

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

RECEITAS CRIATIVAS EM COQUETEIS PARA UMA EXPERIÊNCIA INOVADORA

COM MAX HAYWARD



Com foco no sabor, textura e aparência, estes três serviços cobrem todas as áreas e levarão sua experiência de bebida para o próximo nível.

Clique nas abas abaixo:



TRANSPARENCY



SNAKEBITE
NEGRONI



CRITICAL
MASS



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

TRANSPARENCY

TEOR ALCOÓLICO: 19% ABV

Este coquetel é essencialmente uma Piña Colada clarificada.

Quando um convidado recebe uma bebida transparente, suas expectativas são subjugadas.

Uma vez que eles tomam um gole, redescobrem as notas clássicas de sabor.

INGREDIENTES

- 37,5ml de Rum Branco
- 12,5ml de Rum infundido com coco
- 50ml de Coco clarificado
- Suco de abacaxi
- 5ml de Goma
- Guarnição: Colada Crisp
- Serviço de 100ml



SUCO DE ABACAXI CLARIFICADO COM COCO

1. Misture 750ml de leite de coco e 250ml de leite de soja em uma panela.
2. Aqueça suavemente, mas não deixe ferver.
3. Despeje em 1 litro de suco de abacaxi fresco.
4. Permitir a divisão por cerca de 8 horas (de preferência, durante a noite).
5. Coe através do tecido.

COLADA CRISP

Misture 60gr de abacaxi, 60gr de coalhada, 100gr de xarope dourado, 120gr de açúcar demerara.

Banho-maria a 100 graus até derreter.

Adicione 160gr de farinha e 25ml de suco de abacaxi.

4. Mexer até misturar.

5. Espalhe levemente sobre uma assadeira, e distribua o coco dessecado por cima.
6. Asse a 150 graus por 5 minutos até ficar sólido.
7. Retirar do forno e cortar na forma desejada.
8. Colocar de volta no forno por mais 10-15 minutos até ficar dourado.
9. Deixar esfriar.

MÉTODO

1. Faça batch de todos os ingredientes e refrigerar.
2. Despeje 100ml em um copo modelo rocks sobre um bloco de gelo.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

SNAKEBITE NEGRONI

TEOR ALOCÓLICO: 20% ABV

Esta bebida é uma modificação em um Negroni branco que satisfaz uma variedade de gostos.

O amargor da bebida vem do lúpulo em contraste com um licor amargo.

A guarnição é um movimento divertido para a "maçã envenenada" da Branca de Neve.

INGREDIENTES

- 30ml de aguardente de lúpulo
- 20ml de Aperitivo de maçã
- 15ml de Vermute
- 5ml Luxardo Bitter Bianco
- Guarnição: Mini Maçã de Chocolate
- Serviço de 100ml



HOP-INFUSED CALVADOS

1. Adicionar uma pelota de lúpulo por 100ml de calvados.
2. Deixe infundir por 3 horas.
3. Coe através do tecido

MAÇÃS DE CHOCOLATE

1. Banho-maria com chocolate branco até derreter.
2. Drenar e secar as maçãs.
3. Mergulhe cada uma no chocolate branco derretido até serem cobertas.
4. Coloque em uma bandeja anti-adherente e refrigere até que o chocolate se solidifique.

MÉTODO

1. Adicione todos os ingredientes em um mixing glass e misture.
2. Despeje em um copo modelo rocks com um bloco de gelo.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

..... RAISE THE BAR

CRITICAL MASS

TEOR ALOCÓLICO: 23% ABV

A combinação perfeita do defumado e doce, como se tivéssemos uma experiência verdadeiramente interativa ao invés de apenas uma.

INGREDIENTES

- 25ml de Bulleit Bourbon
- 15ml de conhaque
- 10ml de Roe&Co, infundidos juntos com banana grelhada
- 12,5ml de xarope de maçã salgada
- Defumação de Barril de Bourbon
- Serviço de 80ml



BEBIDA ALCOÓLICA DE BANANA

1. Descasque as bananas, esmague até fazer uma pasta e coloque-as em uma assadeira forrada com papel vegetal.
2. Você deve usar 200gr de banana por litro de bebidas destiladas mistas.
3. Grelhar a 200 graus na prateleira superior do forno até começar a escurecer.
4. Adicione ao pote de bebidas destiladas e infunda da noite para o dia.

XAROPE DE MAÇÃ SALGADA

1. Misture o xarope de maçã com açúcar demerara e água fervente na proporção 1:1:1 e mexa até dissolver.
2. Adicione 3gr de sal Halen Mom (ou Maldon) por 700ml de xarope.
3. Mexa até dissolver.

MÉTODO

1. Adicione todos os ingredientes em um mixing glass e mexa.
2. Coe para um copo modelo rocks e adicione um bloco de gelo.
3. Acrescente ao frasco fumegante e defume com pistola de defumação.
4. Permita que o convidado retire a tampa do frasco.