

TOP 10 CAIPIRINHAS *Gourmet* 2017

+Bonus: O Segredo da Caipirinha Perfeita



Nós somos os Drinkeros! Pessoas normais, assim como você. O termo Drinkero ou Drinkera serve para qualquer pessoa que faz drinks com paixão. Não é aquela pessoa formada como bartender, nem aquela fanfarrona que mistura qualquer coisa na loucura.

Somos uma legião de apreciadores do bom drink e gostamos de botar a mão na massa, aprender, pesquisar, testar novos sabores, decorar com ousadia e sempre impressionar os amigos.

E pensando em você estamos 100% dedicados em criar o melhor e mais útil conteúdo relacionado a Drinks.

Nesse E-book vamos dar um gostinho do conhecimento sobre o Drink mais famoso do Brasil. A Caipirinha.

Um Drink simples, composto por limão, cachaça e açúcar, que conquistou mundo.

Mas como todo brasileiro é criativo, a Caipirinha acabou ganhando novas variações e sabores que estão deixando todo mundo louco.

Vamos falar um pouco sobre o principal ingrediente dela:

A Cachaça



A cachaça é o destilado oficial do Brasil.

Foi criada logo quando o Brasil começou a ser colonizado, na capitania de São Vicente, onde hoje é o estado de São Paulo.



Outro fato interessante é que, conforme a cachaça foi se espalhando pelo Brasil, há boatos de que o transporte para Minas era feito em Barris e que durante a viagem, ela ficava amarelada e com o sabor da madeira. Foi assim que se iniciou o hábito de envelhecer a cachaça.

Como surgiu a Caipirinha?



Dizem que foi perto do ano de 1918, onde a mistura de Cachaça, Limão, Mel e Alho era comum no Brasil para amenizar os efeitos da Gripe Espanhola.

O limão era utilizado na receita por conta de sua Vitamina C e o álcool era aplicado para acelerar os efeitos do medicamento. Naquela época, muitas Cachaças eram produzidas no interior de São Paulo, principalmente na região de Piracicaba. Por vir dessa região que esse tal de remédinho caseiro recebeu seu simpático nome: “Caipirinha”.

O batismo da Caipirinha foi em São Paulo marcado pela Semana de Arte Moderna de 1922. Ela foi abraçada pelos intelectuais modernistas como um símbolo da cultura gastronômica nacional.

Como Fazer a Caipirinha Perfeita?

A ESCOLHA DO LIMÃO

Em uma Caipirinha vai apenas 1 limão, então escolha ele com carinho. O limão mais utilizado nas Caipirinhas é o Limão Tahiti. Ele tem um sabor mais ácido, com bastante sumo, praticamente sem sementes e é muito fácil de achar. Na hora de escolher, pegue os que tem casca lisa e brilhante, pois eles tem mais suco. Evite os que tiverem casca porosa e opaca, eles são mais secos.

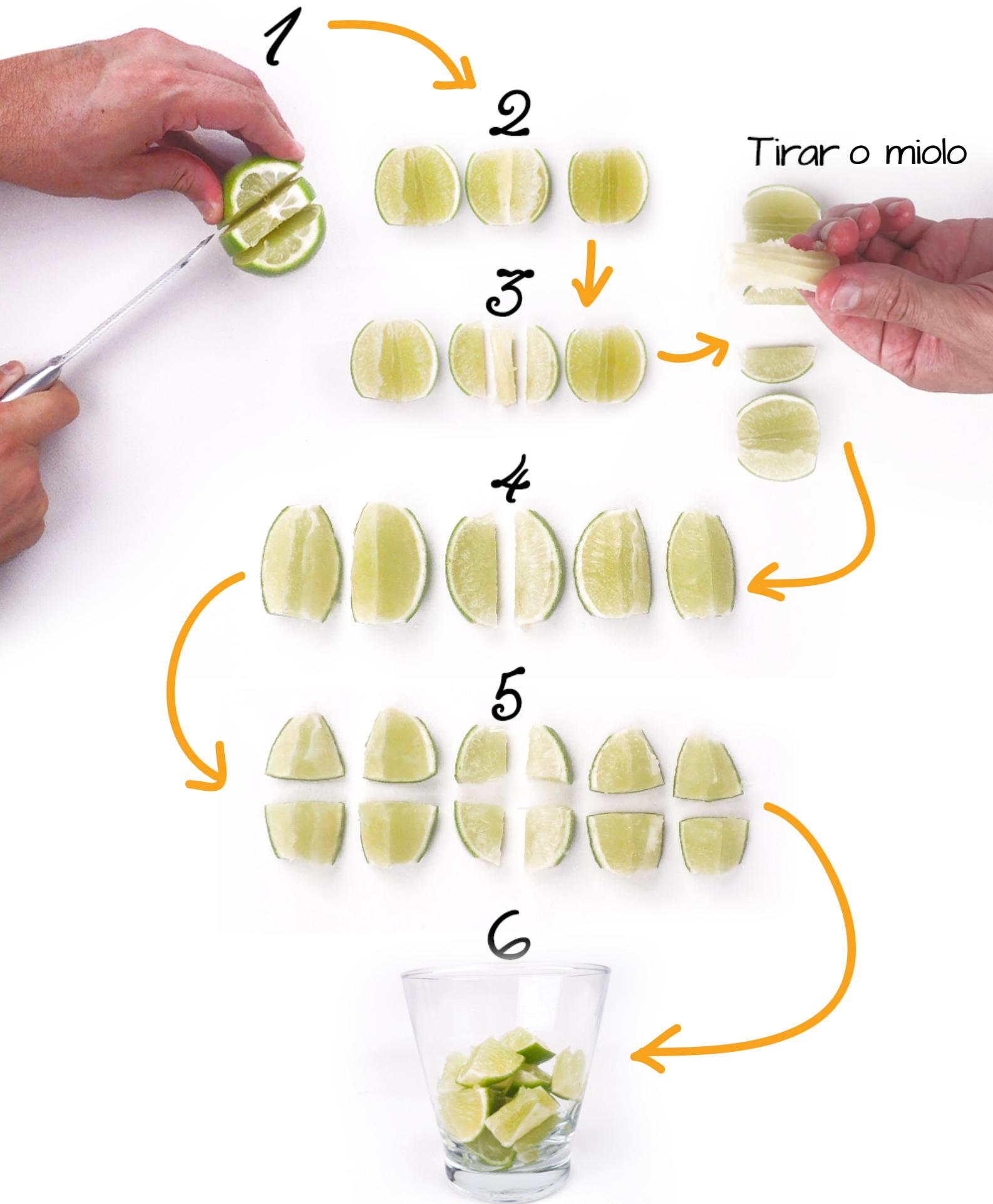


O CORTE DO LIMÃO

Só corte o limão no momento em que for preparar a Caipirinha. Utilize uma faca lisa. Facas com serra podem machucar a casca e amargar sua caipirinha.



Veja o passo a passo:

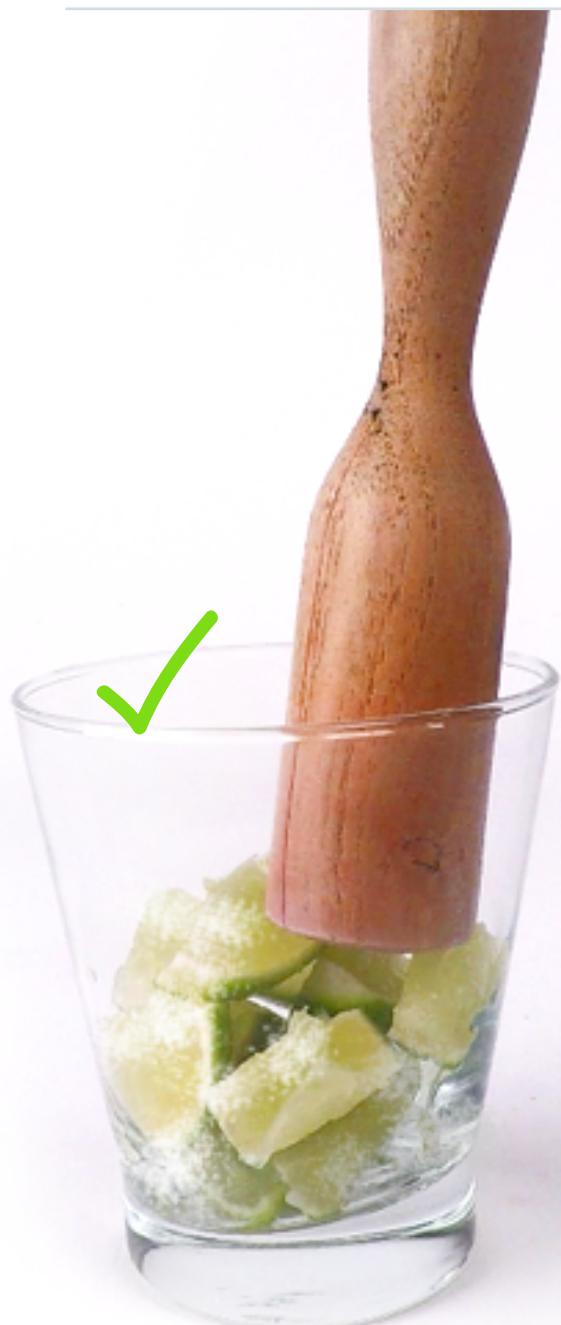


Colocar com a casca virada pra baixo.

O AÇÚCAR

É uma das partes que o pessoal erra muito. Ou adoçam de mais, ou adoçam de menos.

A proporção ideal é usar **2 colheres de sopa** nem tão cheias e nem tão rasas.



A MACERAÇÃO

Amasse o limão e o açúcar utilizando um pilão de madeira ou de plástico que tenha a ponta lisa. Seja sutil nesse processo, **você não pode machucar a casca do limão**, senão sua Caipirinha pode amargar.



O objetivo é tirar o sumo do limão sem machucar a casca e conseguir quase dois dedos de suco.

O GELO

Tem que colocar sem dó. Coloque gelo até a boca e mexa bem para gelar e também aguar um pouco a caipirinha, dando uma quebrada no álcool.

Depois de mexer, coloque um canudo e, se possível, complete com mais gelo até transbordar. Tente formar uma mini montanha de gelo no copo.

Além de dar um aspecto mais bonito, vai manter sua caipirinha gelada por mais tempo.



A CACHAÇA

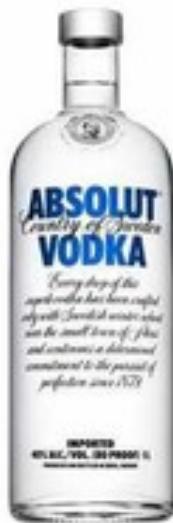
A mais utilizada é a cachaça prata. Obviamente quanto melhor a qualidade da cachaça, melhor a qualidade da sua Caipirinha.

2 doses é o ideal! Estamos seguindo a fórmula 2:1:1 que significa, 2 partes da base alcoólica, 1 parte cítrica (limão) e 1 parte doce (2 colheres de açúcar). Com essa proporção, você sempre manterá o equilíbrio da sua Caipirinha.



Variações de Caipirinhas

Com o tempo, as caipirinhas ganharam variações de tudo que é tipo. Combinações de sabores inimagináveis e também a utilização de outras bases alcoólicas como:



VODKA
Caipiroska



SAQUE
Saquerinha



TEQUILA
Caipirita



RUM
Caipiríssima

Nas receitas abaixo, em grande maioria utilizamos Cachaça e algumas com vodka, porém a base é uma escolha pessoal sua. Mas aconselhamos você, um CaipiFã a provar com todas as bases, afinal, só assim para ser um bom conhecedor de Caipirinhas.

Veja as TOP 10 Caipirinhas Gourmet 2017:

Caipirinha de Banana

10

- ✓ **No liquidificador:**
- ✓ **Meio copo de gelo**
- ✓ **1 banana prata**
- ✓ **1 limão espremido**
- ✓ **2 doses de cachaça ou pinga**
- ✓ **2 colheres de açúcar**
- ✓ **Bater**
- ✓ **Em uma taça grande:**
- ✓ **Passe limão na borda e depois açúcar com canela.**
- ✓ **Decore com banana na borda ou na lateral com casca pra dar contraste.**
- ✓ **PRONTO! Bora se pendurar nos galhos!!!**



Clique e assista
o Vídeo

Caipirinha de Frutas Amarelas

09

- ✓ Em uma Caneca:
- ✓ Meia Manga picada
- ✓ 4 fatias de Carambola
- ✓ Meia polpa de Maracujá
- ✓ 2 colheres de Açúcar
- ✓ Macerar
- ✓ 1 dose de Cachaça
- ✓ Misturar
- ✓ Completar com gelo triturado
- ✓ Decorar usando:
- ✓ 1 Carambola na borda
- ✓ 1 ramo de Hortelã
- ✓ Canudo
- ✓ Pronto!! Bora beber!



Clique e assista
o Vídeo

CaipiVinho Branco

08

- ✓ **Num copo Mixer:**
- ✓ **10 Uvas Verdes** cortadas ao meio
- ✓ **2 colheres (sopa) de Açúcar**
- ✓ **Macerar**
- ✓ **Numa Taça:**
- ✓ **4 pedras de Gelo**
- ✓ **Despejar bebida**
- ✓ **3 doses de Vinho Branco gelado**
- ✓ **Torcer 2 folhas de Hortelã e jogar no drink**
- ✓ **Misturar**
- ✓ **Decorar usando:**
- ✓ **1 ramo de Hortelã**
- ✓ **1 cacho de Uva na borda**
- ✓ **Canudo**
- ✓ **Bora beber!**



Clique e assista
o Vídeo

Super Caipirinha de Cerveja

07

- ✓ Numa Jarra (1litro):
- ✓ Passar Sal Rosa + Pimenta do Reino na borda da Jarra
- ✓ 4 Limões Taiti picados
- ✓ 3 colheres (sopa) de Açúcar
- ✓ Macerar
- ✓ 4 doses de Cachaça
- ✓ Misturar
- ✓ Gelo Intercalado com rodelas de
- ✓ Limão Siciliano.
- ✓ Completar com Cerveja (colocar devagar)
- ✓ Decorar Jarra usando:
- ✓ 1 rodelas de Limão Siciliano na borda
- ✓ 3 Canudos
- ✓ Pronto ! Bora beber !!!



Clique e assista
o Vídeo

Caipirinha de Açaí

06

- ✓ Em um copo médio:
- ✓ 1 Limão picado sem miolo
- ✓ 2 colheres (sopa) de Açúcar
- ✓ Macerar
- ✓ 1 dose de Cachaça
- ✓ Mexer
- ✓ 2 bolas de Açaí
- ✓ Misturar
- ✓ Completar com Gelo picado
- ✓ + Açaí
- ✓ Decorar com 1 rodelas de Limão na borda
- ✓ Canudo
- ✓ Pronto!! Bora beber!



Clique e assista
o Vídeo

CaipiCella

Caipirinha de Lambrusco

05

- ✓ Em um copo grande:
- ✓ Passar Limão na borda
- ✓ Depois no Açúcar cristal para decorar a borda do copo
- ✓ 1 Limão picado
- ✓ 1 colher de sopa de Açúcar
- ✓ Macerar
- ✓ Intercalar Gelo + rodelas de Limão
- ✓ 1 dose de Cachaça
- ✓ Completar c/ Cella Lambrusco Tinto
- ✓ Mexer suavemente
- ✓ Decorar uma Rodela de Limão na borda
- ✓ Pronto! Para beber!!!



Clique e assista
o Vídeo

Pavê de Caipirinha

04.

- ✓ **Num pote:**
- ✓ **Triturar 6 Cookies**
- ✓ **Num Liquidificador:**
- ✓ **1 lata de Leite Condensado**
- ✓ **1 caixa de Creme de Leite sem soro**
- ✓ **2 doses de Cachaça**
- ✓ **2 Limões espremidos**
- ✓ **Bater**
- ✓ **Em 2 copos baixos:**
- ✓ **Intercalar o Mousse com o Cookie triturado**
- ✓ **Decorar usando:**
- ✓ **1 Limão Taiti na borda**
- ✓ **1 Cookie inteiro na borda**
- ✓ **Reservar por 30 min no congelador**
- ✓ **Servir com Colher**
- ✓ **Pronto!! Bora comer!!!**



Clique e assista
o Vídeo

Caipilé de Abacaxi c/ Picolé de Coco

03

- ✓ Em um copo de caipirinha:
- ✓ 3 rodelas de Abacaxi
- ✓ 2 colheres de Açúcar
- ✓ Macerar
- ✓ Meio Limão espremido
- ✓ 1 dose de Cachaça
- ✓ Misturar
- ✓ Completar com Gelo triturado
- ✓ 1 Picolé de Coco enfiado
- ✓ Decorar usando:
- ✓ Pedaços de Abacaxi em cima do Gelo
- ✓ 2 folhas da coroa do Abacaxi
- ✓ Pronto! Bora beber!!!



Clique e assista
o Vídeo

CaipiJarra de Frutas Vermelhas

02

- ✓ Em uma panela:
- ✓ 1 caixa de Morangos picados
- ✓ 1 caixa de Mirtilo
- ✓ 1 caixa de Amora
- ✓ 1 xícara de Açúcar Mascavo
- ✓ Esquentar em fogo baixo até virar uma calda
- ✓ Despejar mistura na Jarra
- ✓ 3 limões espremidos
- ✓ 1 copo de Vodka
- ✓ Misturar
- ✓ Intercalar Gelo e Morango
- ✓ Pronto! Bora beber!!!



Clique e assista o Vídeo

Caipirinha de Mexerica c/ Pimenta

01

- ✓ Em um copo baixo
- ✓ 5 gomos de uma mexerica
- ✓ 2 colheres de sopa de açúcar
- ✓ Macere bem
- ✓ 1 dose de Cachaça ouro
- ✓ Misture até derreter o açúcar
- ✓ Encha de gelo
- ✓ Misture bem
- ✓ Corte uma pimenta dedo de moça em 4 partes
- ✓ Tire as sementes
- ✓ Encaixe nas laterais do copo
- ✓ Pronto! bora beber!



Clique e assista
o Vídeo

Obrigado!

#somos todos drinkeros



Drinkeros.com