



2016

Curso de Cocktail Art



Bartending Project

1/1/2016

ANATOMIA DE UM COCKTAIL



doce
açúcar

amargo
bitters

COCKTAIL - DEFINIÇÃO



Cocktail é um licor estimulante, composto por espírituoso de qualquer tipo, açúcar, água e bitters

bitters
açúcar, água e

OLD FASHIONED



Cocktail inventado no 1880 no Pendennis Club em Kentucky

OLD FASHIONED



1un. Cubo de Açucar
5cl Bourbon Whiskey ou Cognac
1dash Agua
3 dash Angostura bitter

Guarnição: Casa laranja, Cereja
Técnica: Build

Embeber o cubo de açúcar com Angostura Bitter e colocar no fundo do Mixing Glass. Adicionar 1cl de água com gás e dissolver o cubo. Adicionar Bourbon e gelo aos poucos e misturar constantemente. Verter para um copo Old Fashion com gelo e aromatizar o drink com casca de laranja. Cereja embebida com maraschino como decoração.

Anatomia do Old Fashion



COCKTAIL - DEFINIÇÃO

The COLUMBIAN Balance REPOSITORY.

HUDSON, (New-York) Tuesday, May 15, 1806.

[As I make it a point, never to publish any thing (under my editorial hand) but what I can explain, I shall not refuse to gratify the curiosity of my inquisitive correspondents—And here, in a Bary-aning liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water, and either with or without some bittered Tonic, and is supposed to be an excellent cholerick-gouty, stomachic and repletive the best I have had, in the same time that it holds the hand. It is said also, to be of great use to a drowsy candidate; because, a person having swallow'd a glass of it, is ready to receive any thing else. R. A. B.]

Cocktail é um licor estimulante, composto por espírituoso de qualquer tipo, açúcar, água e bitters

The complex block is titled 'COCKTAIL - DEFINIÇÃO'. It features a historical newspaper clipping from 'The Columbian Balance Repository' dated May 15, 1806. The clipping contains a definition of a cocktail as a 'Bary-aning liquor' composed of spirits, sugar, water, and either with or without some bittered tonic. To the right of the clipping is a modern definition: 'Cocktail é um licor estimulante, composto por espírituoso de qualquer tipo, açúcar, água e bitters'. The entire block is set against a dark background with a green header.

Tal como é descrito na primeira definição encontrada da palavra Cocktail, pode-se observar que seja o Old Fashion que o Sazerac(primeiros Cocktails criados) já tinham uma estrutura de equilíbrio muito sólida. Representada pela base através do Whiskey, um exaltador de sabor(cubo de açúcar) e um agente aromatizante e amargante que permite doar equilíbrio ao drink(Angostura Bitter).

Sazerac

Considerado por muitos o primeiro Cocktail inventado por Antoine Amedie Peychaud(farmacêuta) no 1838. Este Cocktail originariamente feito com Cognac(Sazerac) foi alterado no 1873 por Rye Whiskey com a adição de absinto.

THE
SAZERAC
OFFICIAL COCKTAIL
OF NEW ORLEANS

a adição de absinto

SAZERAC RECEITA ORIGINAL

1un	Cubo açúcar
4cl	Rye Whiskey
5cl	Herbsaint(absinto)
3dash	Peychaud's Bitter

Guarnição:	Casca Limão
Técnica:	Build

Embeber o cubo de açúcar com Peychaud's Bitter(se não disponível substituir com Creolo bitter). Dissolver o cubo com 1cl de água com gás no fundo do Mixing Glass. Adicionar o gelo e o whisky e misturar. Verter para um copo Old Fashion aromatizado com absinto. Perfumar com zest de limão.

MANHATTAN ANATOMIA



Base



Agente Ácido
Agente Aromático
Agente Amargo



Agente Amargo
Agente aromático

O primeiro passo na evolução do Cocktail passa através da utilização de Vermute nas bebidas. Um agente Aromático que adiciona acidés ao Cocktail aumentando a sua complexidade

MANHATTAN

4cl Bourbon Whiskey
2cl Vermute Italiano(doce)
2dash Angostura

Guarnição: Cereja
Técnica: Build
Copo: Taça Cocktail ou
Coupete



Colocar todos os ingredientes no Mixing Glass. Misturar e verter para uma taça Cocktail ou Coupete. Aromatizar com casca de laranja e decorar com cereja Maraschino.

MARTINI THE KING OF THE COCKTAILS



As primeiras
versões do Martini
foram publicadas
por Jerry Thomas e
Harry Johnson
respectivamente
no 1862 e 1888

110, 1005 e 1005

MARTINEZ O PRIMEIRO MARTINI?

How to Mix Drinks; or The Bon Vivant's Companion

4cl	Gin
4cl	Vermute Italiano
2cl	Maraschino
2dash	Bockers bitter



MARTINI COCKTAIL BY HARRY JOHNSON

BARTENDER'S MANUAL

3dash	Gum syrup
3dash	Bitter
1dash	Curaçã
3cl	Gin
3cl	Vermute italiano



KNICKERBOCKER MARTINI 1906 NEW YORK

MARTINI DI ALBA DI TAGGIA 1906

4cl	Gin (Old Tom)
2cl	Vermute Francês
1dash	Orange curaçã
2dash	Orange bitter



Orange bitter

MARTINI PROIBIÇÃO AMERICANA

Nick and Nora martini

4cl	Gin
2cl	Vermute seco
	Azeitona



DRY MARTINI GUERRA FRIA

Dry Martini Cocktail

1cl	Vermute seco
5cl	Gin
	Azeitona



DRY MARTINI VERSÃO 1

Dry Martini - 1

2cl	Martini Dry
5cl	London Dry Roda
	Azeitona



DRY MARTINI VERSÃO 2

Dry Martini - 2

2cl	Noilly Prat
5cl	Tanqueray
	Azeitona



DRY MARTINI VERSÃO 3

Dry Martini - 3

2cl	Noilly Prat
5cl	Citadelle
	Twist Limão



DIRTY MARTINI



1 dash	Dry vermute
5cl	Gin
5ml	Salmoura

VESPER MARTINI

3cl Gin
1cl Vodka
1\2cl Lillet

Método: Stir
Guarnição: Lemon Twist



BALANCE

COCKTAIL FUNDAMENTALS

XAROPES BASICOS

Simple Syrup

- 1 parte - Agua
- 1 parte - Açúcar (Brix: 50%)

Rich Syrup

- 1 parte - Agua
- 2 Parte - Açúcar (Brix: 65%)

Gum Syrup

- 1\2 parte - Goma Arábica
- 1 parte - Agua
- 2 partes - Açúcar (Brix 62%)

RICH SYRUP

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão(PH3.00) são necessários 3 cl de Rich syrup com uma concentração de açúcar de 65%(brix)

3cl
Limão



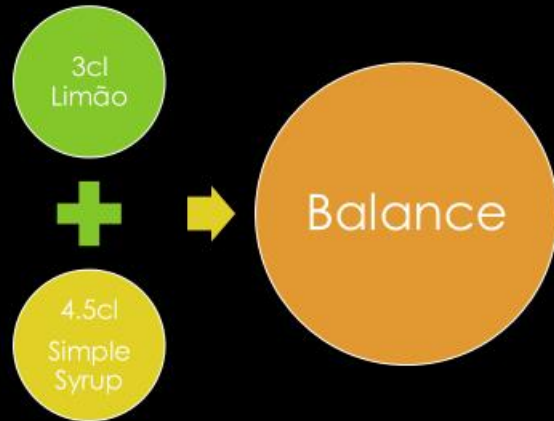
3cl
Rich
Syrup



Balance

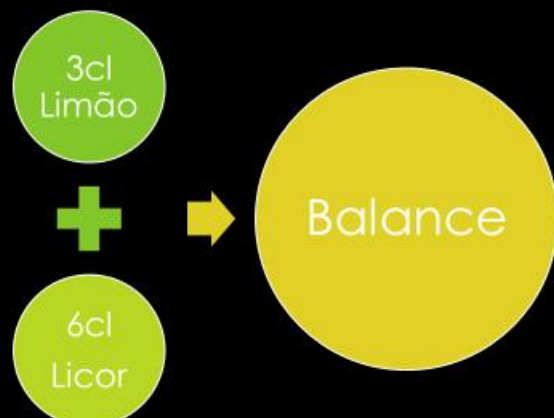
SIMPLE SYRUP

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão (PH3.00) são necessários 4,5 cl de Simple syrup com uma concentração de açúcar de 50% (brix)

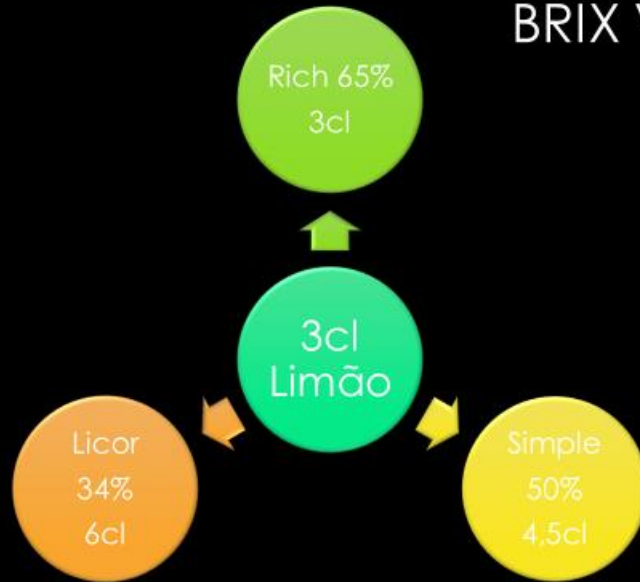


LICOR

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão (PH3.00) são necessários 5 cl de Licor com uma concentração de açúcar de 35% (brix)

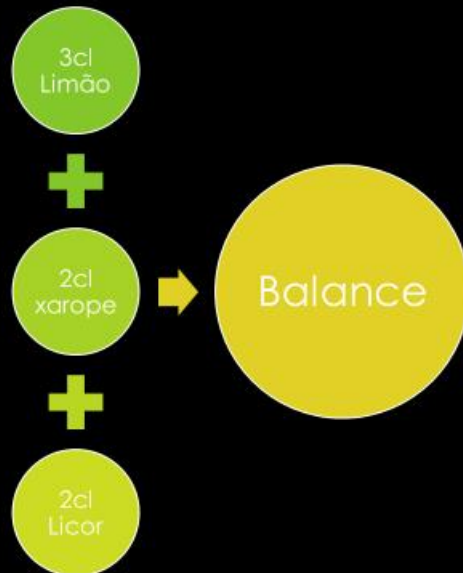


BRIX VS LIMÃO



RICH SYRUP + LICOR

Para neutralizar 3 cl de sumo de Limão (PH3.00) são necessários 2 cl de Rich S. e 2cl de Licor
Nb. Cada 1cl de Rich equivale a 2cl de licor



AVIATION



3cl	Sumo de Limão
1cl	Maraschino
2cl	Licor de Violetas
1,5cl	Xarope de Açucar
4cl	Gin

Colocar todos os ingredientes no Shaker com gel e misturar vigorosamente. Verter para taça Cocktail ou Coupete(double strain).

Perfumar com zest de limão e decurar com amor perfeito.

BACARDI COCKTAIL

3cl	Sumo de Limão
3cl	Grenadine
4cl	Bacardi



Colocar todos os ingredientes no Shaker com gel e misturar vigorosamente. Verter para taça Cocktail ou Coupete(double strain).

Perfumar com zest de limão.

FRUIT MARTINI'S

VODKA
OU GIN

CITRINO

LICOR
OU FRUTA

XAROPE

CUCUMBER MARTINI

3cl	Sumo de Limão
3cl	Xarope de Açucar(Rich)
4un.	Pepino
4cl	Vodka ou Gin

Esmagar o pepino no fundo do Shaker, adicionar os restantes ingredientes e misturar com gelo vigorosamente. Verter para taça cocktail ou coupete(double strain). Decorar com tira de pepino.

MARTINI DE MARACUJÁ

3cl Sumo de Limão
4.5cl Xarope de Açúcar
1un. Maracujá
4cl Citadelle
1dash Clara de Ovo



Colocar todos os ingredientes no Shaker e misturar vigorosamente. Verter para taça Cocktail ou Coupe. Decorar com fatia de Maracujá e Hortelã.

MARTINI DE MARACUJÁ E GENGIBRE

3cl Sumo de Limão
4,5cl Xarope de gengibre
1un. Maracujá
4cl Citadelle
1dash Clara de Ovo



MARTINI FRAMBOESA

3cl Sumo de Limão
2cl Xarope de Açúcar
2cl Licor de Framboesa
4cl Citadelle
1dash Clara de Ovo



Colocar todos os ingredientes no Shaker e misturar vigorosamente. Verter para taça Cocktail ou Coupete. Decorar com pétala de rosa.

MARTINI FRAMBOESA E ROSAS

3cl Sumo de Limão
2cl Xarope de Rosas
2cl Licor de Framboesa
4cl Citadelle
1dash Clara de Ovo



FRENCH MARTINI

3cl Sumo de Limão
1,5cl Xarope de Açúcar
2cl Licor de Framboesa
3cl Sumo de Ananás
4cl Vodka
1dash Clara de Ovo



APPLE MARTINI

3cl Sumo de Limão
4cl Xarope de Açúcar
4cl Sumo de Maçã
4cl Vodka ou Gin
1dash Clara de Ovo



ESPRESSO MARTINI

3cl Espresso
2cl Xarope de Açúcar
4cl Vodka



NEGRONI



2cl Gin
2cl Campari
2cl Vermute Tinto

Método: Build
Guarnição: Laranja

BOULEVARDIER

3cl Bourbon
3cl Campari
3cl Vermute doce

Método: Build
Guarnição: Twist
Laranja\Cereja



NEGRONI SBAGLIATO

3cl Prosecco
3cl Campari
3cl Vermute doce

Método: Build
Guarnição: Twist
Laranja\Cereja



PORT NEGRONI

3cl Gin
3cl Porto Ruby
3cl Aperol

Método: Stir
Guarnição: Laranja \ Coffe bean



BEIRONI

3cl Gin
3cl Licor Beirão
3cl Campari

Método: Stir
Guarnição: Laranja



MARTINI COCKTAIL BY HARRY JOHNSON

BARTENDER'S MANUAL

3dash Gum syrup
3dash Bitter
1dash Curaçao
3cl Gin
3cl Vermute italiano



KNICKERBOCKER MARTINI 1906 NEW YORK

MARTINI DI ALBA DI TAGGIA 1906

4cl Gin (Old Tom)
2cl Vermute Francês
1dash Orange curaçao
2dash Orange bitter



MARTINI PROIBIÇÃO AMERICANA

Nick and Nora martini

4cl	Gin
2cl	Vermute seco
	Azeitona



DRY MARTINI VERSÃO 1

Dry Martini - 1

2cl	Martini Dry
5cl	London Dry Roda
	Azeitona



DRY MARTINI VERSÃO 2

Dry Martini - 2

2cl	Noilly Prat
5cl	Tanqueray
	Azeitona



DRY MARTINI VERSÃO 3

Dry Martini - 3

2cl	Noilly Prat
5cl	Citadelle
	Twist Limão



DIRTY MARTINI



1 dash	Dry vermute
5cl	Gin
5ml	Salmoura

VESPER MARTINI

3cl	Gin
1cl	Vodka
1\2cl	Lillet

Método: Stir
Guarnição: Lemon Twist



CAIPIRINHA



1unid Lima
2colh. Açucar demerara
2cl Xarope de açúcar
5cl Cachaça

Método: Muddle
Guarnição: Cana de açúcar

CAIPIRÃO



1\2unid Lima
5cl Beirão

Método: Muddle
Guarnição: Cana de açúcar

CAIPIRUVA



1un	Lima
6un.	Uva
2cl	Xarope de açúcar
2colher	Açúcar demerara
4cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Uva

CAIPIRINHA DE UVA E MEL



1un	Lima
6un.	Uva
1cl	Xarope de açúcar
2cl	Xarope de Mel
2colher	Açúcar demerara
4cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Uva

CAIPIRINHA DE FRAMBOESA



1unid	Lima
4cl	Puré de Framboesa
3cl	Xarope de Framboesa
2colheres	Açucar demerara
4cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Frutos vermelhos açucar

CAIPIRINHA FRAMBOESA E LAVANDA



1unid	Lima
4cl	Puré de Framboesa
2cl	Xarope de lavanda
1cl	Xarope de Açucar
2colheres	Açucar demerara
4cl	Cachaça

Método:	Muddle
Guarnição:	Frutos vermelhos açucar

CAIPIRINHA DE ROMÃ E MORANGO

1un	Lima
3cl	Xarope de Romã
1colher	Açucar demerara
3cl	Puré de morango
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MANGA

1un	Lima
2cl	Xarope de Açafrao
2colher	Açucar demerara
3cl	Puré de Manga
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MANGA E AÇAFRÃO

1un	Lima
2cl	Xarope de Açafrão
2colher	Açúcar demerara
3cl	Puré de Manga
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MORANGO

1un	Lima
2cl	Xarope de Morango
2colher	Açúcar demerara
3cl	Puré de Morango
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE MORANGO E MELANCIA

1un	Lima
2cl	Xarope de Melancia
1cl	Xarope de Morango
3cl	Puré de Morango
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE TANGERINA

1un	Lima
2cl	Xarope de Açúcar
4cl	Sumo de Tangerina
2colher	Açúcar demerara
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE TANGERINA E AMÊNDOA

1un	Lima
1cl	Xarope de Açucar
2cl	Amarguinha
4cl	Sumo de Tangerina
2colher	Açucar demerara
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE KUNQUAT

1un	Lima
3cl	Xarope de Açucar
5Un.	Kunquat
2colher	Açucar demerara
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE KUNQUAT E LICHIAS

1un	Lima
2cl	Xarope de Açucar
5Un.	Kunquat
2cl	St. Germain
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE KIWI

1un	Lima
2cl	Xarope de açucar
1\2un	Kiwi
2colherer	Açucar Mascavado
4cl	Cachaça



CAIPIRINHA DE KIWI E GENGIBRE

1un	Lima
2cl	Xarope de Gengibre
1\2un	Kiwi
2colherer	Açucar Mascavado
4cl	Cachaça



DAIQUIRI

3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



HEMINGWAY'S DAIQUIRI



1,5cl	Sumo de lima
1,5cl	Sumo de Toranja
2cl	Rich syrup
1cl	Marasquino
4cl	Rum

DAIQUIRI DE MORANGO



2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Morango
2cl	Xarope de Açucar
2cl	Xarope de Morango
4cl	Rum

No caso dos Cocktails Frozen é necessário colocar o dobro da quantidade de açúcar de forma recuperar o sabor perdido pelo gelo.

Por 12cl de liquido colocar 180gr de gelo picado.

DAIQUIRI DE MORANGO E AMORA

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Morango
1cl	Xarope de Açucar
3cl	Xarope de Amora
4cl	Rum



DAIQUIRI DE BANANA

2cl	Sumo de lima
1\2	Banana
2cl	Licor de Banana
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE BANANA E MELÃO

2cl	Sumo de lima
1\2	Banana
2cl	Midori
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE FRAMBOESA

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Framboesa
1cl	Xarope de Açucar
4cl	Xarope de Framboesa
4cl	Rum



DAIQUIRI DE FRAMBOESA E LICHIAS

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Framboesa
1cl	Xarope de Framboesa
3cl	Xarope de Lichias
4cl	Rum



DAIQUIRI DE MANGA

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Manga
1cl	Xarope de Manga
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE MANGA E AMORA

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Manga
1cl	Xarope de Manga
3cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum
(2cl	Puré de Amora)



DAIQUIRI DE KIWI

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de kiwi
4cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE KIWI E PISTACHO

1,5cl	Sumo de lima
3cl	Puré de kiwi
1cl	Xarope de Açucar
3cl	Xarope de Pistacho
4cl	Rum



DAIQUIRI DE ALPERCE

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Alperce
2cl	Xarope de Alperce
2cl	Xarope de Açucar
4cl	Rum



DAIQUIRI DE ALPERCE E AMARETTO

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Alperce
2cl	Xarope de Alperce
1cl	Xarope de Açúcar
2cl	Amaretto
4cl	Rum



TROPICAL DAIQUIRI

2cl	Sumo de lima
3cl	Puré de Banana
2cl	Xarope de Côco
1cl	Xarope de Açúcar
2cl	Licor de Melão
4cl	Rum



MOJITO DE MAÇÃ



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açúcar
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
4cl	Sumo de Maçã
1cl	Água com gás

Colocar a Hortelã juntamente com o Açúcar e o sumo de lima e esmagar delicadamente. Colocar os restantes ingredientes e dissolver. Adicionar $\frac{3}{4}$ do gelo picado e misturar. Adicionar o restante gelo e um dash de angostura (opcional). Decorar com hortelã.

MOJITO DE MAÇÃ, CARDAMOMO E BAUNILHA



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Baunilha
4sementes	Cardamomo
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
4cl	Sumo de Maçã
1cl	Água com gás

MOJITO DE FRAMBOESA



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Framboesa
3cl	Puré de Framboesa
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
4cl	Rum
1cl	Água com gás

FRENCH MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Framboesa
3cl	Puré de Framboesa
2cl	Chambord
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
3cl	Champagne

PINEAPPLE MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Açúcar
3cl	Sumo de ananas nat
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
1cl	Água com gás

PINEAPPLE & GINGER MOJITO



3cl	Sumo de Lima
2cl	Xarope de Açúcar
3cl	Sumo de ananas nat
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
1cl	Água com gás

BLACKBERRY MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açúcar
3cl	Puré de Mirtilo
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
1cl	Água com gás

BLACKCURRANT & MANDARIN MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açúcar
2cl	Puré de Mirtilo
2colher	Açúcar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
2cl	Sumo de tangerina

PASSION FRUIT MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Açucar
1un,	Maracujá
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
2cl	Sumo de Maracujá

PASSION FRUIT AND PEACH MOJITO



3cl	Sumo de Lima
3cl	Xarope de Pessego
1un,	Maracujá
2colher	Açucar Mascavado
15folhas	Hortelã
3cl	Rum
2cl	Sumo de Maracujá