

..... DIAGEO .....

## BAR ACADEMY

# GUIA DE COQUETEIS

GIN

# Tom Collins



# Tom Collins

## INGREDIENTES:

50ml de Gin  
25ml de suco de limão siciliano  
15ml de xarope de açúcar 1:1  
Complete com água com gás

## EQUIPAMENTOS:

Copo: Highball  
Gelo: em cubos  
Guarnição: Rodela de limão, Cereja espetada

## MÉTODO:

Adicione todos os ingredientes dentro de uma coqueteleira, complete com gelo em cubo e agite.

Sirva apenas o líquido em um copo longo com gelo fresco.

Complete com água com gás ou club soda.

**Graduação alcoólica: 10,28% abv**



# Elderflower Spritz



# Elderflower Spritz

## INGREDIENTES:

45ml de Tanqueray No.10

15ml Licor de Sabugueiro

15ml de suco de limão

15ml de xarope de açúcar

Complete com um Prosecco

## EQUIPAMENTO:

Copo: Taça de vinho

Gelo: em cubos

Guarnição: Rodelas de limão

## MÉTODO:

Encha a taça de vinho com gelo em cubos

Adicionar o Tanqueray No.10, Licor de Sabugueiro,  
Suco de Limão e o Xarope de Açúcar

Agite para misturar

Complete com o Prosecco

Decore com rodelas de limão

**Graduação alcoólica: 14,03%**



# Gin Basil Smash



# Gin Basil Smash

## INGREDIENTES:

50ml de Tanqueray  
12gr de folhas de manjericão esmagadas  
25ml de suco de limão  
15ml de xarope de açúcar

## EQUIPAMENTOS:

Copo Rocks  
Gelo: em cubos  
Guarnição: raminho de manjericão

## MÉTODO:

Adicionar todos os ingredientes na coqueteleira  
e completar com gelo  
Agitar vigorosamente  
Despejar dentro de um copo rocks  
Decore com um raminho de manjericão

**Graduação alcoólica: 18,19% abv**



# Ginjito



# Ginjito

## INGREDIENTES:

50ml de Tanqueray Rangpur  
20ml de xarope de açúcar  
15ml de suco de limão  
8 a 10 folhas de hortelã fresca  
Água com gás

## EQUIPAMENTOS:

Copo: Highball  
Gelo: triturado  
Guarnição: raminho de hortelã

## MÉTODO:

Adicione o Tanqueray Rangpur, suco de limão e o xarope de açúcar no copo  
Macere os ingredientes  
Adicione o gelo triturado

Retire as folhas de hortelã através da bebida  
Complete com água com gás  
Decore com um raminho de hortelã

**Graduação alcoólica: 9,60% abv**



# Dry Martini



# Dry Martini

## INGREDIENTES:

60ml de Tanqueray No.10

5ml de Vermute seco

3 gotas de bitters de laranja

## EQUIPAMENTOS:

Copo: Martini

Sem gelo

Guarnição: casca de laranja retorcida

## MÉTODO:

Adicione todos os ingredientes a um mixing glass

Mexer até conseguir uma bela textura sedosa

Despejar na taça Martini

Decore com uma casca de  
toranja retorcida

**Graduação alcoólica: 34,27%**



# Negroni



# Negroni

## INGREDIENTES:

30ml de Tanqueray  
30ml de Antica Formula 30ml de Campari

## EQUIPAMENTOS:

Copo: Rocks  
Gelo: em cubos  
Mixing Glass  
Guarnição: twist de laranja

## MÉTODO:

Adicione todos os ingredientes em um mixing glass previamente resfriado e preencha com gelo em cubo de boa qualidade.

Mexa até garantir bom resfriamento e diluição.  
Sirva apenas o líquido em copo baixo com gelo novo translúcido e maciço.

Finalize com o twist de laranja para aromatizar e decorar

**Graduação alcoólica: 25,17% abv**





..... **DIAGEO** .....

# **BAR ACADEMY**

.....

**DRINKiQ.com** DRINK RESPONSIBLY

Por favor, não encaminhe este conteúdo para  
aqueles com idade inferior à permitida para  
consumir álcool em seu país.

