



VERÃO É 10!

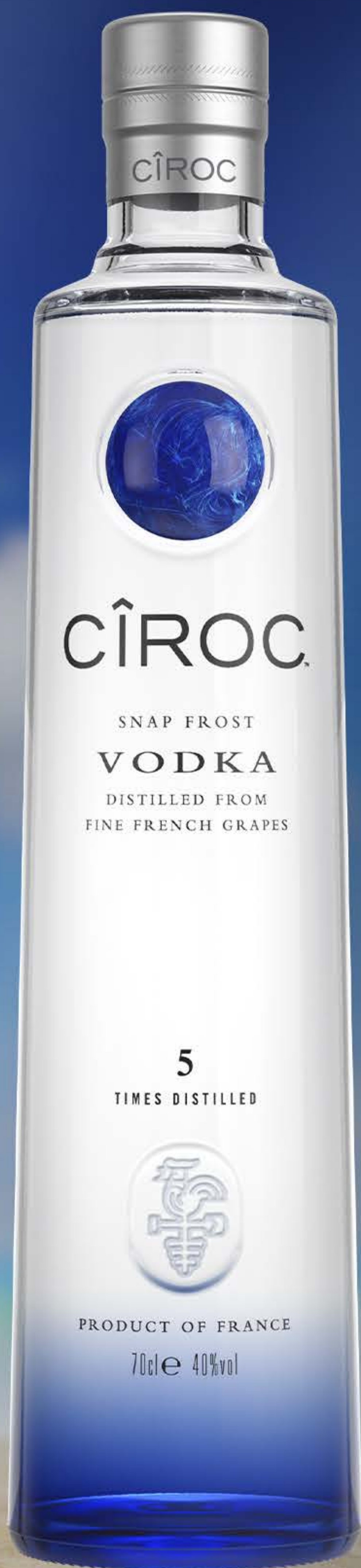
Aproveite a estação com esses **coquetéis exclusivos** feitos por nossos **DBA trainers**.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

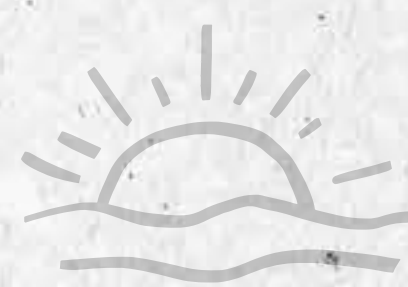


BELEZA RARA



por **Alexandre Barberino**

Dentre todas as flores e frutas que ganham vida com a chegada do verão, a Pitanga, com seu sabor doce e levemente ácido é uma raridade de se encontrar nos dias de hoje. Inspirado nessa fruta tão peculiar, nasce o **Beleza Rara**, um drink que combina a complexidade da pitanga com o sabor inconfundível, frutado e refrescante de **Cîroc**.



INGREDIENTES

- 45 ml de **vodka Cîroc**;
 - 30 ml de xarope de pitanga (fruta ou polpa);
 - 50 ml de chá de pitanga (folhas);
 - 50 ml de água com gás;
 - 100g pitanga (fruta ou polpa);
 - 350 ml de água;
 - 150g de açúcar cristal;
 - 30 unidade de folhas de pitanga.
-



MODO DE PREPARO

1. Em um copo longo com bastante gelo adicione a **vodka Cîroc**, o xarope de pitanga e o chá;
2. Mexa levemente e complete com a água com gás;
3. Aromatize e decore com uma folha de pitanga.

PARA PREPARAR O **XAROPE DE PITANGA**,

1. Em uma panela adicione água, açúcar cristal e as pitangas, aqueça em fogo alto até levantar fervura, em seguida abaixe o fogo e deixe reduzir por 5 min;
2. Espere esfriar, coe, envase e armazene em local refrigerado.

PARA PREPARAR O **CHÁ DE PITANGA**,

1. Leve as folhas de pitanga e 200ml de água ao fogo alto até ferver. Abaixar o fogo e deixe fervendo por mais 2 minutos;
2. Coe e envase e armazene em local refrigerado.

Graduação alcoólica: 11,11%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

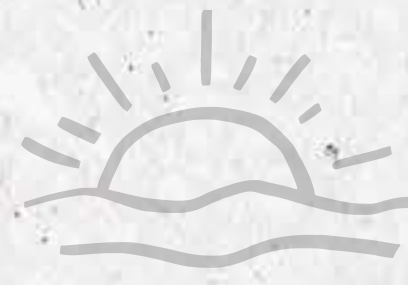
BASIL BLONDE

por **Ana Negra**

Leve, herbal e refrescante.
O coquetel é a união de
dois clássicos unidos em
refrescância e aroma.
O aroma, citricidade e
perfil herbal vem das
características do "**Basil
Smash**", e frescor das bolhas
de um clássico "**Highball**".



APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.



INGREDIENTES

- 50 ml de **Johnnie Walker Blonde**;
- 8/10 unidades folhas de manjericão;
- 10 ml de xarope simples (2:1);
- 20 ml de suco de limão;
- 30/40 ml de água com gás/tônica.

Guarnição: Ramo de manjericão



MODO DE PREPARO

1. Em uma coqueteleira adicione as folhas de manjericão, xarope simples e suco de limão;
2. Macere levemente as folhas e adicione **Johnnie Walker Blonde**;
3. Acrescente gelo na coqueteleira e bata os ingredientes;
4. Com o auxílio de um strainer e peneira fina, faça a dupla filtragem do coquetel para um copo longo com gelo;
5. Adicione a água com gás/tônica, e mexa levemente para misturar o coquetel;
6. Aromatize e decore com um ramo manjericão.

Graduação alcoólica: 16%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



THE BEE'S KISS

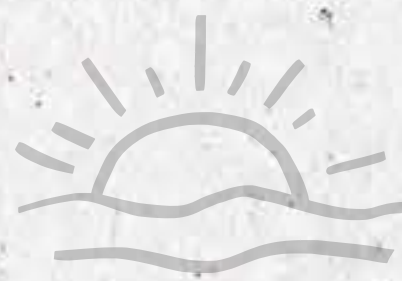


por **André Bueno**

Baseada no clássico Bee's Knees, surge o **THE BEE'S KISS**. Um twist simples que leva um xarope de mel artesanal feito com o mel de abelhas brasileiras e o cítrico suco de tangerinas em uma combinação perfeita com o sabor floral e cítrico de **Tanqueray No. Ten**.

Uma receita simples, fácil de se reproduzir e que você pode curtir numa visita rápida até o Barollo em Manaus onde tive a oportunidade de inserir esta receita em parceria com o **Ivan Siqueira**, head bartender do bar.

APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.

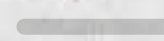


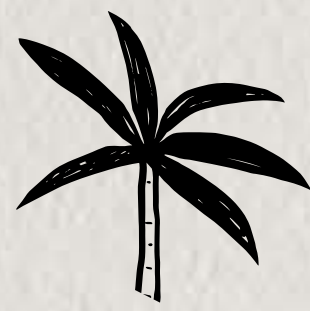
INGREDIENTES



- 50 ml de gin **Tanqueray No. Ten**;
- 30 ml de suco fresco de tangerina;
- 15 ml de xarope de mel 2:1.

Guarnição: Zest de tangerina





MODO DE PREPARO

1. Em uma coqueteleira adicione o **Tanqueray No. Ten** e os demais ingredientes;
2. Acrescente bastante gelo, feche e bata bem a mistura;
3. Coe duplamente e sirva em um copo baixo com gelo;
4. Aromatize com um zest de tangerina e decore.

PARA PREPARAR O **XAROPE DE MEL**,

1. Em uma panela, aqueça 300 ml de água e adicione 600 ml de mel (Baldoni, flores silvestres) e mexa até diluir;
2. Deixe a mistura resfriar e está pronto para uso.

Graduação alcoólica: 17,51%

DO LEME AO PONTAL

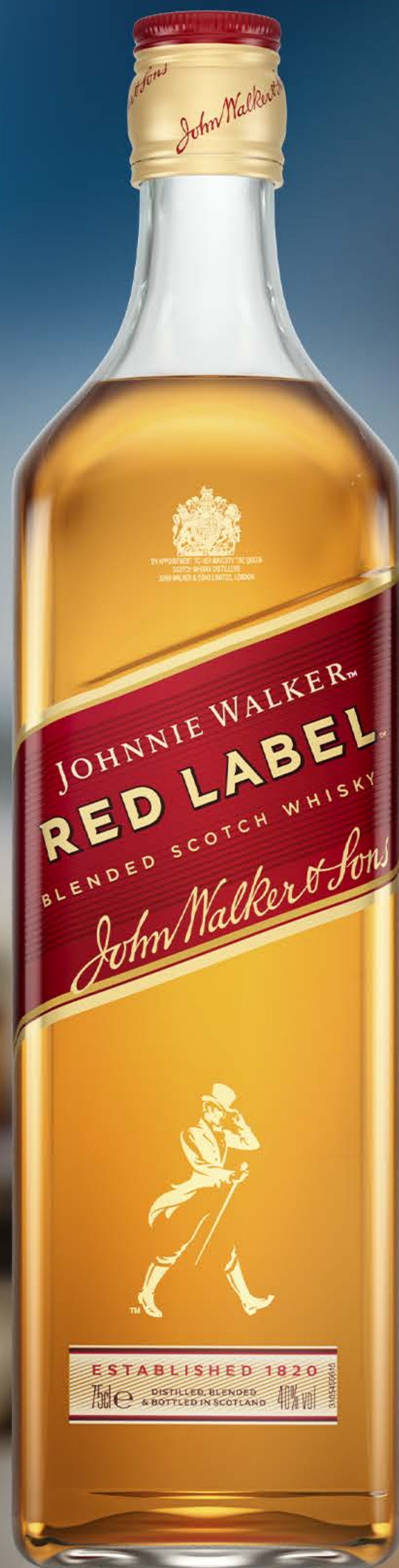


por **Douglas Horvath**

Verão é o momento de descomplicar e relaxar. Pensando nisso, combinamos em uma receita simples e descontraída os sabores picantes e maltados do clássico **Johnnie Walker Red Label** com as notas cítricas e amargas da toranja, que harmonizam perfeitamente com o pepino. O toque leve do gengibre auxilia na sensação de refrescância.

SAÚDE!

APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.





INGREDIENTES

- 50 ml de **Johnnie Walker Red Label**;
 - 150 ml de suco de toranja (Grapefruit);
 - 2 fatias finas de gengibre fresco;
 - 2 unidades de fatias de pepino.
-



MODO DE PREPARO

- 1.** Em um copo longo tipo highball, macere com o auxílio de um pilão as duas fatias de gengibre até extrair o suco;
- 2.** Adicione bastante gelo;
- 3.** Em seguida acrescente o **Johnnie Walker Red Label** e os demais ingredientes;
- 4.** Misture até integrar bem todos os ingredientes;
- 5.** Decore com duas fatias de pepino.

Graduação alcoólica: 12,47%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



MAGNÍFICO VERÃO



por **Erivelton Mota**

O verão chegou! E não há nada melhor para aproveitá-lo ao máximo do que relaxar apreciando um bom coquetel. Inspirado por todo esse frenesi que o verão nos traz elaborei um coquetel frutado, com sabores herbais e textura leve e macia. E toda essa combinação acaba ressaltando o magnífico sabor de **Tanqueray London Dry.**

APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.



INGREDIENTES

- 50 ml de **Tanqueray London Dry**;
- 8 unidades de uvas verdes;
- 15 ml de Limoncello;
- 15 ml de xarope de capim santo com cardamomo;
- 20 ml de clara de ovo;
- 2 unidades de uvas verdes espetadas em prisma (palito de bambu).

Guarnição: Zest de limão siciliano



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma coqueteleira adicione as uvas e amasse-as até preparar um purê;
- 2.** Em seguida acrescente o gin **Tanqueray London Dry** e os demais ingredientes;
- 3.** Adicione bastante gelo, feche a coqueteleira e bata vigorosamente para resfriar e diluir a receita;
- 4.** Coe a mistura para a mini tin com o auxílio de um strainer, descarte o gelo e bata novamente os ingredientes para aerar a receita;
- 5.** Com o auxílio de uma peneira fina, transfira a mistura para uma taça coupette previamente resfriada;
- 6.** Aromatize e decore com zest de limão siciliano e o prisma com as uvas e sirva.

Graduação alcoólica: 17,06%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

SPLASH DE VERÃO



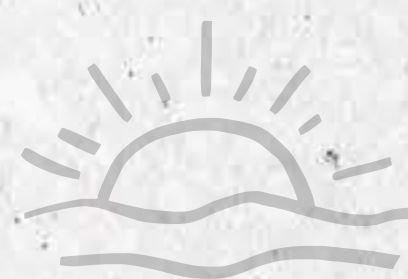
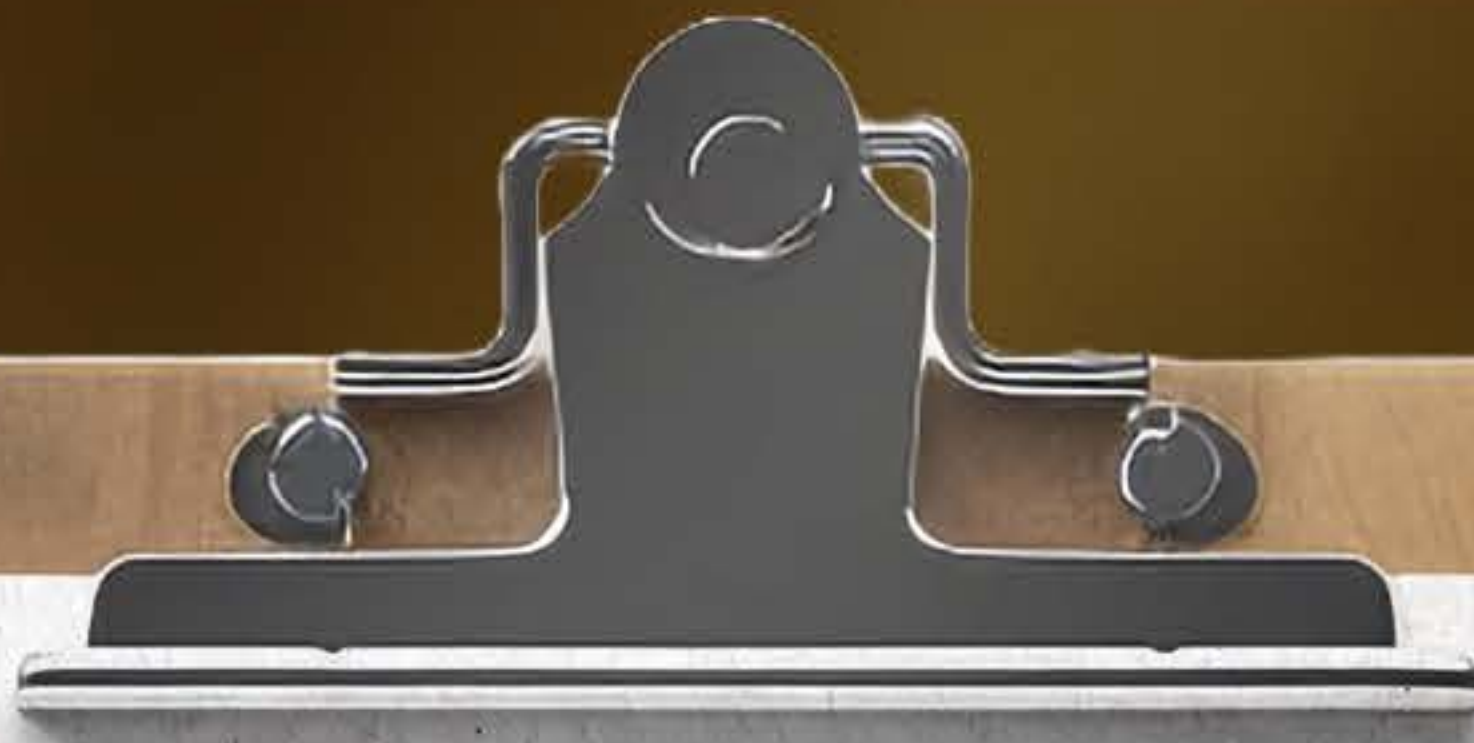
por **Fernanda Siqueira**

Seja na praia, piscina, churraco ou happy hour um delicioso coquetel é sempre bem-vindo!

Para inspirar e agitar o seu verão trago um coquetel frutado e refrescante, que traz toda a regionalidade da acerola combinada com a picância e toque agri-doce das laranjas sevillanas de **Tanqueray Sevilla**, ideal para se refrescar naquele dia ensolarado de verão.



APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.



INGREDIENTES

- 50 ml de **Tanqueray Sevilla**;
- 50 ml de de licor de acerola;
- 20 ml de suco de limão siciliano;
- 15 ml de xarope de Elderflower;
- 50 ml de água com gás.

Guarnição: Folha de limão



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma coqueteleira adicione o gin **Tanqueray Sevilla** e os demais ingredientes, com exceção da água com gás;
- 2.** Adicione bastante gelo, feche a coqueteleira e bata vigorosamente;
- 3.** Coe duplamente o coquetel para um copo highball com gelo novo;
- 4.** Finalize com água com gás;
- 5.** Aromatize e decore com a folha de limão com as bordas cortadas em zigue-zague.

Graduação alcoólica: 18,07%



TAKE SOME THYME



por **Fernanda Siqueira**

Um coquetel sour super refrescante, saboroso e bastante aromático, que vai te ajudar a apagar esse calorão de forma rápida e saborosa.



INGREDIENTES

- 50 ml de **Tanqueray Rangpur**;
- 5 ramos de tomilho;
- 20 ml de suco de limão siciliano;
- 15 ml de xarope de açúcar;
- 3 dashes de bitter aromático;
- 100 ml de água com gás.

Guarnições: Ramo de tomilho e
½ fatia de limão siciliano



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma coqueteleira, adicione as folhas removidas dos cinco ramos de tomilho;
- 2.** Acrescente o gin **Tanqueray Rangpur** e amasse levemente para soltar o sabor e o aroma do tomilho;
- 3.** Em seguida acrescente os demais ingredientes, com exceção da água com gás;
- 4.** Adicione bastante gelo, feche a coqueteleira e bata vigorosamente;
- 5.** Coe duplamente para um copo long drink com gelo novo;
- 6.** Complete com água com gás e finalize com um ramo de tomilho e meia fatia de limão siciliano.

Graduação alcoólica: 9,22%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

TANG SUN SOUR

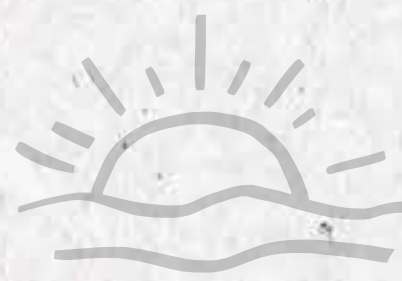


por **Henrique Abrahão**

O verão pede coquetéis mais leves, suaves e refrescantes, e foi pensando nisto que preparei este coquetel delicioso, com notas cítricas acentuadas pela tangerina, com um leve toque herbal trazido pelo alecrim. Sem deixar de lado toda a leveza que a ocasião pede.



APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.



INGREDIENTES

- 50 ml de vodka **Smirnoff**;
- 50 ml de suco de tangerina;
- 10 ml de suco de limão taiti ou cravo;
- 20 ml de clara de ovo pasteurizada;
- 20 ml de mel.

Guarnições: Gomos de tangerina e alecrim



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma coqueteleira adicione a vodka **Smirnoff** e os demais ingredientes, incluindo os dois ramos de alecrim (lembre-se de dar uma leve palmada para despertar os sabores e aromas);
- 2.** Feche a coqueteleira e agite vigorosamente sem gelo para uma maior aeração e texturização do coquetel;
- 3.** Abra a coqueteleira e adicione bastante gelo após o "dry shake", e bata vigorosamente para resfriar a mistura;
- 4.** Coe duplamente a mistura com o auxílio de um strainer e uma peneira para um copo "on the rocks" com gelo novo;
- 5.** Aromatize e decore com 2 gomos de tangerina no espeto de bambu e um ramo de alecrim ao lado.

Graduação alcoólica: 13,39%

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



JW SUMMER VIBES

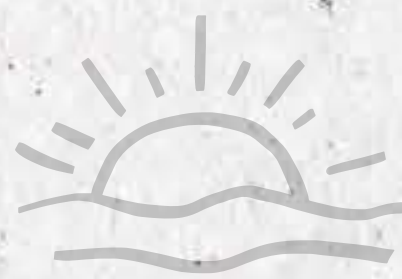


por **Marcelo Prantoni**

Para celebrar o verão e trazer uma experiência diferenciada para vocês eu trago um coquetel aveludado, levemente amanteigado, refrescante com um toque de acidez que preenche a boca e que casa muito bem com o defumado de **JW Black Label**.

Perfeito para as celebrações diurnas e noturnas no calor do verão.

APRECIE COM MODERAÇÃO.
NÃO COMPARTILHE COM MENORES DE 18 ANOS.



INGREDIENTES

- 50 ml de **Johnnie Walker Black Label**;
- 15 ml de licor de avelã;
- 10 ml de xarope de limão cravo;
- 25 ml de clara de ovo.

Guarnição: Zest de limão siciliano



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma coqueteleira adicione o **Johnnie Walker Black Label** e os demais ingredientes;
- 2.** Em seguida feche e bata vigorosamente para aerar o coquetel;
- 3.** Abra a coqueteleira e acrescente bastante gelo e bata novamente;
- 4.** Faça uma filtragem dupla para uma taça coupette previamente refrigerada;
- 5.** Aromatize e decore com um zest de limão siciliano.

Graduação alcoólica: 23,75%

SEGUE O BLONDE

por **Miguel Paes**

Um coquetel refrescante, leve e que ressalta as notas frutadas de **Johnnie Blonde** com perfeição.

Seja no seu Happy Hour ou na beira da piscina aproveitando o verão, para uma experiência inesquecível:

SEGUE O BLONDE!





INGREDIENTES

- 50 ml de **Johnnie Walker Blonde**;
- 2 bailarinas de geléia de damasco com pimenta;
- 20 ml de suco de tangerina;
- 20 ml de clara pasteurizada;
- 10 ml de suco de limão siciliano.

Guarnição: Páprica doce salpicada delicadamente por cima da espuma



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma coqueteleira, adicione o **Johnnie Walker Blonde** e os demais ingredientes;
- 2.** Bata vigorosamente com gelo em cubo de boa qualidade;
- 3.** Em seguida, retire o gelo da coqueteleira com o auxílio de um strainer;
- 4.** Bata novamente sem gelo para encorpar ainda mais a espuma;
- 5.** Coe duplamente o seu coquetel com o auxílio de um strainer e de uma peneira (para refinar a espuma), para um copo baixo previamente resfriado com um gelo maciço translucido, de preferência;
- 6.** Para finalizar, salpique a páprica doce para cobrir 1/3 da espuma que se formou.

Graduação alcoólica: 12,5%