

COCKTAIL'S FORMAÇÃO

COCKTAIL DE CHAMPANHE COM SUMO DE TORANJA

ingredientes necessários

3 colheres de sopa de sumo de toranja
Champagne gelado

Modo de preparação

Para preparar este cocktail é necessário colocar 3 colheres de sopa de sumo de toranja numa taça de champagne e depois enchê-la com champagne gelado. Sirva o cocktail bem fresco e delicie todos os seus convidados.



COCKTAIL DE CHAMPANHE E GROSELHA

ingredientes necessários

2 colheres de sopa de groselha
Champagne gelado

Modo de preparação

Este cocktail é muito fácil de ser preparado, pois basta colocar a groselha (preferencialmente fresca) num copo de champagne ou de cocktail, abrir uma garrafa de champagne como um profissional e acrescentar lentamente o espumante gelado. Se pretender, pode colocar uma raspa de limão ou de laranja a enfeitar o copo e servir o cocktail bem fresco.



CHAMPANHE COM SUMOS

ingredientes necessários

6 colheres de sopa de sumo de laranja
2 colheres de sopa sumo limão
2 colheres de licor de laranja ou grand Marnier

Modo de preparação

Verter no copo de champagne os sumos e o Grand Marnier e preencher com champagne bem gelado. Guarnecer com o raminho de hortelã e servir



BLUE KING

Ingredientes

3 cls de Bols,
4 cls de gin,
1.1/5 de sumo de limão,
gelo qb, zeste de limão

Preparação

Deitar gelo no shaker mais bebidas e mexer/agitar bem. Verter o preparado num copo baixo sem pé com gelo e decorar com uma zeste de limão.

SUMMER HIT

Ingredientes

2 gomos de limão em cubos
2 cl de sumo de limão
1 ramo de hortelã / menta
2 colheres de chá de açúcar
2 fatias de malancia sem sementes
4 cl de vodka
Gelo

Preparação

Colocar o sumo de limão, cubos de limão, menta/hortelã e o açúcar num copo baixo sem pé e macerar, encher o copo com gelo moído. Colocar a malancia num liquidificador e liquidificar, remover, coar e verter no preparado anterior. Colocar o gin e mexer. Decorar com uma zeste de limão e um cubo de melancia com casca. Servir

VERY NICE

Ingredientes

2 cl de sumo de toranja
2 cl de sumo de laranja
2 cl de xarope de açúcar o 2 colheres de chá de açúcar
2 gotas ou 1 cl de sumo de limão
Gelo picado
Água com gás

Preparação

Verter as bebidas no shaker e agitar bem. Verter o preparado num copo longo Drink com gelo moído. E adicionar a água com gás. Decorar com um ramo de hortelã.

RUM COOLER

Ingredientes

3 dashes de grenadine
1 cl de sumo de limão
4 cl de rum branco
Gelo
Água com gás

Preparação

Colocar gelo no shaker, colocar as bebidas e agitar bem Verter o preparado num copo tipo long drink e completar com a água gaseificada. Decorar com uma rodela de laranja, cereja vermelha e e uma casca de limão em espiral.

PIÑA COLADA

Ingredientes

3 cl de Rum
3 cl de leite de coco
9 de sumo de ananás
Gelo picado
1 rodela de ananás cortada em cubos

Preparação

Colocar tudo numa liquidificadora com gelo e liquidificar
Verter num copo long drink com um palhinha e decorar com um cereja e um triângulo de ananás

BACARDI

Ingredientes

4 cl de rum
1 cl de grenadine
2 de sumo de limão
Gelo qb

Preparação

Coloque todos os ingredientes num shaker juntamente com gelo
Agitar bem e verter numa taça de cocktail

COCKTAIL DE ANANÁS E HORTELÃ

Ingredientes

1 rodela de ananás
3 colheres de açúcar
2 folhas de hortelã
10cl de sumo de ananás
Gelo moido

Preparação

Cortar o ananás em cubos e coloca-los no liquidificador juntamente com a hortelã, o açúcar, o sumo de ananás e o gelo.
Triturar bem e verter num copo médio

Decorar com um raminho de hortelã e uma casca de ananás

AMANHECER

Preparação

3 cl de licor de manderina
12 cl de champanhe
Casca de manderina para decoração

Preparação

Verter o licor num flute
Verter o champanhe com cuidado
E decorar com a casca de manderina



SALTY DOG

Ingredientes

4 cl de Vodka
Sumo de toranja qb
Sal fino
Limão
gelo

Preparação

Coloque sal fino num pires.
Passe um gomo de limão pelo o reborbo do copo long drink
Vire-o e mergulhe-o no sal. Coloque o gelo no copo. Verta a vodka
E preencha com o sumo de toranja

MY BACKYARD

Ingredientes

2 cl de sumo de limão
2 cl de Cointreau
1 cl de xarope de açúcar ou uma colher de chá de açúcar
1 cl de xarope de menta verde
Gelo
Água com gás

Preparação

Colocar no shaker gelo, as bebidas, agitar bem e verter num flute.
Preencher com água com gás e decorar com um raminho de hortelã

HAPPY NEW YEAR

Ingredientes

1 cl de cointreau (triplec sec ou licor de laranja)
2 cl de puré de manga
2 cl de sumo de laranja
1 cl de gin
3 cl de sumo de toranja
Polpa de maracujá
Gelo qb

Preparação

Colocar no shaker: puré de manga, sumo de laranja e gelo. Agitar bem e coar para dentro de um flute.

Noutro shaker colocar o sumo de toranja , o gin e gelo e agitar bem e verter no copo anterior devagar com a colher de bar. Decorar com a polçpa de maracujá.

MANGO DREAM

Ingredientes

4 cl de gin
2 cl de cointreau (triplec sec ou licor de laranja)
8 cl de sumo de manga natural
1 cl de Bols blue
Gelo qb

Preparação

Colocar num shaker com gelo: O gin, o Cointreau e o sumo de manga, agitar bem e coar para dentro de um cálice. Verter em seguida o Bols blue. Decorar com uma cereja vermelho e uma fatia de manga

COCKTAIL ITALIANO SGROPPINO

ingredientes

2 colheres de sopa de vodka
1/3 de chávena de sorbet de limão
1/4 de colher de chá de folhas de menta picadas
Champanhe ou vinho Prosecco gelado



Preparação

Coloque o champanhe ou o vinho Prosecco e a vodka num copo de champanhe. Em seguida, coloque o sorbet de limão e, por último, adicione as folhas de menta picadas. Sirva este cocktail bem fresco

PONCHE DE CHAMPANHE E ROMÃ (FIM ANO)

Ingredientes

1/2 chávena de água
1/2 chávena de açúcar
2 garrafas de 750 ml de champanhe bruto
1 1/2 chávena de rum
1 1/4 de sumo de romã
Um limão fatiado
Sementes de romã
Folhas de menta fresca
Gelo



Preparação

Dissolva o açúcar na água e ferva-o em lume brando dentro de uma panela pequena.
Depois, aguarde que o preparado arrefeça e coloque-o com o champanhe, o rum e o sumo de romã numa tigela grande.
Adicione as rodela de limão, sementes de romã e as folhas de menta e o gelo e sirva bem fresco.

COCKTAIL DE CHAMPANHE E ARANDOS

Ingredientes

1/2 chávena de açúcar
1 chávena de arandos frescos
30 ml de vodka
60 ml de champanhe
30 ml de sumo de arando
30 ml de groselha preta
Modo de preparação



Preparação

Juntar a água e o açúcar numa panela pequena e levá-la ao lume. Depois, colocar os arandos na água quente e fervê-los durante um período de 5 minutos até eles ficarem macios. Retire a panela do lume e aguarde que ela arrefeça. Assim que estiver fria, separe os arandos do preparado e leve-os ao frigorífico durante duas horas. Quando chegar o momento de servir o cocktail, adicione o champanhe, a vodka e o sumo de arando ao preparado da panela. Misture todos os ingredientes e verta-os num copo de champanhe. Para finalizar, use os arandos que colocou no frigorífico como decoração do cocktail.

CAIPIROSKA DE ANANÁS

Ingredientes

1 Rodela de ananás fresco
2 Colheres de sopa de açúcar
Gelo picado
4 cl de vodka (ou qb)

Preparação

Cortar um pequeno triângulo da rodela do ananás e reservar para a decoração.

Cortar o restante em pedaços e coloca-los num copo médio.

Deitar o açúcar dentro do copo e macerar conjuntamente com o ananás, adicionar o gelo picado, a vodka e decorar com o ananás.

CAIPIRINHA DE MARACUJÁ

Ingredientes

2 Maracujás
2 Colheres de sopa de açúcar
Gelo picado
4 cl de Aguardente de cana (ou qb)

Preparação

Lavar os maracujás e corta-los ao meio. Tirar a polpa de três meios e verter num copo médio, misturar o açúcar e mexer bem, acrescentar o gelo picado e a Aguardente, decorar com a restante metade (fazer uma incisão no fundo da metade e coloca-lo na borda do copo a ver-se a polpa) e servir com uma palhinha.

GRENN PASSION

Ingredientes

5 cl de batida de coco
5 cl de tequila
Gelo picado
5 cl de licor de menta
1 Raminho de menta

Preparação

Colocar num shaker a batida de coco, a tequila e misturar bem. Numa taça de cocktail colocar gelo picado até meio e verter o preparado anterior e decore com um raminho de menta.