

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

O GUIA

.....

DOS

.....

CÊTRICOS

.....



LIMÃO

Aguadado, azedos e picantes; os limões, sua casca e seu suco são os principais ingredientes para equilibrar a doçura nos coquetéis. Os melhores pares com: pimenta preta, bagas, cereja, pêssego e baunilha.



LIMÃO MEYER

Geralmente menores que um limão comum, os limões Meyer são muito mais doces e delicados. As cascas também têm um aroma mais complexo com aromáticos picantes ou herbáceos que podem trazer muita profundidade aos coquetéis.



LIMÃO TAITI

O tipo de limão mais comum encontrado na maioria dos mercados, eles tendem a ser um pouco menores e menos ácidos do que outros tipos. Funciona melhor com: gengibre fresco, creme, papaia e morango.



COMBAVA

Floral, aromático e de textura rugosa, as combavas são um pouco mais amargas do que as limas persas comumente encontradas. Suas folhas são ótimas para guarnições quando usadas frescas, pois trazem um perfil particularmente azedo e um aroma animado.
- elas não se conservam por tanto tempo, então use fresco!



LIMA

Tende a ser ligeiramente menor e menos suculento que outras variedades, mas carrega um perfil potente e amargo que pode trazer outro nível de profundidade ou complexidade aos coquetéis como um Daiquiri.



TORANJA

Intensamente azedo, a casca de toranja pode ser uma boa alternativa ao limão ou lima em bebidas que buscam mais amargor. Funciona bem com o calor. o gengibre fresco levanta sua agudeza e o sal realça a doçura. Também harmoniza com banana, manjericão, alecrim e tomilho.



LARANJA SANGUÍNEA

Maiores e mais doces que a laranja média, repleta de suco e uma tonalidade carmesim, as laranjas de sangue são normalmente escolhidas para coquetéis por sua suculência ou cores vívidas. Combina bem com amêndoas, cravinho, figo e mel.



LARANJA VALÉNCIA

Seu amigo de confiança. Suculento, doce com um leve amargor - este cítrico é comum e tem um perfil arredondado e agradável, com muito suco.



TANGERINA

Menores e mais doces que outros membros da família da laranja, as tangerinas são bastante aromáticas, mas menos suculentas ou amargas que uma laranja ou uma clementina de Sevilha. Funciona bem com: cardamomo, noz-moscada, abacaxi e anis estrelado.



YUZU

Acidas e intensas, tem a acidez dos limões com a doçura da tangerina e o amargor da toranja para um perfil de sabor único. Funciona bem com: amêndoas, canela, cravo-da-índia e pistache.