem forte e bem gelado.

DICA DA KAROL

Cubo de gelo grande é melhor do que vários pequenos: derrete devagar e não dilui o drink enquanto você bebe.

O ERRO MAIS COMUM

Bater com o café ainda quente. Ele derrete o gelo na hora e o drink sai aguado em vez de cremoso.

LICOR 43 COM MORANGO E ENERGÉTICO

08

MÉDIO

COM ÁLCOOL

6 MIN

1 TAÇA

Frutado, refrescante e cheio de personalidade. O sabor marcante do Licor 43 encontra o morango e o toque tropical do energético de morango com pêssego - pra quem gosta de bebida doce e vibrante.

O QUE VAI DENTRO

6 morangos médios

Frescos, picados.

2 doses de Licor 43

Cerca de 100 ml. Licor espanhol doce, de baunilha e especiarias.

Suco de ½ limão-taiti

O limão verde comum. Corta o doce.

1 colher de chá de açúcar

Opcional - só se os morangos estiverem ácidos.

Gelo a gosto

Bastante.

100 a 150 ml de energético de morango com pêssego

Energético saborizado. É ele que dá o gás e o toque tropical.

Morango pra decorar

Fresco.



COMO FAZER

- 1 Pique os morangos e coloque na coqueteleira.
- 2 Adicione o suco de limão e o açúcar, se for usar. Macere bem até soltarem bastante suco.
- 3 Acrescente o Licor 43 e bastante gelo.
- 4 Tampe e agite vigorosamente até ficar bem gelado.
- 5 Coloque gelo numa taça ou copo e coe a mistura por cima.
- 6 Complete delicadamente com o energético, pra preservar a carbonatação.
- 7 Decore com morangos frescos e, se quiser, uma fatia de limão.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem energético de morango com pêssego? Energético comum ou refrigerante de limão funcionam, só ficam menos frutados. Morango congelado também serve e ainda gela mais.

DICA DA KAROL

Se preferir menos doce, tire o açúcar. O Licor 43 e o energético já adoçam bastante sozinhos.

O ERRO MAIS COMUM

Bater o energético junto na coqueteleira. Agitar com gás mata as bolhas - ele entra sempre por último, direto no copo.

LICOR 43 COM SPRITE

09

FÁCIL

COM ÁLCOOL

2 MIN

1 COPO

Extremamente fácil de preparar, refrescante e com aquele sabor marcante e levemente adocicado do Licor 43. O limão equilibra a doçura e deixa a bebida ainda mais refrescante.



O QUE VAI DENTRO

2 doses de Licor 43

Cerca de 100 ml.

Sprite a gosto

Cerca de 150 ml. Refrigerante de limão - pode ser qualquer marca.

Suco de ½ limão-taiti

Espremido na hora.

Bastante gelo

Encha o copo.

1 rodela de limão

Pra decorar.

COMO FAZER

- 1 Escolha um copo alto e encha de gelo.
- 2 Acrescente as 2 doses de Licor 43 direto sobre o gelo.
- 3 Esprema o suco de meio limão por cima.
- 4 Complete com Sprite, despejando devagar pra preservar o gás.
- 5 Misture suavemente com uma colher, só uma ou duas vezes.
- 6 Decore com a rodela de limão e sirva imediatamente.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem Sprite? Qualquer refrigerante de limão. Água tônica deixa mais amargo e também combina bem com o Licor 43.

DICA DA KAROL

Gosta mais cítrico? Aumente o limão. Prefere mais docinho? Complete com um pouco mais de Sprite.

O ERRO MAIS COMUM

Despejar o refrigerante de cima com força. Metade do gás vai embora antes de você beber.

LIMONCELLO SPRITZ

10

FÁCIL

COM ÁLCOOL

3 MIN

1 TAÇA

Leve, cítrico e refrescante, com o sabor intenso do limoncello e uma delicada espuma de limão siciliano. Dá pra fazer com Moscatel pra uma versão mais doce, ou com Brut pra algo mais seco e equilibrado.

O QUE VAI DENTRO

2 doses de limoncello

Cerca de 100 ml. Licor italiano de limão siciliano, bem doce e cítrico.

1 dose de água com gás

Cerca de 50 ml.

100 ml de espumante Moscatel ou Brut

Veja a dica no final pra escolher entre os dois.

Gelo a gosto

Encha a taça.

Espuma de limão siciliano

Espuma pronta em spray, tipo Begin ou Easy Drinks.

Rodela de limão siciliano

Pra decorar. O siciliano é o amarelo, mais perfumado que o taiti.



COMO FAZER

- 1 Encha uma taça grande com bastante gelo.
- 2 Adicione o limoncello e a água com gás.
- 3 Complete delicadamente com o espumante escolhido.
- 4 Misture suavemente com uma colher, só pra incorporar, sem perder a carbonatação.
- 5 Cubra com uma camada generosa de espuma de limão siciliano.
- 6 Finalize com uma rodela ou twist de limão siciliano e sirva bem gelado.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem limoncello pronto? Existe versão nacional bem mais barata e funciona igual. Sem espuma pronta, bata água, suco de limão siciliano, açúcar e uma clara pasteurizada até espumar.

DICA DA KAROL

Moscatel deixa mais docinho, frutado e delicado. Brut cria uma versão mais seca e cítrica, que equilibra melhor a doçura do limoncello.

O ERRO MAIS COMUM

Completar com espumante doce achando que fica melhor. Com Moscatel + limoncello o drink pode ficar enjoativo - se gosta de equilíbrio, vá de Brut.

GIN TÔNICA

11

FÁCIL

COM ÁLCOOL

2 MIN

1 TAÇA

O drink mais pedido em bar no Brasil na última década. Três ingredientes, e a graça está em variar a guarnição.



O QUE VAI DENTRO

50 ml de gin

Destilado transparente com sabor de zimbro e ervas. Qualquer gin nacional de entrada já faz um ótimo drink.

Água tônica gelada até completar

Refrigerante amargo. Use na proporção de 3 partes pra 1 de gin.

Gelo - quanto mais, melhor

Encha a taça inteira. Gelo demais é impossível; gelo de menos estraga.

Rodela de limão ou laranja

Escolha uma.

Opcional: pimenta rosa, alecrim ou zimbro

As especiarias que mudam completamente o drink sem mudar a receita.

COMO FAZER

- 1 Encha uma taça grande (tipo balão) até o topo com gelo.
- 2 Adicione o gin.
- 3 Despeje a água tônica devagar, escorrendo pela lateral do copo - assim não perde o gás.
- 4 Mexa uma vez só, bem suave.
- 5 Coloque a fruta e as especiarias.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem taça balão? Copo alto serve. Sem pimenta rosa? Casca de limão torcida sobre o copo solta óleo e perfuma igual.

DICA DA KAROL

Mesmo gin, mesma tônica, guarnição diferente = drink diferente. É a receita mais fácil de transformar em série de conteúdo.

O ERRO MAIS COMUM

Despejar a tônica de cima, com força. Isso mata metade do gás antes de você beber.

REFRI SUJO

12

FÁCIL

SEM ÁLCOOL

3 MIN

1 COPO

A versão brasileira do 'dirty soda' americano: refrigerante com creme e xarope, em camadas. Parece estranho e é surpreendentemente bom.

O QUE VAI DENTRO

Gelo até a borda

Bastante.

Guaraná ou Coca-Cola bem gelados

Até uns dois terços do copo.

Um fio de leite condensado

É ele que faz a camada branca descendo - o efeito visual do drink.

Xarope de morango ou grenadine

Xarope doce e colorido, dos de fazer raspadinha e sobremesa.



COMO FAZER

- 1 Encha o copo com gelo.
- 2 Despeje o refrigerante até uns dois terços.
- 3 Adicione um fio de leite condensado por cima - ele vai descer devagar formando camadas.
- 4 Finalize com o xarope de morango.
- 5 Sirva com canudo e misture só na hora de beber.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem xarope de morango? Suco concentrado de uva ou groselha faz a mesma cor. Sem leite condensado? Creme de leite fica menos doce e funciona.

DICA DA KAROL

É sem álcool e todo mundo pode tomar. Se quiser versão adulta, uma dose de vodka entra sem estragar nada.

O ERRO MAIS COMUM

Misturar tudo na hora de montar. A graça inteira é a camada descendo - misture só quando for beber.

SORVETE FLUTUANTE

13

FÁCIL

SEM ÁLCOOL

2 MIN

1 COPO

Refrigerante com uma bola de sorvete por cima. A versão americana disso passou de 8 milhões de visualizações - é o drink mais fácil da lista inteira.



O QUE VAI DENTRO

Guaraná bem gelado

Ou qualquer refrigerante claro.

Um fio de xarope de grenadine

Xarope vermelho de romã. Dá a cor e o degradê.

1 bola de sorvete de baunilha

Bem gelada, direto do congelador.

1 cereja em calda

Pra coroar.

Gelo

Pouco - o sorvete já gela.

COMO FAZER

- 1 Coloque um pouco de gelo no copo.
- 2 Despeje o guaraná até uns dois terços.
- 3 Pingue o xarope de grenadine - ele desce e cria o degradê vermelho.
- 4 Coloque a cereja no fundo.
- 5 Por último, a bola de sorvete por cima. Ela vai começar a derreter e formar espuma branca.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem grenadine? Xarope de morango ou groselha. Sem sorvete de baunilha? Creme funciona igual.

DICA DA KAROL

Filme os 10 segundos seguintes ao sorvete entrar. É quando ele derrete e faz ondas brancas no vermelho.

O ERRO MAIS COMUM

Colocar o sorvete antes do refrigerante. A ordem importa: o sorvete tem que ir por último pra flutuar e espumar.

CAIPIRINHA CLÁSSICA

14

MÉDIO

COM ÁLCOOL

4 MIN

1 COPO

O drink brasileiro mais conhecido do mundo. Parece simples, mas tem um detalhe que separa a boa da amarga.

O QUE VAI DENTRO

1 lima taiti cortada em quatro

O limão verde comum. Corte em quatro no sentido do comprimento.

2 colheres de sopa de açúcar

Açúcar refinado comum.

60 ml de cachaça

Destilado de cana. Uma cachaça prata simples já faz uma ótima caipirinha.

Gelo em cubos

Até a borda.



COMO FAZER

- 1 Corte as pontas do limão e retire o miolo branco do meio - é ele que amarga.
- 2 Coloque o limão e o açúcar no fundo do copo.
- 3 Macere: aperte e gire com o socador até soltar todo o suco. Não precisa esmagar a casca até virar pasta.
- 4 Encha o copo com gelo.
- 5 Despeje a cachaça por cima.
- 6 Mexa bem, de baixo pra cima, e sirva.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem socador? O cabo de uma colher de pau faz o mesmo serviço. Sem cachaça? Com vodka vira caipiroska; com saquê, caipisake.

DICA DA KAROL

Macerar é apertar e girar, não socar. A ideia é espremer o suco, não triturar a fruta.

O ERRO MAIS COMUM

Não tirar o miolo branco do limão e macerar com força até esmagar a casca. É daí que vem aquele amargor que estraga a caipirinha.

CAIPIVINHO

15

MÉDIO

COM ÁLCOOL

4 MIN

1 COPO

A caipirinha feita com vinho no lugar da cachaça. Tradição forte no Sul do Brasil e bem mais leve que a original.



O QUE VAI DENTRO

1 limão em rodela

Sem o miolo branco.

2 colheres de sopa de açúcar

Ajuste ao seu gosto.

2 doses de vinho branco seco

Cerca de 100 ml. Tinto também funciona e fica mais encorpado.

Gelo em cubos

Até a borda.

COMO FAZER

- 1 Retire o miolo branco do limão e corte em rodela.
- 2 Coloque as rodela com o açúcar no copo e macere.
- 3 Encha com gelo.
- 4 Despeje o vinho por cima.
- 5 Mexa bem e sirva.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Branco seco deixa mais leve e refrescante; tinto suave deixa mais doce e encorpado. Rosé fica no meio-termo e é o mais bonito no copo.

DICA DA KAROL

É o drink de festa de família do Sul. Se você é do RS, SC ou PR, seu público já conhece e vai se identificar na hora.

O ERRO MAIS COMUM

Usar vinho caro. Caipivinho é feito pra vinho simples - o limão e o açúcar dominam o sabor de qualquer jeito.

MOJITO

16

MÉDIO

COM ÁLCOOL

5 MIN

1 COPO

Rum com hortelã, limão e água com gás. Um dos coquetéis mais pedidos do planeta - e um dos que mais gente faz errado.

O QUE VAI DENTRO

8 a 10 folhas de hortelã fresca

Folhas inteiras, nunca picadas.

1 lima cortada em pedaços

Limão taiti.

20 ml de xarope de açúcar

Veja como fazer na página de técnicas. Ou 2 colheres de açúcar.

50 ml de rum branco

Destilado de cana feito no Caribe. O branco é mais leve e é o certo aqui.

Água com gás até completar

Água mineral com gás.

Gelo triturado

Bata o gelo num pano ou use gelo picado.



COMO FAZER

- 1 No fundo do copo, coloque a lima, o açúcar e a hortelã.
- 2 Macere LEVE. Aperte só o suficiente pra soltar o cheiro da hortelã - não triture as folhas.
- 3 Encha o copo com gelo triturado.
- 4 Despeje o rum.
- 5 Complete com água com gás.
- 6 Mexa de baixo pra cima com uma colher longa e sirva com canudo.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem rum? Com vodka fica parecido. Sem gelo triturado? Cubo normal serve, só dilui um pouco menos.

DICA DA KAROL

Bata as folhas de hortelã entre as duas mãos antes de colocar no copo. Solta o aroma sem machucar nada.

O ERRO MAIS COMUM

Triturar a hortelã até virar papa. A folha machucada solta um amargor verde que estraga o drink. Aperte, não destrua.

CAIPIRINHA DE JAMBU

17

MÉDIO

COM ÁLCOOL

4 MIN

1 COPO

Caipirinha feita com cachaça de jambu, uma planta amazônica que faz a boca formigar de verdade. A reação de quem prova pela primeira vez é impossível de fingir.



O QUE VAI DENTRO

2 limões

Sem o miolo branco.

2 colheres de sopa de açúcar

Refinado.

Algumas folhas de hortelã

Fresca.

60 ml de cachaça de jambu

Cachaça infundada com jambu, uma erva do Norte que causa dormência e formigamento na boca. Vende em lojas de bebidas regionais e online.

Gelo em cubos

Até a borda.

COMO FAZER

- 1 Macere os limões com o açúcar e a hortelã no fundo do copo.
- 2 Encha com gelo.
- 3 Despeje a cachaça de jambu.
- 4 Mexa bem e sirva.
- 5 Avise quem for beber que a boca vai formigar - faz parte.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Não tem substituto real: o jambu é o drink. Se não achar a cachaça pronta, dá pra fazer infusão com jambu fresco em cachaça comum por alguns dias.

DICA DA KAROL

Procure antes de planejar: cachaça de jambu não é item de mercado comum fora da região Norte.

O ERRO MAIS COMUM

Não avisar quem vai beber. O formigamento assusta quem não esperava - e a graça é justamente essa surpresa, mas combinada.

MARGARITA

18

MÉDIO

COM ÁLCOOL

4 MIN

1 TAÇA

Tequila, licor de laranja e limão, na proporção 2-1-1. É a receita que apresentou a tequila ao mundo.

O QUE VAI DENTRO

50 ml de tequila

Destilado mexicano feito de agave. A prata (silver) é a indicada pra drinks.

25 ml de licor de laranja

Cointreau ou triple sec. Licor transparente com sabor de casca de laranja.

25 ml de suco de limão espremido na hora

Nunca de caixinha - muda tudo.

Gelo bastante

Pra bater.

Sal grosso

Pra borda da taça.



COMO FAZER

- 1 Passe uma rodela de limão em toda a borda da taça.
- 2 Vire a taça de cabeça pra baixo num pratinho com sal grosso, pra grudar.
- 3 Na coqueteleira, junte a tequila, o licor de laranja e o suco de limão.
- 4 Encha de gelo, feche bem e bata com força por 15 segundos.
- 5 Coe pra taça preparada - com ou sem gelo, como preferir.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem coqueteleira? Um pote de vidro com tampa que feche bem faz o trabalho. Sem licor de laranja? Não dá pra pular - é ele que equilibra o azedo.

DICA DA KAROL

Decore a proporção 2-1-1: dois de tequila, um de licor, um de limão. Vale pra qualquer quantidade.

O ERRO MAIS COMUM

Usar suco de limão de garrafinha. O limão fresco é metade do drink; o industrializado deixa um gosto químico.

PIÑA COLADA

19

MÉDIO

COM ÁLCOOL

4 MIN

1 TAÇA GRANDE

Rum, abacaxi e coco batidos até virar creme. É praia em forma de copo - e é feito no liquidificador, sem técnica nenhuma.



O QUE VAI DENTRO

60 ml de rum branco

Destilado de cana. O branco é o mais leve.

90 ml de suco de abacaxi

De polpa ou de caixinha, tanto faz aqui.

60 ml de leite de coco

O de caixinha ou lata, não a água de coco.

Bastante gelo

É ele que dá a textura cremosa.

Fatia de abacaxi e cereja

Pra enfeitar.

COMO FAZER

- 1 Coloque o rum, o suco de abacaxi e o leite de coco no liquidificador.
- 2 Adicione bastante gelo.
- 3 Bata até ficar cremoso, com textura de milkshake.
- 4 Sirva na taça grande.
- 5 Enfeite com o abacaxi e a cereja.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem leite de coco? Creme de leite deixa mais suave, mas perde o gosto tropical. Sem rum? Fica uma ótima versão sem álcool.

DICA DA KAROL

Se ficar rala demais, adicione mais gelo e bata de novo. Se ficar grossa demais, um pouco mais de suco resolve.

O ERRO MAIS COMUM

Bater com pouco gelo. Sem gelo suficiente ela não engrossa e vira suco aguado em vez de creme.

DRINK ÓPERA

20

MÉDIO

COM ÁLCOOL

4 MIN

1 TAÇA GRANDE

Inspirado no drink cremoso de restaurante que todo mundo pede. Rum, abacaxi, coco e leite condensado batidos juntos.

O QUE VAI DENTRO

60 ml de rum branco

Destilado de cana.

60 ml de suco de abacaxi

De polpa ou caixinha.

30 ml de leite de coco

De caixinha ou lata.

30 ml de leite condensado

É o que deixa doce e cremoso.

20 ml de creme de leite

Dá o corpo aveludado.

Bastante gelo

Pra textura.



COMO FAZER

- 1 Coloque tudo no liquidificador.
- 2 Adicione bastante gelo.
- 3 Bata em velocidade alta até ficar bem cremoso e homogêneo.
- 4 Sirva em taça grande, com canudo.
- 5 Enfeite com abacaxi ou cereja.

NÃO TEM? SUBSTITUA

É basicamente uma Piña Colada mais doce. Se achar enjoativo, tire o leite condensado e aumente o suco de abacaxi.

DICA DA KAROL

Não é a receita oficial de nenhum restaurante - é a versão caseira que mata a vontade. Vale deixar isso claro se for postar.

O ERRO MAIS COMUM

Exagerar no leite condensado achando que quanto mais doce, melhor. Passa do ponto e vira sobremesa líquida.

DRINK DE ICE COM MORANGO E LEITE CONDENSADO

21

MÉDIO

COM ÁLCOOL

3 MIN

1 COPO

O drink que mais aparece nas buscas brasileiras agora. Cinco ingredientes que já existem em qualquer mercado e três minutos de preparo.



O QUE VAI DENTRO

5 a 6 morangos

Frescos, cortados ao meio.

2 colheres de sopa de leite condensado

É ele que dá a cremosidade e a cor rosada.

Gelo até a borda

Bastante.

50 ml de vodka

Opcional - deixa mais forte.

1 lce de morango gelado

A bebida pronta de garrafinha, sabor morango.

COMO FAZER

- 1 Coloque os morangos no fundo do copo e amasse levemente com o socador.
- 2 Adicione o leite condensado por cima.
- 3 Encha o copo com gelo.
- 4 Se for usar vodka, coloque agora.
- 5 Complete com o lce de morango bem gelado.
- 6 Mexa e sirva com canudo.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem morango fresco? Polpa congelada de morango funciona e ainda gela mais. Sem lce? Refrigerante de limão com xarope de morango chega perto.

DICA DA KAROL

É o drink mais buscado da lista e o mais barato de fazer. Se for testar um só, comece por esse.

O ERRO MAIS COMUM

Amassar os morangos até virar purê. Pedacos inteiros no copo fazem parte do visual.

WHISKY SOUR

22

AVANÇADO

COM ÁLCOOL

6 MIN

1 COPO

Whisky com limão e açúcar, coroado por uma espuma branca feita de clara de ovo. A técnica se chama dry shake e é mais simples do que parece.

O QUE VAI DENTRO

60 ml de whisky bourbon

Whisky americano, mais adocicado que o escocês.

25 ml de suco de limão

Espremido na hora.

20 ml de xarope de açúcar

Receita na página de técnicas.

1 clara de ovo

É o que cria a espuma. Não deixa gosto nenhum - o limão neutraliza.

Gelo

Pra segunda batida.



COMO FAZER

- 1 Coloque o whisky, o limão, o xarope e a clara na coqueteleira - SEM GELO ainda.
- 2 Feche e bata com força por 15 segundos. Isso é o dry shake: bater sem gelo faz a clara virar espuma.
- 3 Abra, adicione bastante gelo, feche de novo.
- 4 Bata mais 15 segundos, agora pra gelar.
- 5 Coe pra um copo baixo com gelo.
- 6 Deixe a espuma assentar por cima antes de servir.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Não quer usar ovo cru? Existe substituto vegano: a água do grão-de-bico cozido (aquafaba) faz a mesma espuma, na mesma quantidade.

DICA DA KAROL

A espuma é o que faz esse drink funcionar em vídeo. Filme de cima na hora que ela assenta.

O ERRO MAIS COMUM

Bater tudo com gelo de uma vez só. Sem o dry shake a clara não vira espuma, e a graça visual do drink se perde.

ESPRESSO MARTINI BATIDO

23

AVANÇADO

COM ÁLCOOL

8 MIN

1 TAÇA

Espresso Martini com uma camada de creme de café batido por cima. A sub-técnica do creme batido é o que transforma um drink comum num vídeo.



O QUE VAI DENTRO

2 colheres de sopa de café solúvel

Café instantâneo comum, o de vidro.

2 colheres de sopa de açúcar

Refinado.

2 colheres de sopa de água quente

Só isso mesmo.

50 ml de vodka

Destilado neutro.

30 ml de licor de café

Licor doce com sabor de café.

30 ml de café coado forte, gelado

Pode ser espresso ou coado bem forte.

Gelo

Pra bater.

COMO FAZER

- 1 Primeiro o creme: junte o café solúvel, o açúcar e a água quente numa tigela.
- 2 Bata na batedeira (ou com fouet, com paciência) até clarear e formar picos firmes. Uns 3 a 4 minutos.
- 3 Na coqueteleira, junte a vodka, o licor de café e o café gelado com bastante gelo.
- 4 Bata forte por 15 segundos e coe pra taça gelada.
- 5 Coloque o creme batido por cima, devagar, com uma colher.
- 6 Finalize com 3 grãos de café.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem licor de café? Aumente o café coado e adicione um pouco mais de açúcar. Sem batedeira, um fouet e uns 8 minutos de braço resolvem.

DICA DA KAROL

Faça o creme antes de tudo. Ele espera; o drink gelado, não.

O ERRO MAIS COMUM

Bater o creme por pouco tempo. Se não formar pico firme, ele afunda na hora que você colocar por cima.

CLARIFIED MILK PUNCH

24

AVANÇADO

COM ÁLCOOL

20 MIN + 5H

6 A 8 DOSES

O drink mais impressionante do ebook. Entra turvo e leitoso, sai completamente transparente - e não tem gosto de leite nenhum.

O QUE VAI DENTRO

200 ml de suco de limão

Espremido na hora.

200 ml de Aperol

Licor alaranjado.

200 ml de licor amargo italiano

Amaro. Se não achar, use mais Aperol.

200 ml de bourbon

Whisky americano.

120 ml de água

Comum.

200 ml de leite integral

É ele que faz a clarificação acontecer.

Filtro de café e peneira fina

O equipamento da técnica.



COMO FAZER

- 1 Misture o suco de limão, o Aperol, o amaro, o bourbon e a água num recipiente.
- 2 Despeje essa mistura DEVAGAR dentro do leite (nunca o contrário) e não mexa muito.
- 3 Leve à geladeira por no mínimo 5 horas. O leite vai talhar e se separar - é pra ser assim.
- 4 Encaixe um filtro de café numa peneira fina sobre outro recipiente.
- 5 Coe aos poucos, com paciência. As primeiras passadas saem turvas.
- 6 Repita a filtragem até o líquido sair completamente transparente.
- 7 Guarde em garrafa de vidro na geladeira por até 2 semanas.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem amaro? Use 400 ml de Aperol no total. O leite tem que ser integral - o desnatado não talha direito.

DICA DA KAROL

É o único da lista que precisa ser feito com antecedência. Faça num dia, filme no outro.

O ERRO MAIS COMUM

Ter pressa na filtragem e apertar o filtro. Isso empurra os grumos pra baixo e o líquido nunca fica limpo. Deixe escorrer sozinho.

MATCHA NUVEM DE COCO

25

AVANÇADO

SEM ÁLCOOL

8 MIN

1 COPO

Matcha gelado com uma nuvem de creme de coco batido por cima, sem misturar. Sem álcool, e a espuma é a parte que impressiona.



O QUE VAI DENTRO

1 colher de chá de matcha em pó

Chá verde japonês moído. Vende em loja de produto natural e asiática.

50 ml de água quente

Pra dissolver o matcha.

200 ml de leite de coco BEM gelado

De caixinha. O gelado é essencial pra bater em espuma.

2 colheres de sopa de açúcar

Pra adoçar o creme.

Gelo

Pro copo.

COMO FAZER

- 1 Dissolva o matcha na água quente, mexendo bem até não ter grumos. Deixe esfriar.
- 2 Na batedeira, bata o leite de coco gelado com o açúcar até formar picos firmes - uns 40 segundos.
- 3 No copo, coloque gelo e despeje o matcha dissolvido.
- 4 Coloque o creme de coco por cima com uma colher, devagar, sem misturar.
- 5 Sirva com canudo e beba atravessando as duas camadas.

NÃO TEM? SUBSTITUA

Sem matcha? Chá verde bem forte e coado funciona, mas a cor fica mais fraca. O leite de coco de LATA não bate tão bem quanto o de caixinha.

DICA DA KAROL

Deixe a lata ou caixa de leite de coco na geladeira de véspera. Faz toda a diferença na espuma.

O ERRO MAIS COMUM

Bater leite de coco em temperatura ambiente. Se não estiver bem gelado, ele nunca vira espuma firme.

PARTE 3

EXTRAS

Substituições inteligentes, os erros que mais aparecem e ideias para escolher o drink certo em cada ocasião.



NÃO TEM? USA ISSO

A tabela que evita desistir de uma receita por causa de um ingrediente.

SUBSTITUIÇÕES INTELIGENTES

COQUETELEIRA	Pote com tampa Nada; só feche bem.
SOCADOR	Cabo de colher Nada.
DOSADOR	Copo ou colher Meça com cuidado.
XAROPE	Açúcar comum Pode sobrar açúcar no fundo.
PROSECCO	Espumante brut Evite os doces.
FRUTA FRESCA	Polpa congelada Gela mais.
GINGER BEER	Ginger ale Mais doce; compense com limão.
CLARA DE OVO	Aquafaba Mesma espuma, versão vegana.
RUM BRANCO	Vodka Perde o toque adoicado.
LICOR DE LARANJA	Não pule Ele equilibra o azedo.
LIMÃO DE GARRAFA	Limão fresco O industrializado fica químico.
GELO TRITURADO	Gelo em cubos Dilui um pouco menos.

OS 6 ERROS MAIS COMUNS

- POUCO GELO**

Demora a gelar e derrete tudo.
- MEXER DEMAIS COM GÁS**

Espumante e refrigerante perdem as bolhas.
- MACERAR COM FORÇA**

Casca esmagada amarga; hortelã triturada fica verde.
- NÃO TIRAR O MIOLO**

A parte branca deixa a calpirinha amarga.
- LIMÃO DE GARRAFINHA**

O sabor químico domina o drink.
- ESPUMANTE ANTES DA HORA**

Em uma hora fica choco; coloque por último.

O QUE SERVIR EM CADA SITUAÇÃO

Quando bater a dúvida, escolha pela ocasião em vez de pela bebida.

CHURRASCO DE DOMINGO	Caipirinha Clássica • Caipivinho • Drink de Ice com Morango
RECEBER VISITA EM CASA	Aperol Spritz • Gin Tônica • Passion Fruit Spritz
JANTAR MAIS CAPRICHADO	Whisky Sour • Espresso Martini • Clarified Milk Punch
DIA DE MUITO CALOR	Mojito • Piña Colada • Moscatel Rosé com Morango
TARDE SEM COMPROMISSO	Matcha Nuvem de Coco • Carajillo de Licor 43
QUANDO TEM CRIANÇA JUNTO	Refri Sujo • Sorvete Flutuante
FRIO DE INVERNO	Carajillo de Licor 43 • Espresso Martini Batido
IMPRESSIONAR ALGUÉM	Clarified Milk Punch • Moscatel Rosé • Caipirinha de Jambu
SÓ PRA VOCÊ, SEM ESFORÇO	Gin Tônica • Licor 43 com Sprite • Moscow Mule

CHEGOU ATÉ AQUI

Agora é a sua vez

Se você fizer qualquer um desses, me marca. Eu adoro ver as versões de vocês - principalmente as que deram errado, porque comigo também deu na primeira vez. Se ficou com dúvida, me manda mensagem.

@KAROL_MOORAES