



10 RECEITAS

Coquetéis Clássicos

Coquetéis Clássicos

10 Receitas de Coquetéis Clássicos

Agradecemos o seu interesse em adquirir essas 10 receitas de Coquetéis Clássicos! Esperamos que goste e aproveite ao máximo! Esta versão gratuita é apenas um pouquinho do que dispomos em nosso Guia Digital de Coquetéis onde, além de mais outras receitas de Coquetéis, ainda há conteúdo sobre a profissão de Bartender, Técnicas de Preparo, Utensílios Básicos, Categorias de Drinks e até Conversor de Medidas entre outras dicas que preparamos para você.

Conheça todos os produtos que a Pepper Drinks tem a oferecer! Cursos, Consultoria, Loja Virtual Especializada e muito mais.

Acesse www.pepperdrinks.com.br e viva a Experiência!



aprox.
160 Kcal

Alexander

Dificuldade no Preparo: Intermediário
Teor Alcoólico: Médio

Ingredientes

- 30 ml Brandy (Conhaque)
- 30 ml Creme de Cacau
- 30 ml de Creme de Leite

Utensílios

- 01 Taça de 150ml - Sugerimos a Taça Coquetel
- 01 Coqueteleira
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Strainer
- 01 Peneira
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Pulverizador de Canela em pó

Modo de Preparo (Sheikado e Coado)

- Complete a Taça com gelo e deixe gelar enquanto prepara o Coquetel.
- Adicione 03 pedras de Gelo e Bata todos os ingredientes na Coqueteleira. Tire o gelo que estava na taça.
- Use a Strainer e a Peneira para servir na taça.

Garnish (Decoração)

- Complemento: Pulverize canela em pó sobre o coquetel.
- Sugestão 02: Coloque uma canela em casca sobre o coquetel.



Ingredientes

- 40 ml de Vodka
- 25 ml de Curaçau Blue
- Suco de 01 Limão
- Soda Limonada

Utensílios

- 01 Copo longo com 250ml – Sugerimos o Escandinavo
- 01 Espremedor de Limão
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca (Garnish)
- 01 Palito (Garnish)

Modo de Preparo (Montado)

- Pegue o copo e complete-o de gelo.
- Adicione os ingredientes sequencialmente nas dosagens sugeridas, Vodka, Curaçau, suco de Limão e a Soda Limonada.

Garnish (Decoração)

- Corte o Abacaxi em formato de triângulo.
- Espete uma cereja no abacaxi e solte sobre o Coquetel.



aprox.
230 Kcal

Caipirinha de Limão

Dificuldade no Preparo: Iniciante
Teor Alcoólico: Médio

Ingredientes

- 50 ml de Cachaça
- 1/2 Limão cortado em 04 partes
- 02 colheres de sopa de Açúcar

Utensílios

- 01 Copo baixo com 250 ml - Sugerimos o Double Old Fashioned
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Macerador
- 01 Colher Bailarina
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca

Modo de Preparo (Macerado, Montado e Mexido)

- Macere suavemente no copo o limão e o Açúcar.
- Complete o copo com Gelo e adicione a Cachaça.
- Mexa os Ingredientes dentro do Copo.

Garnish (Decoração)

- Coloque 01 rodela de Limão, corte-a e encaixe sobre o copo.



aprox.
260 Kcal

Cosmopolitan

Dificuldade no Preparo: Intermediário
Teor Alcoólico: Médio

Ingredientes

- 40 ml de Vodka
- 20 ml de Triple Sec
- 35 ml de Suco de Cranberry
- Suco de 1/2 Limão

Utensílios

- 01 Taça de 150ml - Sugerimos a Taça Coquetel
- 01 Coqueteleira
- 01 Espremedor de Limão
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Strainer
- 01 Peneira
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca (Garnish)

Modo de Preparo (Sheikado e Coado)

- Complete a Taça com gelo e deixe gelar enquanto prepara o Coquetel.
- Adicione 03 pedras de Gelo e Bata todos os ingredientes na Coqueteleira.
- Tire o gelo que estava na taça.
- Use a Strainer e a Peneira para servir na taça.

Garnish (Decoração)

- Faça um Twist de Laranja, cortando a casca com aproximadamente 01 cm de largura e 5 cm de comprimento.
- Torça até que fique no formato Espiral. Solte sobre o Coquetel.



aprox.
180 Kcal

Daiquiri

Dificuldade no Preparo: Intermediário
Teor Alcoólico: Médio

Ingredientes

45 ml de Rum

40 ml de Mix de Limão (Sweet and Sour)*

Utensílios

01 Taça de 150ml - Sugerimos a Taça Coquetel

01 Coqueteleira

01 Espremedor de Limão

01 Medidor (dosador)

01 Strainer

01 Peneira

01 Pá ou Pegador de gelo

01 Faca (Garnish)

Modo de Preparo (Sheikado e Coado)

Complete a Taça com gelo e deixe gelar enquanto prepara o Coquetel.

Adicione 03 pedras de Gelo e Bata todos os ingredientes na Coqueteleira.

Tire o gelo que estava na taça.

Use a Strainer e a Peneira para servir na taça.

Garnish (Decoração)

Coloque 01 rodela de Limão, corte-a e encaixe sobre a Taça.

*Sweet and Sour: Bata no Liquidificador 50 ml de suco de Limão, 100 ml de Água e 02 colheres de sopa de Açúcar!



aprox.
190 Kcal

Dry Martini

Dificuldade no Preparo: Avançado
Teor Alcoólico: Alto

Ingredientes

- 90 ml de Gin
- 10 ml de Vermouth Seco

Utensílios

- 01 Taça de 150ml - Sugerimos a Taça Coquetel
- 01 Mixing Glass
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Strainer
- 01 Peneira
- 01 Colher Bailarina
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Palito (Garnish)

Modo de Preparo (Mexido e Coado)

- Complete a Taça com gelo e deixe gelar enquanto prepara o Coquetel.
- Adicione 05 pedras de Gelo e Mexa todos os ingredientes na Mixing Glass.
- Tire o gelo que estava na taça.
- Use a Strainer e a Peneira para servir na taça.

Garnish (Decoração)

- Complemento: Coloque 02 Azeitonas no Palito e solte sobre o Drink.



aprox.
170 Kcal

Margarita

Dificuldade no Preparo: Intermediário
Teor Alcoólico: Alto

Ingredientes

- 40 ml de Tequila Prata
- 20 ml de Triple Sec
- Suco de 1/2 Limão
- Sal para crustar a Taça

Utensílios

- 01 Taça de 150ml - Sugerimos a Margarita
- 01 Coqueteleira
- 01 Espregador de Limão
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Strainer
- 01 Peneira
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca (Garnish)

Modo de Preparo (Sheikado e Coado)

- Cruste uma taça com sal.
- Adicione 03 pedras de Gelo e Bata todos os ingredientes na Coqueteleira.
- Use a Strainer e a Peneira para servir na taça.

Garnish (Decoração)

- Sugestão 01: Coloque 01 fatia de Limão, corte-a e encaixe sobre a Taça (como na foto ao lado).
- Sugestão 02: Coloque 01 rodela de Limão, corte-a e encaixe sobre a Taça.



Ingredientes

- 45 ml de Rum Branco
- 1/2 Limão cortado
- 6 a 8 folhas de Hortelã
- 01 colher de chá de Acúcar
- Água Gaseificada

Utensílios

- 01 Copo longo com 250 ml - Sugerimos o Collins
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Macerador
- 01 Colher Bailarina
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca (Garnish)

Modo de Preparo (Macerado, Montado e Mexido)

- Macere suavemente no copo o limão, o Acúcar e a Hortelã.
- Complete o copo com Gelo e adicione o Rum.
- Complete com Água Gaseificada e misture os ingredientes.

Garnish (Decoração)

- Sugestão 01: Coloque um ramo de Hortelã sobre o Copo
- Sugestão 02: Coloque 01 rodela de Limão, corte-a e encaixe sobre o copo.



aprox.
200 Kcal

Pina Colada

Dificuldade no Preparo: Intermediário
Teor Alcoólico: Baixo

Ingredientes

- 30 ml Rum Branco
- 30 ml de Mix de Côco (01 Porção de Leite Condensado para 02 de Leite de Côco)
- 90 ml de Suco de Abacaxi

Utensílios

- 01 Copo longo com 250ml – Sugerimos o Escandinavo
- 01 Coqueteleira
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca (Garnish)
- 01 Palito (Garnish)

Modo de Preparo (Sheikado)

- Adicione 03 pedras de Gelo e Bata todos os ingredientes na Coqueteleira.
- Despeje o conteúdo no Copo.

Garnish (Decoração)

- Corte uma tira de Abacaxi, utilize um palito e espete uma Cereja no Abacaxi.
- Adicione na borda da Taça.



Ingredientes

- 40 ml de Vodka
- 60 ml de Suco de Laranja
- 20 ml Licor de Pêssego
- 01 Splash de Grenadine

Utensílios

- 01 Copo longo com 250ml – Sugerimos o Collins
- 01 Medidor (dosador)
- 01 Pá ou Pegador de gelo
- 01 Faca (Garnish)

Modo de Preparo (Montado)

- Pegue o copo e complete-o de gelo.
- Adicione os ingredientes sequencialmente nas dosagens sugeridas, Vodka, suco de laranja e licor de pêssego.
- Despeje suavemente 10 ml de xarope de granadine.

Garnish (Decoração)

- Sugestão 01: Adicione ramo de Hortelã com Cereja. Basta colocá-los sobre o Coquetel.
- Sugestão 02: Coloque 01 fatia de Laranja solta sobre o Coquetel.



Projeto realizado por



Elvis e Denis Bueno

Denis e Elvis – Pepper Drinks

Os irmãos Denis e Elvis, são referência no mercado e fazem parte da equipe oficial de treinadores da Azuma Kirin, uma das marcas mais conceituadas de Saquê. Viajaram para alguns estados, treinando bartenders no preparo de drinks especiais. Já saíram em diversas mídias regionais como Jovens Talentosos no Mercado de Drinks e Eventos.

A Empresa Pepper Drinks cobre em média 360 Eventos ao Ano, ou seja, eles sabem do que estão falando sobre Drinks!





www.pepperdrinks.com.br