

..... 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 manjerição esmagadas
25ml de suco de limão
15ml de xarope de açúcar

EQUIPAMENTOS:

Copo Rocks
Gelo: em cubos
Guarnição: raminho de manjeri  o

MÉTODOS:

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

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.
Mexe 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.

