

DRINKS COM ESPUMANTE



Vamos lá:



BELLINI

1 taça de *champagne* tipo *flûte* (bem gelada, assim a bebida espuma menos)

Champagne ou espumante seco (*brut*)

Suco de pêssego

Umas gotas de *Grenadine* (xarope de romã ou frutas vermelhas de cor vermelha e sabor intensos)

Ponha *champagne* até a metade da taça, coloque umas gotas de *grenadine* e complete com suco de pêssego. Sirva imediatamente.



MELON SPIRIT

1 copo gelado

1 taça de *champagne* tipo *flûte* (bem gelada)

Champagne ou espumante seco (brut)

4 cubos médios de melancia

1 colher de chá de licor de melão

No copo amasse bem a melancia, coloque o suco peneirado na *flûte*, adicione o licor e complete com o *champagne*. Sirva imediatamente.



KIR ROYALE

1 taça de *champagne* tipo *flûte* (bem gelada)

Champagne ou espumante seco (brut)

1 colher de sopa de Creme de Cassis

1 cereja em calda

1 tira grossa de casca de laranja

Misture rapidamente o *champagne* e o creme de cassis direto na taça. Decore com uma cereja e uma casca de laranja retorcida. Sirva imediatamente.



AIR MAIL

1 copo longo e cilíndrico (também conhecido como copo Collins)

Champagne ou espumante seco (brut)

1 colher de sopa de Rum da sua preferência

Na coqueteleira, misture o rum com gelo bem picado e misture. Sirva a mistura no copo e preencha com *champagne* bem gelado.



GINGER MESH

1 copo longo e cilíndrico (também conhecido como copo Collins)

2 colheres de chá de gengibre fresco bem picado

½ xícara de açúcar

1 garrafa de *champagne* ou espumante brut

Separe uma peneira de trama fina sobre uma tigela média. Em uma panela pequena, ferva o gengibre, o açúcar e acrescente $\frac{1}{4}$ de um copo d'água até formar um melado, por cerca de 2 minutos. Despeje na tigela através da peneira descartando resíduos sólidos. Ponha 1 colher de sopa do melado em cada um dos 8 copos. Complete com *prosecco* ou *champagne*.

AGRIPINO

Ingredientes

10 ml de vodca cítrica

1 bola de sorvete de limão-siciliano (ou sorbet de tangerina)

40 ml de *champagne* ou outro espumante

1 tira de casca de limão-siciliano para decorar (ou de laranja se usar sorbet de tangerina)

Modo de fazer

No liquidificador, bata ligeiramente a vodca e o sorvete. Em uma taça, despeje a mistura e complete com o *champagne*. Decore com a casca de limão e sirva.



FRISCO

Ingredientes

10 ml de xarope de hortelã

75 ml de espumante *brut*

1 folha de hortelã para decorar

Modo de fazer

Em uma taça, despeje o xarope e complete com o espumante. Decore a borda da taça com a hortelã e sirva.



BIG APPLE

Ingredientes

1 colher (sobremesa) de açúcar

1 colher (café) de canela em pó

1 fatia fina de maçã verde em meia-lua

90 ml de espumante *brut*

Modo de fazer

Em uma tigela, misture bem o açúcar e a canela em pó. Envolve a lâmina da maçã com a mistura, formando uma crosta. Reserve. Em uma taça, despeje o espumante. Junte a maçã em crosta e sirva.



BERRY BUBBLES

Ingredientes

6 fatias finas de morango fresco
10 ml de licor de framboesa
10 ml de licor de amora
75 ml de espumante em uma taça

Modo de fazer

Junte as lâminas de morango e os licores. Complete com o espumante e sirva.



MORANGO REFRESCANTE

Ingredientes

5 unidades de morangos maduros

1 colher de chá de açúcar ou adoçante

1 copo de espumante *brut* gelado (1 copo *long drink*)

1 unidade de morango para decorar (fazer um pequeno corte no centro do morango, e encaixá-lo na borda do copo.)

gelo a gosto

Modo de preparo

Bater os morangos picados, o açúcar e o gelo em uma coqueteleira.

Adicionar o espumante delicadamente, inclinando o copo em 45 graus para manter todo o gás da bebida.

Decoração

Fazer um pequeno corte no centro do morango, e encaixá-lo na borda do copo.

Usar copo *long drink* para dar um aspecto de frescor.

Dicas: caso não tenha coqueteleira, esmague os morangos no mesmo copo onde o drink será montado. Logo após, prossiga a receita normalmente. O que confere frescor ao drink é a acidez do espumante gelado, portanto, atenção para não desperdiçar o gás.

CHAMP FRUIT

Ingredientes:

Abacaxi (3 pedaços pequenos)

Hortelã (2 gravetos de hortelã)

1 colher de sopa de suco de tangerina

2 morangos

champagne

Modo de preparo:

Amasse tudo, acrescente gelo e complete com *champagne*. Utilize copo longo.

SOUR CHAMPAGNE

Ingredientes:

2 colheres de sopa de suco de limão

4 colheres de sopa de suco de manga

3 colheres de suco de morango

Açúcar a gosto

champagne

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma taça e adicione o champagne. Uma dica é misturar, separadamente, mais açúcar na fruta que desejar que fique na parte de baixo da taça e mais *champagne* na que desejar que fique na parte de cima.

CHAMPAGNE SUNRISE

Ingredientes:

4 colheres de sopa de suco de laranja

2 colheres de sopa de groselha

champagne

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma taça e complete com *champagne*.

PENÍNSULA

Ingredientes:

2 colheres de sopa de calda de tangerina
champagne

Modo de preparo:

Apenas jogue a calda na taça com *champagne* e misture.

PEACH CHAMPAGNE

Ingredientes:

4 colheres de sopa de pêssego picado
champagne

Modo de preparo:

Bata o pêssego no liquidificador até virar um creme, coloque em um copo e adicione *champagne* até completar.



STOP LOSS DRINK

Ingredientes:

4 colheres de sopa de suco de cranberry

2 colheres de sopa de licor de amora

champagne brut

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes nas medidas corretas em uma taça flute e complete com *champagne brut*.

NOEL BEAR

Ingredientes:

2 colheres de sopa de licor de morango

1 colher de sopa de xarope de maçã verde

champagne brut

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes nas medidas corretas em uma taça flute e complete com *champagne brut*.

BULL CAMP

Ingredientes:

1 colher de sopa de xarope de tangerina

3 colheres de sopa de schweppes citrus

champagne brut

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes nas medidas corretas em uma taça flute e complete com *champagne brut*.

FRESH

Ingredientes:

1 colher de sopa de xarope de folhas hortelã

1 colher de sopa de suco de limão siciliano

4 colheres de sopa de suco maçã verde

champagne

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma taça e complete com *champagne*.

SORBET

Ingredientes:

1 1/5 colher de sopa de suco de limão siciliano
1 colher de sopa de xarope de tangerina
espumante
gelo

Modo de preparo:

Bata gelo no liquidificador na quantidade suficiente para adquirir a consistência *defrozen*. Encha metade do copo com *frozen* e adicione o limão siciliano e o xarope de tangerina. Complete com *champagne* até a boca do copo.

BON JOUR

Ingredientes:

4 colheres de sopa de suco de melancia
1 colher de sopa de xarope de menta
xarope de canela a gosto
champagne brut

Modo de preparo:

Coloque em uma taça os ingredientes e complete com *champagne*.

JOSEFHINE

Ingredientes:

2 pedaços de morango
2 pedaços de framboesa
2 pedaços de manga
3 colheres de sopa de vinho moscatel de Setúbal
champagne

Modo de preparo:

Coloque em uma taça as frutas cortadas e adicione o vinho. Complete com *champagne*.



SOUPE DE CHAMPAGNE

Ingredientes:

2 colheres de sopa de iogurte de amora

1 1/5 de suco de lichia

champagne

Modo de preparo:

Coloque em uma taça o iogurte de amora e a lichia e complete com *champagne*.

SWAP DRINK

Ingredientes:

1 colher de sopa de ciroc de banana

1/2 colher de sopa de limão siciliano

1 1/2 colher de sopa de licor de pêssego

champagne

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes nas medidas corretas em uma taça flute e complete com *champagne brut*.

APPLE SOUR

Ingredientes:

1 colher de sopa de maçã verde sirop
1 colher de sopa de gotas de pastis
2 colheres de sopa de vodca de vanille
champagne

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes nas medidas corretas em uma taça e complete com *champagne*.

BELLINI

Ingredientes:

1 parte de suco de pêssogo
3 partes de prosecco

Modo de Preparo:

Coloque o suco de pêssogo na taça de champanhe e complete com prosecco.

ROSSINI

Ingredientes:

1 morango médio
açúcar (opcional)
100ml de espumante/prosecco resfriado

Modo de preparo:

Triture ou amasse bem o morango num recipiente separado.

Uma pitada de açúcar é opcional.

Misture gentilmente com o espumante.

Mergulhe um morango se quiser enfeitar e aproveite.

Sirva em seguida.

Nota: há outra versão publicada aqui no blog.

KIR ROYAL

Ingredientes:

15 ml de creme de cassis por copo

150-180 ml de vinho espumante branco (cava)

Uma pitada de raspas de laranja

Um cacho de miniuvas ou de outra fruta para guarnição

Modo de preparo:

Resfrie previamente as taças de *champagne* com pedras de gelo. Jogue fora o gelo antes de colocar o coquetel.

Retire uma lasca de casca de laranja (evitando o sumo), esprema para permitir que o óleo venha à superfície e passe ao redor da borda da taça. Em seguida, deixe-a no fundo.

Coloque o creme de cassis na taça e preencha com o espumante (até encher $\frac{3}{4}$ da taça). Acrescente frutas frescas.

Nota: esta é a versão do chef Chuck Hughes. Veja a outra versão, mais tradicional, apresentada aqui mesmo no blog.

ROSSINI SPRITZ

Ingredientes:

10 morangos médios

10 folhas de hortelã

50ml de calda de açúcar (ou 1 colher de sopa açúcar comum)

50ml de vodka

350ml de prosecco

100ml de club soda (ou água com gás)

5 rodela de limão

gelo (a gosto)

Modo de preparo:

Pique os morangos grosseiramente e coloque em uma tigela junto com a hortelã.

Amasse tudo com um pilão para caipirinha ou um amassador de batata e passe para uma jarra de cerca de 1 litro.

Adicione todos os outros ingredientes e o suficiente de gelo para completar a jarra.

Misture levemente, mas não mexa demais para que o drink não perca o gás, nem fique aguado.

Sirva imediatamente em copos de vinho, sempre deixando cair em cada copo um pouco de gelo e uma rodela de limão.

Como fazer calda de açúcar

Ingredientes:

Mesma quantidade de água e de açúcar. Por exemplo, 100g de açúcar e 100ml de água

Modo de preparo:

Leve a água e o açúcar ao fogo e deixe ferver somente até que os dois se misturem. Deixe esfriar antes de colocar no drinque.

Rendimento: 1 jarra de 1L

Receita dos chefs Cristiano Lanna e Erik Nako

MIMOSA

Ingredientes

300 ml de suco de laranja

1 garrafa (750 ml) de *champanhe*

Modo de preparo

Em uma jarra ou garrafa, misture o suco de laranja com o *champanhe*. Sirva a seguir em taças de *champanhe*.

Rendimento:

6-12 doses