

# *Manual*



# *Mixologia Moderna*

# Introdução

---

O paladar humano reconhece centenas de sabores diferentes através das papilas gustativas mas é também importante salientar que existem outros sentidos tais como o tato, o olfato e também elementos como a textura e a viscosidade dos ingredientes utilizados, que podem influenciar a percepção do sabor.



Há vários anos que são utilizadas técnicas de Mixologia Molecular com o objetivo de modificar a textura dos ingredientes. Motivo pelo qual, Bartenders de todo o mundo procuraram novas formas de melhorar a experiência do cliente utilizando as práticas ensinadas a longo deste Curso.

No final deste módulo os formandos terão a capacidade de reconhecer todos os elementos que permitem influenciar a percepção do sabor de forma a poder modificar os seus cocktails caseiros com o objetivo de proporcionar uma experiência mais interessante e inovadora ao cliente.

# A percepção do Sabor

---

## O paladar

A boca humana tem centenas de papilas gustativas capazes de reconhecer vários tipos de sabores.

Até a data, os sabores reconhecidos por cientistas e investigadores são cinco: Doce, Salgado, Amargo, Umami e Azedo.



### **Doce**

Na mixologia é representado principalmente por Licores e Xaropes. Tem a capacidade de intensificar os outros sabores e o uso do termo “Doce” é universalmente associado à palavra Bom.

### **Salgado**

Ingrediente exclusivo na gastronomia até há poucos anos atrás que tem tido grande utilização recentemente na Mixologia devido á sua capacidade de intensificar os sabores Umami e Doce e de neutralizar o Azedo e Amargo, dando maior equilíbrio ao drink.

## **Humami**

Ultimo dos sabores a ser descoberto. Na mixologia é representado por ingredientes tais como o Tomate (Bloody Mary) o Pepino (ex. Cucumber Martini) e a Trufa (ex. Truffle Martini)

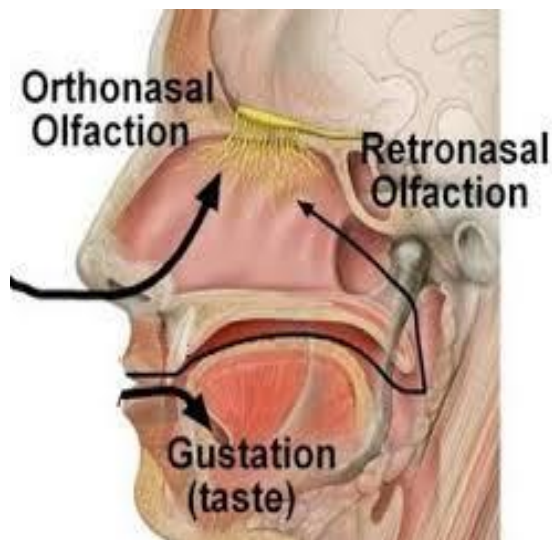
## **Azedo**

Ingrediente com características refrescantes que tem a capacidade de proporcionar acidez ao Cocktail e também neutralizar ingredientes excessivamente doces.

Este sabor é utilizado na Mixologia em forma de Sumo de Citrinos e outras frutas com um PH inferior a 4, assim como em forma de ácidos puros (Málico, Cítrico e Tartárico). Nos últimos anos tem vindo a aumentar o número de Bartenders que se desafiaram na utilização de vários tipos de vinagres como por exemplo Vinagre de Cidra e Vinagre Balsâmico, obtendo ótimos resultados.

## **Amargo**

O amargo é um sabor fundamental para o equilíbrio de um Cocktail. É utilizado na Mixologia em forma de Licores amargos digestivos (ex. Fernet Branca) ou Bitters Aromaticos (ex. Angostura Bitter).



## Olfato

O sentido do Olfato, por incrível que pareça, é mais importante que o paladar na percepção dos sabores.

Muitos dos alimentos que ingerimos, são representados essencialmente por elementos voláteis.

Basta só pensar na percepção do sabor durante uma constipação. Quando o nariz está entupido, a maioria dos sabores resultarão completamente sem "Sabor"

## Flavor

Este termo, que na língua Portuguesa não tem tradução correta, significa: Percepção da mistura entre sabor e cheiro.

Vários estudos científicos salientam a importância do olfato na percepção dos sabores e referem estes dois sentidos em conjunto como "Flavor"



## Textura

O grande Chefe Catalão, Ferran Adriá, foi o primeiro a intuir a potencialidade da alteração da Textura na percepção do sabor.

Através da utilização de produtos hidrocoloides, este Chef inventou, há alguns anos atrás, fantásticas técnicas que permitem proporcionar aos clientes experiências únicas e inimagináveis.

Este conjunto de técnicas aplicadas no Bartending é conhecido como Mixologia Molecular, matéria que irá ser abordada ao pormenor durante este Curso.



## Carbonização

Este é mais um elemento que tem a capacidade de modificar a percepção do sabor. Basta pensar no mais famoso dos refrigerantes, a Coca-Cola. A percepção do sabor que temos quando está carbonizada é aquela quando perde completamente o gás é totalmente diferente.

Técnicas para criar efervescência permitem proporcionar aos Cocktails uma nova e excitante dimensão. N.B. Ver módulo **Efervescência**

## Temperatura

O melhor exemplo de percepção do sabor alterada pela temperatura é o café.

Uma chávena de café quente tem um sabor totalmente diferente ao de uma chávena de café frio.



Na Mixologia, este elemento é extremamente importante. Uma temperatura incorreta no drink pode estragar completamente a experiência do Cliente, mesmo que a bebida esteja perfeitamente equilibrada.

## Irritantes

Na Ciência do Sabor, ingredientes utilizados nos Cocktails tais como Malaguetas, Gengibre e Hortelã são classificados como “Irritantes”. Estes elementos proporcionam uma sensação refrescante (ex. Hortelã) ou simplesmente provocante. Estas sensações proporcionam um Drink mais interessante e agradável, sempre que estes ingredientes sejam utilizados com moderação.



## Som

Não é segredo nenhum a importância de uma correta escolha musical dentro de um Bar ou Restaurante.



A música tem a capacidade de modificar a percepção que temos dos sabores e influencia a escolha do Cliente na seleção da bebida (ou comida).

Além da música existem outros sons que provocam o mesmo efeito. Basta só pensar nas publicidades de refrigerantes que utilizam o som da abertura da lata ou garrafa para aumentar a vontade da bebida por parte dos consumidores.

## Visão

Este sentido foi se tornando cada vez mais importante na Mixologia. Uma apresentação inesquecível de um Cocktail faz com que o cliente se lembre com mais facilidade da experiência. Tem ainda a capacidade de causar uma salivação antecipada permitindo a lubrificação da boca, preparando assim os recetores das



papilas gustativas que irão proporcionar uma percepção dos sabores mais intensa.

## Sexo



Tendencialmente Homens e Mulheres percebem os sabores com intensidade diferente.

Por este motivo as mulheres têm a tendência de recusar sabores amargos, dando preferência a sabores doces.

O motivo desta sensibilidade é causada pelo facto de que duas de cada três mulheres são consideradas Super Taster, ou seja têm um paladar muito afinado, á diferença dos Homens que têm um rácio de um de cada três.

## Viscosidade

Técnicas de Mixologia Molecular permitem modificar a viscosidade de uma bebida, fazendo a mais palatável para consumo.

Um ótimo exemplo de modificação da percepção do sabor através da viscosidade é a vodka colocada no

congelador. Além da temperatura, que irá modificar a percepção, esta bebida torna-se mais viscosa e, como consequência, mais agradável.





## Adstringência

Causada pela presença excessiva dos taninos que se encontram na casca da fruta. Este fenómeno se encontra muito em vinhos e nos cocktails com este ingrediente. Tem a capacidade de tornar o drink mais ou menos agradável segundo a sua concentração.

## Individualidade

Além do grande número de fatores acima mencionados que podem influenciar a percepção do sabor, existe outro elemento: as diferenças entre os seres humanos.

Como referido há pouco, o sexo da pessoa tem uma enorme influência, mas existem ainda outros elementos, como por exemplo o número de papilas gustativas presentes na língua - que varia de pessoa para pessoa. Considerando que cada papila gustativa pode ter entre cinquenta e cem recetores de sabor, temos a noção de como a percepção pode ser diferente de pessoa para pessoa.

## Outros elementos diferenciadores

### *Genética*

## *Exposição materna*

Um fenómeno representativo deste diferenciador pode ser exemplificado com os alimentos e bebidas consumidas pela mãe no período de gestação.

As pessoas frequentemente têm tendência a ser gulosas por certas iguarias que foram consumidas durante a gestação.

## *Sensibilidade*

Como já mencionado, o número de papilas gustativas e recetores modifica a perceção do sabor. Mais especificamente, algumas pessoas se tornam extremamente sensíveis a certos sabores, particularmente ácidos ou amargos.

## **Metabolismo**

O metabolismo é único em cada pessoa, o que pode significar que alguns indivíduos tenham necessidades diferentes, influenciando as preferências gustativas.

## **Cultura**

## *Experiência de vida*

Cada individuo tem um percurso de vida diferente. Os sítios que visitaram, os restaurantes e bares que frequentaram, assim como países e Culturas que vieram a conhecer.

A experiência de vida representa um diferenciador significativo nos gostos das pessoas, por exemplo: um indivíduo que esteve várias vezes de férias na Índia poderá tendencialmente ter mais gosto por sabores fortes, temperados e picantes. À diferença de uma pessoa que esteve várias vezes na Itália, que provavelmente terá mais gosto por sabores aromáticos e delicados, característicos da cozinha mediterrânea.

## **Origem**

A terra materna de cada indivíduo também pode influenciar significativamente as preferências gustativas das pessoas.

Podemos facilmente observar como num País relativamente pequeno como Portugal, podem mudar os gostos de um habitante do Porto, Lisboa e Algarve, a partir da forma como são consumidos um simples café ou uma cerveja, por exemplo.

## **Personalidade**

Refletindo e observando vários indivíduos com personalidades diferentes, podemos facilmente chegar à conclusão de como este elemento também influencia de forma marcante as preferências gustativas das pessoas.

## ***Neófobos***

Estes são representados por aqueles indivíduos que se recusam a consumir qualquer tipo de alimento que lhes é desconhecido e

têm ainda tendência a desgostar de qualquer experiência Gastronômica ou Mixológica nova.

## *Aventureiros*

Indivíduos cuja personalidade é completamente oposta à dos Neófobos. Adoram provar bebidas e comidas novas e estão abertos à novas descobertas gustativas.

## *Implicativos*

Indivíduos que se sentem eternamente insatisfeitos e nunca estão contentes com as bebidas e comidas provadas.

## Efervescência

---

A efervescência é um excelente fenômeno para alterar a percepção do sabor e melhorar a experiência do cliente.

Em termos simples, a definição de efervescência consiste na libertação de um gás através de um líquido.

No mercado encontram-se várias bebidas carbonizadas sendo as mais populares refrigerantes e águas frisanter.

A utilização de água gasificada para dar carbonização ao Cocktail é utilizada desde sempre mas, mesmo assim, existe uma confusão na terminologia que é conveniente esclarecer.

## Água Gassificada



### Água Mineral

Termo utilizado para definir a água engarrafada.

Termo legal: água criada naturalmente que contenha obrigatoriamente 250 PPM (partes por milhão) de minerais e originária de fontes subterrâneas protegidas.

### Soda Water

Termo ambíguo e generalizado utilizado para definir a água carbonizada.

## Água com Gás

Termo comum utilizado para definir a água gasificada, naturalmente ou artificialmente (adição de dióxido de carbono).

## Club Soda

Água à qual foi adicionada artificialmente sais de Potássio ou Sódio (ex. Bicarbonato) com a intenção de imitar águas naturalmente carbonizadas.

## Selzer

Água carbonizada artificialmente através da injeção de Dióxido de Carbono.

## Gassificação de Cocktails

Existem vários métodos que permitem carbonizar um cocktail.

Os mais populares são através da adição de bebidas efervescentes como Champanhe, Águas gasificadas e refrigerantes.

Na mixologia moderna foram desenvolvidos outros métodos extremamente interessantes como a criação de Cocktails em Syphon, a utilização de Shaker Perlini, a carbonização direta e a preparação de compressas efervescentes.

## Cocktails com Syphon

Método muito utilizado pela fácil recuperação do equipamento.  
Permite carbonizar o drink de forma eficaz.

Desvantagem: pouco prático

Vantagem: permite carbonizar vários cocktails por cada utilização

### Utilização:

- Pré-arrefecer o Cocktail
- Colocar todos os ingredientes até um máximo de 70% do volume total do Syphone
- Colocar duas recargas de Dióxido de Carbono

## Cocktails com Perlini Shaker

O Perlini é um shaker revolucionário que permite em poucos instantes criar Cocktails carbonizados.

**Vantagem:** muito prático e rápido na preparação de Cocktails

**Desvantagem:** custo das recargas, permite a elaboração de um cocktail por cada utilização



### Utilização:

- Inserir o gelo e os restantes ingredientes na parte inferior do Shaker (evitar ingredientes com muita proteína como a clara de ovo)
- Tapar com a parte superior do Shaker
- Inserir uma recarga de Dióxido de Carbono

### Carbonização direta

Esta técnica utiliza os princípios químicos da efervescência que consiste na reação entre um ácido, que tenha capacidade de ceder os seus íones, e um sal carbónico capaz de os aceitar.

**Vantagem:** cenográfico, baixo custo

**Desvantagem:** recuperação dos produtos

**Ingredientes:**

*Sal carbónico:*

- ✓ Acido cítrico
- ✓ Acido tartárico
- ✓ Ácido Málico

*Sal Carbónico:*

- ✓ Bicarbonato de Sódio
- ✓ Carbonato de Sódio



**Rácios:**Receita 1

- 1gr      Ácido Cítrico  
0.75gr    Bicarbonato de Sódio

Receita 2

- 1gr      Ácido Tartárico  
0.56gr    Bicarbonato de Sódio

Receita 3

- 1gr      Ácido Cítrico  
2gr      Ácido Tartárico  
1,87gr    Bicarbonato de Sódio

**Cocktails com Compressa Efervescente**

Esta técnica é muito sugestiva e utiliza os mesmos princípios de criação de efervescência que a carbonização direta (interação entre um Ácido e um sal Carbónico).

**Vantagem:** cenográfico, baixo custo, prático

**Desvantagem:** recuperação dos produtos

**Receita**

- 20gr      Dextrina



10gr	Ácido Cítrico
7,5gr	Bicarbonato de Sódio
0.02gr	Óleo essencial
3,5gr	Água

Misturar todos os ingredientes à exceção da água e pressionar com um pilão. Adicionar delicadamente a água e continuar a misturar e a pressionar. Colocar em formas redondas e deixar repousar em local seco.

## Aromas Sólidos

---

### Definição

Técnica de Mixologia Molecular que permite criar delicadas espumas evanescentes com uma consistência quase inexistente.

### Como se cria

Tramite (?) do aprisionamento de ar no interior de um líquido através de energia mecânica.

### Elementos

Para a criação de um Ar (aroma sólido) é necessária a utilização de um elemento surfactante que permita atenuar a pressão superficial de um líquido.

## Equipamentos

### Varinha mágica:

Permite criar ares secos e compactos com bolhas pequenas

### Pompa de aquário:

Permite criar ares mais molhados com bolhas maiores

## Ingredientes:

### Clara de Ovo

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| ✓ Emulsionante      | BOM   |
| ✓ Estabilizante     | FRACO |
| ✓ Surfactante       | BOM   |
| ✓ Tolerância álcool | BOM   |
| ✓ Tolerância Acidez | BOM   |

NOTA: Para manter o Ar é necessário adicionar um estabilizante (Xantana)

### **Utilização: 0.5%**

### Lecitina de Soja

- |                     |           |
|---------------------|-----------|
| ✓ Emulsionante      | BOM       |
| ✓ Estabilizante     | MUITO BOM |
| ✓ Surfactante       | EXCELENTE |
| ✓ Tolerância álcool | FRACO     |
| ✓ Tolerância Acidez | FRACO (4) |

- ✓ Tolerância enzima proteolítica NÃO TOLERA

NOTA: Enzima proteolítica: ex. Uva, Ananás, Papaia

**Utilização: 1%**

### **Levadura de Sacarose**

- ✓ Emulsionante EXCELENTE
- ✓ Estabilizante MUITO BOM
- ✓ Surfactante EXCELENTE
- ✓ Tolerância álcool MUITO BOM
- ✓ Tolerância Acidez MUITO BOM
- ✓ Tolerância enzima proteolítica TOLERA

**Utilização: 1,2%**

**Receitas:**Ar de Lichias

Sumo de Lichia	380gr
Clara de Ovo	1.5gr
Goma Xantana	1gr

Ar de Rosmarim

Sumo de Limão	25cl
Agua Mineral	25cl
Alecrim	100gr
Lecitina de Soja	2.6gr

Ar de Aperol

Aperol	40cl
Agua Mineral	10cl
Levadura de sacarose	2,4gr

# Pedras Aromatizadas



A aromatização das Pedras de Rio é uma técnica tão simples quanto brilhante inventada pelo Mixologista Italiano Dario Comini, proprietário e gerente de um dos cinco melhores Cocktail Bares Moleculares do Mundo.

## Preparação das Pedras

1. Lavar as Pedras em água corrente utilizando uma esponja e detergente para loiça
2. Ferver as pedras durante uma hora á fogo médio
3. Passar novamente as Pedras por água fria
4. Colocar as pedras num recipiente de vidro hermético e preencher com o aroma escolhido.



## Aromatizar as Pedras: Ingredientes

Licores

Infusões

Xaropes

Essencias

Bitters

## Cocktails com Pedras de Rio

### Rosa Oriental

3 un. Pedra de Rio Aromatizada com Lichias  
2cl Xarope de Pétalas de Rosa  
9cl Espumante Bruit

### Stone Bellini

3un. Pedras de Rio Aromatizadas com Amarguinha  
3cl Puré de Pêssego  
9cl Espumante Bruit

# Gels

---

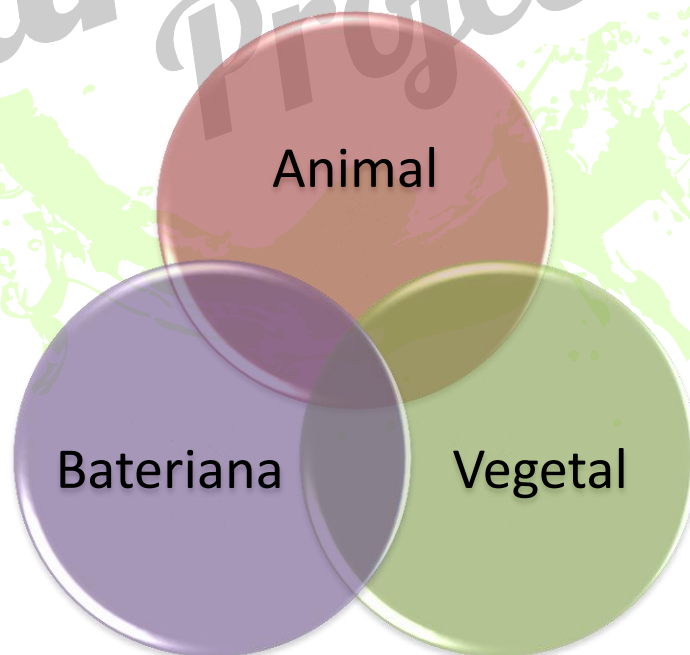
O Gel é o fenómeno que acontece quando uma grande quantidade de líquido é segurada de forma estacionária por uma pequena quantidade de sólidos.

Esta técnica é utilizada já há muitos anos e foi recentemente aperfeiçoada através da descoberta de novos hidrocoloides capazes de melhorar a gelificação dos líquidos.

Sobre esta descoberta é necessário dar grande crédito ao Chefe Catalão, Ferran Adriá, que através das suas pesquisas, afinou esta técnica que foi a seguir importada para a mixologia.

O objetivo da gelificação é alterar a textura de um ingrediente, permitindo ao cliente experimentar um Cocktail de forma diferente e inusual.

## Tipologias de Gel



## **Gels de origem animal**

### *Gelatina*

É o gel mais utilizado na gastronomia, especialmente para uso doméstico.

É comercializado especialmente em folhas, mas pode-se encontrar também em forma de pó ou granulado.

Este produto é incolor, sem sabor e sensível á alterações de temperatura.

**Utilização:** 1 folha para cada 100gr de líquido

### *Gelatina Instantânea*

Este produto é muito popular na Mixologia pois além de ter todas as características da Gelatina tradicional, não necessita calor para gelificar.

Este produto é comercializado em pó e, tal como a gelatina, é incolor e sem sabor.

**Utilização:** 5gr por 100gr de líquido

## **Gels de origem vegetal**

### *Agar Agar*

Gelificante vegan utilizado na Asia há séculos que tem como características principais a termo-resistência, a sua elevada força gelificante e a tolerância à acidez.

**Utilização:** de 0,2gr a 1,5gr dependendo da consistência desejada.

## Gels de origem bacteriana

### Gellan

Gelificante recentemente descoberto que deriva da fermentação da bactéria *Shingomina Elodea*.

Tem um forte poder gelificante e permite um corte com a faca limpo e preciso.

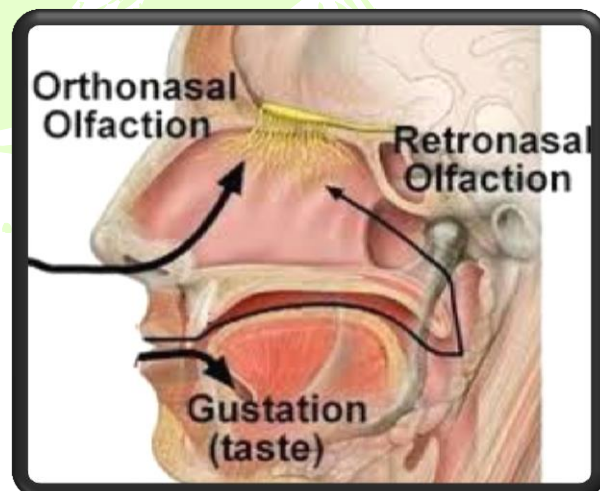
Tem como maior defeito a perda de eficácia gelificante em soluções salinas.

**Utilização:** de 1gr a 2 gr por cada 100 gr de líquido dependendo da consistência desejada.

## Perfumes e Essências

Os odores são extremamente importantes na percepção do sabor, provavelmente ainda mais importantes que o paladar.

Nós conseguimos perceber um cheiro através de dois canais do nariz: o Orto-nasal e o Retro-nasal.





Ao colocar uma bebida na boca, começamos a alterar a sua temperatura permitindo às substâncias voláteis passarem pelo canal retro nasal o qual, juntamente com os sinais fornecidos pelas papilas gustativas, começa a enviar informações ao cérebro. Esta informação é definida na língua inglesa como “flavor”: informação fornecida conjuntamente pelo paladar e pelo olfato.

No caso de um alimento ou bebida quente, o canal Orto-nasal também é extremamente importante porque é o primeiro a ter a percepção do alimento e a enviar a mensagem ao cérebro muitas das vezes criando, como consequência, salivação na boca e lubrificando assim as papilas gustativas, o que proporciona uma bebida ainda mais saborosa. O que acontece no caso de um cocktail, é que a baixa temperatura, não permite que as substâncias voláteis se libertem antes de serem humanizadas pela boca, limitando de uma certa forma, a experiência do cliente.

A criação de essências e perfumes comestíveis, que o Mixologista possa aplicar em cima do drink e á volta do copo, ajuda a melhorar a experiência do cliente.

## **Óleos essenciais e Essências**

A criação de uma simples essência para aplicar a um Cocktail tem a capacidade de dar ao mesmo uma nova e excitante dimensão.

Para a criação deste produto, são necessários dois elementos: um Óleo essencial comestível e Álcool.

É aconselhável a utilização de um Álcool com um grau alcoólico elevado para que a essência se consiga segurar de forma eficaz e permanente às paredes do copo. Caso contrário, o uso de vodka corrente permite resultados satisfatórios.

**NOTA:** É extremamente importante que o Óleo Essencial escolhido seja comestível, pelo que é obrigatório verificar com o comerciante que o mesmo se encontra na lista dos Óleos Comestíveis e que não foram adicionadas substâncias químicas perigosas à ingestão.

### Essência Receita

20 gotas Óleo Essencial (comestível)

100ml Álcool

### **Cocktails Com essências**

#### Martini de Framboesa e Aroma de Alecrim

3cl Sumo de Lima

2cl Xarope de Açúcar

5oz Puré de Framboesa

1-1/4oz   Vodka de Kumquat

1Spray    Essência de Alecrim

**Obs.** Colocar todos os ingredientes no shaker e misturar com gelo. Borrifar as paredes exteriores da taça cocktail com a essência e verter o cocktail

### Rosa Algarvia

3cl        Sumo de Limão Algarvio

2cl        Xarope de Tangerina

1cl        Bitter de Toranja

4cl        Sumo de Tangerina

4cl        Gin Sharish

1dash    Essência de Pétalas de Rosa

**Obs.** Colocar todos os ingredientes no shaker e misturar com gelo. Borrifar as paredes exteriores da taça cocktail com a essência e verter o cocktail

## **Perfumes Comestíveis**

A perfumaria é uma área bastante complexa e onde cientistas utilizam centenas de componentes químicos para obter mágicas fragrâncias de conhecimento geral.

Utilizando a base principal das técnicas utilizadas para criar um perfume juntamente com os conhecimentos mixológicos, podem-se desenvolver maravilhosos aromas para aplicar nos Cocktails.

Um perfume é composto por três elementos fundamentais:

- ✓ Notas de cabeça
- ✓ Notas de coração
- ✓ Notas de fundo

### **Notas de cabeça**

São representados por aromas mais frescos e representam a primeira impressão da fragrância.

Ex.: Limão, Lima, Tangerina e Hortelã

### **Notas de coração**

Representam aromas mais acentuados, percebidos a seguir às notas de cabeça. Geralmente são fragrâncias derivadas de especiarias.

Ex. Canela, Zimbro, Alecrim

### **Notas de fundo**

Representam aromas fixadores e mais duradouros, geralmente são fragrâncias florestais

Ex. Jasmim, Rosa e Lavanda

### **Receitas**

#### *Algarb Scent*

5gotas      Óleo essencial de Tangerina

8gotas      Óleo essencial de Canela

10gotas Óleo essencial de Rosas

100ml Álcool

**Nota:** A quantidade de Óleo essencial não deve superar o 1,2% do volume total do líquido

### *Mojito de Maça e Baunilha*

3cl Sumo de Lima

20folhas Hortelã

2cl Xarope de Baunilha

4cl Rum Havana 3 anos

1dash Refrigerante amargo de Limão

1dash Perfume Algarb Scent

Nota: Esmagar delicadamente a Hortelã com o xarope, adicionar os restantes ingredientes e misturar com gelo picado. Borrifar o copo e a superfície do cocktail com o perfume comestível.

# Esferificação

---

Entre todas as técnicas utilizadas na Mixologia para modificar a textura dos ingredientes, a esferificação é, sem dúvida, a mais interessante.

Esta técnica, descoberta nos anos 50 pela Empresa alimentar Britânica “Unilever”, foi importada ao mundo gastronómico no 2003 pelo brilhante Chefe Catalão, Ferran Adriá.

A Esferificação consiste na gelificação parcial e controlada de um líquido. O resultado é uma esfera com uma membrana subtil e líquida no seu interior. Para obter este resultado é necessário por em contacto dois elementos, o Alginato de Sódio e o Cálcio.

## Técnicas de Esferificação

Existem três tipos de Esferificação: Básica, Invertida e Inversa Frozen.

Cada uma delas tem as suas características e finalidade, onde o denominador comum é o Alginato de Sódio e o variável é o Cálcio, que pode ser Cloreto de Cálcio, Cálcio Lactato e Cálcio Lactato Gluconato.

## Ingredientes

### Alginato de Sódio:

Denominador comum de todas as esferificações. Este hidrocoloide é extraído das paredes das Algas Castanhas provenientes de águas frias.

Tem propriedades espessantes e gelificantes.

Tolera bem o álcool mas não suporta PH inferiores a 3.7

**Utilização:** *Básica* – 1gr por 100 ml de Líquido (1%)

*Invertida* – 0.5gr por 100 ml de Água (0.5%)

*Inversa frozen* – 0.5gr por 100 ml de Água (0.5%)

### Cloreto de Cálcio

Este sal é utilizado principalmente na Esferificação Básica. É composto por Cloro e Cálcio e tem uma elevada quantidade de íons, daí o sabor muito salgado.

**Utilização:** *Básica* - 0.3mg por 100ml de Água

### Lactato de Cálcio

Sal adequado tanto na Esferificação Básica como na Invertida e Inversa Frozen. É composto por Cloreto de Cálcio e Ácido Lático e tem um sabor menos salgado ao do Cloreto de Cálcio.

**Utilização:** *Básica* – 0.6gr por 100ml de Água

*Invertida* – 2,5gr por 100ml de Água + 200ml cocktail  
(ou 2,5gr por 300ml de Cocktail)

*Inversa Frozen* – 2,5gr por 100ml de Água + 200ml cocktail (ou 2,5gr por 300ml de Cocktail)

### Lactato de Cálcio Gluconato

Sal adequado na Esferificação Invertida e Inversa Frozen. É composto por Cálcio Gluconato e Lactato de Cálcio. Tem um sabor pouco salgado e, por este motivo, o favorito de Chefes e Mixologistas.

Utilização: Invertida/Inversa Frozen: 5gr por 100ml de Água + 200ml cocktail (ou 5gr por 300ml de Cocktail)

<b>Cálcio</b>	<b>Concentração de íones</b>	<b>Quantidade 0,18% por 100ml de Agua</b>
Cloreto de Cálcio	36,1%	0,5%
Lactato de Cálcio	18,4%	1%
Lactato de Cálcio Gluconato	9,3%	2%

### Sódio Citrato

Este ingrediente é muito utilizado na Esferificação Básica como atenuador de Acidez, pois permite Esferificar com um PH inferior á 3.7. Um aspeto negativo é o facto de seu sabor ser um pouco desagradável.

### Goma Xantana

Este fantástico Hidrocoloide obtido naturalmente a partir de uma bactéria (*Xanthomonas campestris*), tem grandes propriedades espessantes e é fundamental na Esferificação Inversa, quando o líquido não é suficientemente viscoso.

Utilização: de 0.2gr a 0.5gr por 100ml de líquido

### **Esferificação Básica**

A esferificação básica é provavelmente a mais utilizada na Mixologia. Esta técnica tem a vantagem de permitir criar tanto esferas como caviar e permite uma excelente rapidez de execução. Os aspetos menos favoráveis são o facto de não permitir esferificar líquidos muito ácidos (máximo PH 3.7) nem a sua preparação com antecedência.

### **Como funciona**

#### Banha de Cálcio

O primeiro passo é criar um banho de Cálcio misturando no Blender 500 ml de Água destilada (de preferência água mineral por não conter íões) com 1.5gr de Cloreto de Cálcio ou 3gr de Lactato de Cálcio. A este ponto, deixar repousar no frigorífico (a baixa temperatura facilita a reação)

#### Alginato Mix

Na preparação de Alginato Mix existem duas variantes de utilização. A primeira é misturar o líquido escolhido diretamente com alginato. A segunda é fazer um preparado á base de água e xarope de Açúcar que pode ser aplicado sucessivamente com qualquer tipo de líquido. A vantagem deste preparado é que além de poder esferificar no momento vários tipos de líquido, faz

com que o Xarope de Açúcar atue como atenuante do PH, permitindo Esferificar líquidos com um PH inferior a 3.7.

### Alginato Mix Direto

2.5gr	Alginato de Sódio
500ml	Líquido (licor, cocktail, xarope)
0.5%	

### Alginato Mix Indireto

5gr	Alginato de Sódio
250ml	Xarope de Açúcar
250ml	Água Destilada
1%	

**Nota:** Misturar 50% A.m. com 50% Líquido (Licor, Xarope etc)

Uma vez terminado o Alginato Mix é necessário reservar no frigorífico por um período mínimo de 6 horas até que todas as bolhas de ar tiverem desaparecido.

### Criar Caviar

1. Colocar o banho de Cálcio num recipiente oval.
2. Colocar o alginato+líquido num contentor para molhos e deixar cair as gotas dentro da banha de cálcio
3. Reservar por 10 segundos
4. Retirar o Caviar da banha com uma colher furada
5. Passar o Caviar por água a fim de eliminar qualquer resíduo de Sal

### Criar Esferas

1. Colocar o banho de Cálcio num recipiente oval.
2. Molhar a colher oval dentro do banho de Cálcio
3. Verter o Alginato+Líquido(Mix) dentro da colher
4. Apoiar a colher com A.M. dentro da banha de Cálcio
5. Esperar alguns segundos até que a esfera escorregue da colher e esperar mais 15 segundos
6. Retirar a esfera com uma colher furada
7. Passar a esfera por Água a fim de eliminar qualquer resíduo de Sal

### **Esferificação Invertida**

Nos anos 90 descobriu-se que invertendo os elementos da Esferificação Básica, não só se obtinha a mesma reação como também se podiam criar esferas que toleravam baixa acidez e podiam ser preparadas com antecedência. Um aspeto muito conveniente, especialmente para estabelecimentos com uma grande saída de Cocktails.

Os pontos menos positivos são o facto de ser um pouco mais difícil criar esferas perfeitas e de não ser adequado na preparação de Caviar.

No caso da E.I. o banho é preparado com Alginato e o líquido destinado a esferificação é misturado com Cálcio. Devido á grande quantidade de íones no Cloreto de Cálcio, é conveniente utilizar Cálcio Lactato ou Cálcio Lactato Gluconato, pois o primeiro irá proporcionar esferas muito salgadas e por conseguinte desagradáveis ao paladar.

#### *Banho de Alginato*

2.5gr      Alginato de Sódio

500ml     Água destilada

## Cálcio Mix

### **Método 1**

(Adapto para esferificação inversa frozen porque permite atenuar o álcool permitindo uma mais fácil congelação da esfera)

2.5gr Lactato de Cálcio Gluconato

Ou

(5gr Lactato de Cálcio)

100ml Água Destilada

200ml Líquido (Licor, Xarope etc)´

### **Método 2**

2.5gr Lactato de Cálcio Gluconato

100ml Líquido (licor, xarope, Cocktail etc.)

**0.2gr Xantana (caso a bebida seja muito líquida)**

## Preparação

1. Colocar a banha de Alginato num contentor oval
2. Verter o Cálcio mix+líquido numa colher medidora oval
3. Apoiar a colher na superfície da B.A. e verter delicadamente
4. Misturar constantemente as esferas durante cerca de 30 segundos (as esferas têm tendência a atraírem-se colando-se uma a outra)

5. Retirar a esfera com uma colher furada e passar por água para eliminar o alginato das paredes da esfera
6. Conservar no mesmo líquido das esferas

### **Esferificação Inversa Frozen**

Esta técnica é similar à Inversa. A sua utilização provém do facto de que com a técnica precedente é mais difícil criar esferas perfeitas e em muitos casos, necessita de um agente espessante para obter a reação. Além disto a esferificação frozen permite inserir elementos decorativos (ex. folha de manjeriço) dentro da esfera.

#### Preparação

1. Colocar o Calcio Mix+Líquido em moldes de silicone e congelar
2. Verter a banha de Alginato num recipiente oval
3. Colocar as esferas (poucas de cada vês para evitar que se colem uma a outra) ainda congeladas na banha
4. Misturar delicadamente as esferas
5. Esperar cerca de 4 minutos e retirar com uma colher furada
6. Passar as esferas por Água para eliminar o Alginato das paredes

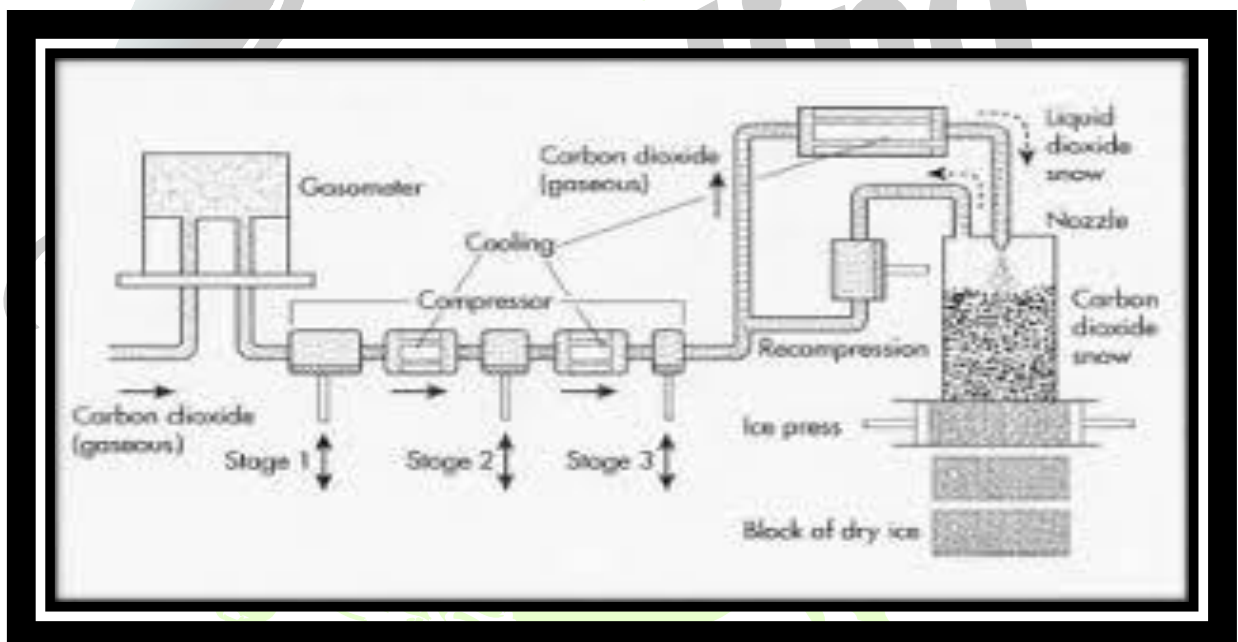
**Nota:** para acelerar o processo pode-se aquecer o banho de Alginato no micro-ondas por alguns segundos.

# Gelo Seco

O gelo Seco é um produto muito utilizado na indústria alimentar para o transporte de produtos alimentícios frescos.

O motivo da sua utilização é a sua baixa temperatura de  $-78.5^{\circ}$ , e sua durabilidade, que permite fazer longas viagens conservando os frescos durante mais tempo e ainda terminado o seu efeito, desaparece sem deixar resíduos.

Este produto é basicamente Dióxido de Carbono no seu estado sólido e visível que, através do fenómeno da sublimação, passa diretamente do estado gasoso ao estado sólido.



Na produção industrial, para criar gelo seco, o Dióxido de Carbono é libertado bruscamente na atmosfera e a seguir comprimido para criar blocos ou pellets.

Pode-se observar o mesmo fenómeno e simular este processo através de um simples extintor de CO<sub>2</sub>.

## Cuidados com o Gelo Seco



O Gelo Seco pode se tornar num produto perigoso se manuseado sem as devidas precauções. Devido à sua baixa temperatura, pode criar abrasões em contacto com a pele e a boca, e se ingerido torna-se num grave perigo para a saúde do consumidor.

### Precauções:

1. Nunca manusear o gelo seco sem luvas
2. Nunca permitir que o gelo seco entre em contacto direto com a boca do consumidor
3. Nunca conservar num contentor fechado



### Utilização em Cocktails

Por motivos de precaução, é desaconselhável a utilização direta do Gelo Seco nas Bebidas.

Mas em caso de caso utilização em bebidas é importante ter os seguintes cuidados:

- Utilizar sempre uma colher de infusão para emprisionar o gelo seco de forma á que não entre em contacto com os lábios do cliente
- Uma vez colocado no drink, esperar sempre que pare de borbulhar antes de o servir

### Áromas com gelo Seco

O Gelo seco permite criar fantásticas essências para acompanhar cocktails, permitindo uma mais complexa perceção do sabor do drink, por parte do cliente.

#### Método

1. Criar uma Água aromatizada
2. Adicionar Óleos Essências
3. Colocar gelo seco na Água aromatizada
4. Servir ao lado do Cocktail



#### Ex. Receita

##### **Mediterraneo com Essência de Ervas Aromáticas**

- |     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 2cl | Sumo de Lima                          |
| 2cl | Mel aromatizado com Basilico          |
| 1cl | Rich Syrup                            |
| 3cl | Puré de Morango(natural ou congelado) |

4cl      Gin de Alecrim

Aróma

Ferver 30 cl de água, apagar o fogo e adicionar Alecrim, Salva, Eucalipto, Basilico e Tomilho. Deixar repousar por 1 hora.

Adicionar 2 gotas de Óleos Essenciais de Bergamota, 2 de Rosmarim e incorporar.

Colocar num recipiente juntamente com gelo seco(o composto terá que ser morno para aumentar o efeito).

Servir o cocktail juntamente com o preparado.

### **Asian Martini com Aromas Florais**

3cl      Sumo de Lima

1un.      Erva Limão(lemongrass)

2cl      Xarope de Rosas

Caseiro

1\2      Pepino

1,5cl      Licor de Lichias

4cl      Gin

### **Aroma Floral**

Ferver 30 cl de água, apagar o fogo e adicionar Pétales de Rosa, Rósa Galega, Viutetas e Flor de Laranjeiro. Deixar repousar por 1 hora.

Adicionar 3 gotas de Óleos Essenciais de Rosa, 1 gota de Alfazema e incorporar.



Colocar num recipiente juntamente com gelo seco(o composto terá que ser morno para aumentar o efeito).

Servir o cocktail juntamente com o preparado.

## Changing Flavor Cocktails

---

Nos últimos anos surgiu a tendência da criação de Cocktails que mudam de sabor enquanto estão a ser consumidos.

Este tipo de bebida é extremamente interessante e é considerada uma experiencia muito agradável e única por parte do cliente.

No entanto, não serão necessárias técnicas muito complexas de Mixologia Molecular para obter o resultado desejado, mas sim um pouco de criatividade.

### **Gelo aromatizado**

Aromatizar os cubos de gelo com ervas aromáticas e infusões permite que, durante a sua diluição em contacto com o Cocktail, este mude de sabor de forma gradual e agradável.

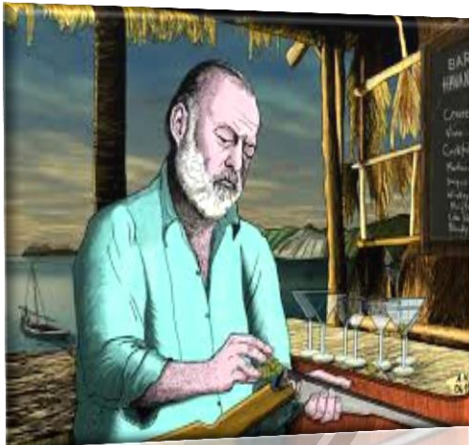
Para um resultado com menor diluição, pode-se adicionar Agar Agar na água aromatizada antes de colocar no congelador.

### **Ex. Receita**

#### *Gelo aromatizado com Alecrim*

Colocar 300ml de Água a ferver. Adicionar 20gr de Alecrim, 0.5gr de Agar Agar, misturar delicadamente e deixar repousar durante 5 minutos.

Colocar a água aromatizada em moldes de silicone e colocar no congelador.



### Hemingway Daiquiri aromatizado

3cl	Sumo de Lima
1cl	Sumo de Toranja
2cl	Xarope de Açúcar
1cl	Licor Maraschino
4cl	Rum Havana Club 3y.o.
6cubos	Gelo Aromatizado

**Obs.** Colocar todos os ingredientes no shaker e misturar com gelo normal. Verter o Cocktail em cima do gelo aromatizado e servir.

### **Double**

Os Double são cocktails clássicos, geralmente preparados “on the rocks”, onde vem adicionado um tubo de ensaio de vidro que contem um outro Cocktail composto por sabores contrastantes mas não conflituais.

Este é um tipo de Drink muito interativo para o cliente, pois é ele que escolhe o momento para colocar o líquido e em que quantidade, proporcionando ao cocktail um sabor diferente no momento em que é vertido.

## Receita

### White lady with a Red Dress

- 3cl Sumo de Lima
- 2cl Cointreau
- 1cl Xarope de Açúcar
- 3cl Gin

### Tubo de ensaio

- 2cl Licor de Pêssego
- Caseiro
- 1cl Xarope de Morango



### Fruta Milagrosa

Esta baga, proveniente da Africa, era ingerida por alguma tribos indígenas antes das refeições. O motivo é que este fruto tem a capacidade de modificar o sabor dos alimentos, especialmente sabores amargos e azedos, tornando-os mais doces.

Esta alteração é causada por uma molécula - a glicoproteína - e cadeias de carboidratos, chamada Miraculina.

Este fruto é utilizado também na Mixologia para modificar o sabor dos Cocktails durante o consumo. No entanto, uma solução mais viável poderá ser a



utilização de capsulas de Fruta Milagrosa, uma vez que o custo deste fruto é elevado.



## Exaltadores de Sabor - Syrups

---

È importante conhecer e saber escolher o xarope mais adapta para os seus cocktails. Um basic syrup com uma concentração de açúcar fraca, irá diluir o drink causando uma perda de sabor e alcoolicidade.

Para calcular a concentração de açúcar no xarope utiliza-se a unidade de medida Brix, e calcula-se dividindo a quantidade de açúcar pelo volume total do xarope.

**N.b.** A adição em todas as receitas de ácido cítrico é feita porque este ingrediente permite uma mais longa conservação e impede ao xarope de cristalizar.



### Basic Syrups

#### Simple Syrup

Xarope de açúcar mais utilizado nos Estados Unidos. Geralmente é escolhido para acelerar o serviço, pois permite um pouring mais rápido. No entanto este xarope causa grande diluição no drink. Brix: 50º

1000gr    Açúcar

1000ml    Água

1\4tsp    Ácido Cítrico

*Levantar a água a fervera, adicionar o açúcar e ácido cítrico e cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.*

### Monin Simple Syrup

Xarope comercializado pela monin, têm uma concentração de açúcar inferior ao simple syrup, causando problemas de diluição no drink. Brix: 46º

835gr Açúcar

1000ml Água

1\4tsp Ácido Cítrico

*Levantar a água a fervera, adicionar o açúcar e ácido cítrico e cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.*

### Rich Syrup

Excelente escolha para utilizar nos cocktails, ótimo exaltador de sabor permite uma baixa diluição dos Cocktails. Brix: 67º

1kg Açúcar

500ml Água

1\4tsp Ácido Cítrico

*Levantar a água a fervera, adicionar o açúcar e ácido cítrico e cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.*

### Gomme Syrup

O rei dos Basic Syrups. Fantástico exaltador de sabor, com uma concentração de açúcar sensivelmente inferior ao Rich syrup compensa com fantástica viscosidade. Brix:65º

1kg	Açúcar
500ml	Água
175gr	Goma Arábica
1\4tsp	Ácido Cítrico

*Misturar 100ml de água(fria) com a goma arábica até amalgamar. Adicionar os outros ingredientes, levantar a fervera e cozer a fogo doce por 10 minutos misturando constantemente.*

## ***Outros Xaropes***

### Xarope de Mel

500 gr      Mel

250ml      Água

1\4tsp      Ácido Cítrico

Levantar a água a ferver, adicionar o mel e o ácido cítrico, cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.

### Mel aromatizado

O mel aromatizado é um excelente ingrediente para utilizar em cocktails. O mel tem uma enorme capacidade de extrair os sabores. O processo é simples: colocar o agente aromatizante num recipiente de vidro (ervas aromáticas, flores, sementes, botânicos etc) adicionar o mel e deixar descansar durante uma semana. O mel aromático pode ser utilizado diretamente em cocktails (neste caso diluir o mel antes de colocar o gelo) ou criando um xarope de mel aromático.

### Xarope de Mel Aromático

500gr      Mel aromático(ex, mel de Basilico)

250ml      Água

1\4tsp      Ácido Cítrico

Levantar a água a ferver, adicionar o mel e o ácido cítrico, cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.

## Xaropes de Fruta

---

Os xaropes de fruta caseiros são uma excelente base para criar cocktails. No entanto é importante salientar que a fruta irá ter a tendência a libertar pectina, que irá espessar o xarope. Neste caso a percentagem de água com açúcar deverá ser a mesma do simple syrup(1:1).



### Xarope de Framboesa e Tomilho

500gr	Açúcar
500ml	Água
25gr	Tomilho
1\4tsp	Ácido Cítrico
300gr	Framboesa

Levantar a água a fervura, adicionar Açúcar e o ácido cítrico, adicionar a fruta e as ervas e cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.

### Xarope de Morango e Basílico

500gr	Açúcar
500ml	Água
25gr	Basílico

1\4tsp    Ácido Cítrico

400gr     Morangos (Fatiados)

*Levantar a água a ferver, adicionar Açúcar e o ácido cítrico, adicionar a fruta e as ervas e cozer a fogo doce durante 10 minutos misturando constantemente.*

### **Xarope de Coco**

400ml     Leite de Côco

400gr     Açúcar

150gr     Côco ralado ou em lascas

1\4tsp     Ácido Cítrico

*Levantar o leite a ferver, adicionar Açúcar, o côco e o ácido cítrico cozer a fogo doce durante 20 minutos misturando constantemente. Filtrar o côco antes de arrefecer e conservar em frigorífico.*

*N.B. Neste caso com o côco não irá espessar o líquido, pelo que para ter um xarope mais cremoso, pode-se aumentar a quantidade de Açúcar (1:2).*

### **Orgeat Syrup**

125gr     Amêndoas

400ml     Água

400gr     Açúcar

2tsp      Aroma alimentar de amêndoa (opcional)

1tsp      Água de Laranjeiro

1\4tsp     Ácido Cítrico

*Esmagar as amêndoas num almofariz, adicionar metade da água e deixar repousar por 3 horas. Colocar as amêndoas e a “água de Amêndoa” num tacho, adicionar o restante da água e levantar a fervera. Adicionar os restantes ingredientes e cozer a fogo doce durante 20 minutos. Filtrar e conservar em frigorífico.*

### **Granadina**

500ml	Sumo de Romã natural
2un.	Botões de rosa galega (ou 1tsp água de rosa)
1000gr	Açúcar
1tsp	Água de Laranjeiro
1\2un	Vagem de baunilha
1\4tsp	Ácido Cítrico

*Levantar a fervera o sumo, adicionar os restantes ingredientes e cozer a fogo doce durante 30 minutos, filtrar e conservar em frigorífico.*

## **Outros Xaropes**

---

### **Xarope de Gengibre**

250gr	Raiz de Gengibre
600gr	Açúcar
300gr	Água

*1tsp Ácido Cítrico*  
*Levantar a Água a fervera, adicionar o gengibre ralado e descascado juntamente com os outros ingredientes. Cozer a fogo doce durante 20 minutos, filtrar e conservar em frigorífico.*

### Xarope Floral

10gr	Flores de camomila
2gr	Violetas
5gr	Verbena
10gr	Casca de Laranja
1\4tsp	Ácido Cítrico
500ml	Água
1000gr	Açúcar

*Levantar a água a fervera, adicionar o açúcar e o ácido cítrico. Retirar do fogo e adicionar os restantes ingredientes. Deixar repousar em recipiente tapado durante 24 horas, filtrar e conservar em frigorífico.*



### Xarope de Basilico

500ml	Água
1000gr	Açúcar
1\4tsp	Ácido Cítrico
200gr	Folhas de Basilico

*Levantar a água a fervera, adicionar o açúcar e o ácido cítrico. Retirar do fogo e adicionar os restantes ingredientes. Deixar repousar em recipiente tapado durante 24 horas, filtrar e conservar em frigorífico.*

## Aromatic Bitters

---



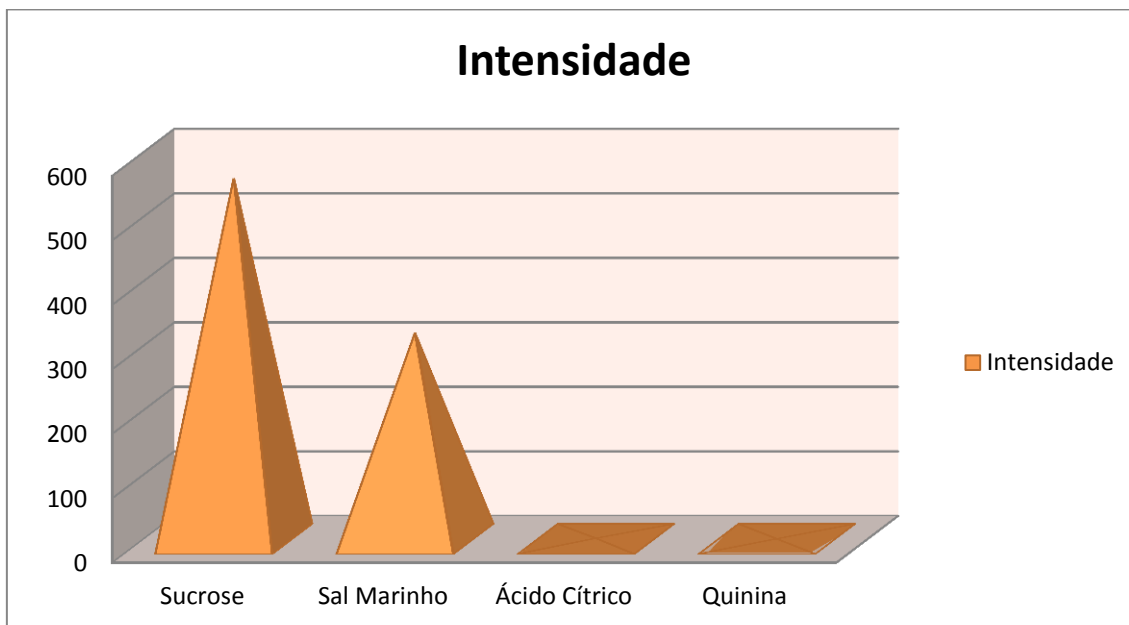
Entre todos os sabores percebidos pela nossa boca, o amargo é o mais complexo.

No estado selvagem o ser humano associa o amargo as toxinas, por este motivo as nossas papilas gustativas desenvolveram centenas de recetores capazes de reconhecer até 300 tipos de amargo diferentes.

Na criação de um cocktail o sabor amargo têm uma importância fundamental. A boca, na tentativa de neutralizar o sabor amargo (por receio da presença de toxinas) têm a tendência a salivar. Esta salivação irá lubrificar as papilas gustativas, preparando a boca para os outros sabores.

Por causa da grande sensibilidade da boca pelos sabores amargos são a causa que adicionando uma só gota de um bitter aromático, irá render o drink mais redondo e equilibrado.

De forma melhor utilizar os aromatic bitters, é importante sublinhar, que o sabor amargo é o mais intenso de todos os sabores, como demonstra este gráfico:



Para a criação de um Bitter aromático são necessários 5 elementos:

- Aroma
- Agente amargante
- Álcool
- Exaltador de Sabor
- Exaltador de Aroma (opcional)

## AROMA



## AGENTE AMARGANTE PRIMÁRIO



## AGENTE AMARGANTE SECUNDÁRIO



## EXALTADOR DE SABOR



Açúcar



Caramelo



Mel



Xarope de Agave

## EXALTADOR DE AROMA

Oleos  
Essências



Aromas  
alimentares

Existem dois métodos principais para fazer Aromáticos:

- Infusão de todos os elementos
- Através de Tinturas

### Método 1

#### 1. Preparação do aroma

Consiste em juntar todos os botânicos (50%) e juntar com o álcool.

#### 2. Infusão:

Em sous vide ou infusão clássica

#### 3. Filtrar

#### 4. Adicionar o agente amargo

#### 5. Adicionar o Exaltador de sabor

#### 6. Adicionar o exaltador de aroma(no caso se utilize óleos essenciais 1 gota e sempre 100% orgânicos)



N.B. Nunca juntar o agente amargo principal em infusão com os outros ingredientes. Estes agentes são extremamente potentes, e dessa forma irá se perder o controlo do equilíbrio do Bitter.

## Método 2



Este método consiste em criar tinturas, ou seja, colocar em infusão todos os elementos singularmente. Desta forma poderá se controlar o resultado final com muita mais precisão.

## Bitter

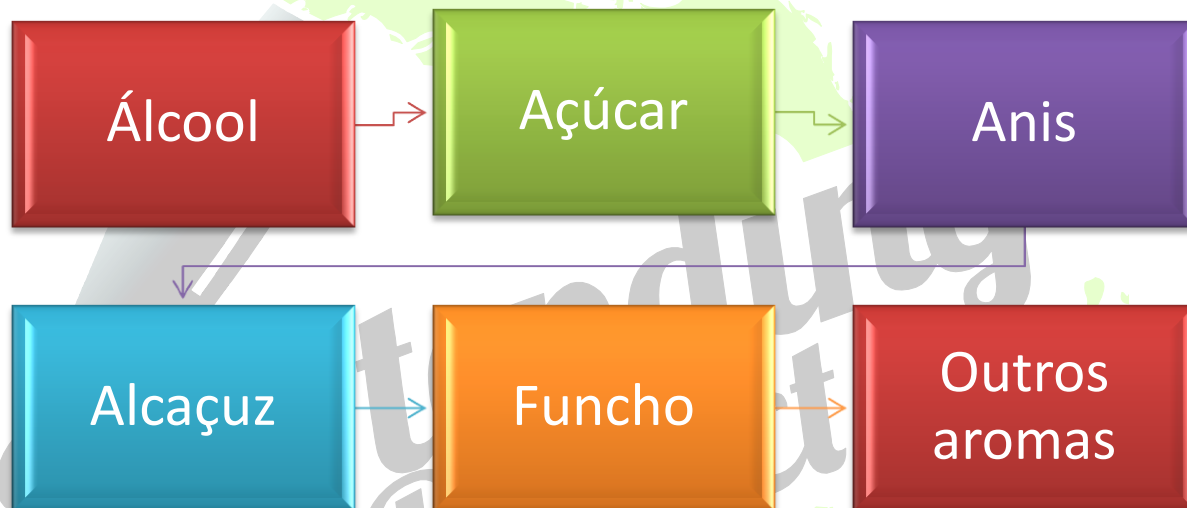


# Aperitivos

---

## Pastis

### Composição



### Aromas



---

### Aromas Anisados



---

Preparação: Maceração



70%  
Anisados



### B. P. Pastis Recipe

5 un. Estrela de Anis  
3gr Angélica  
2gr Funcho  
2gr Alcaçuz  
1gr Hortelã Mourisco  
2gr Poejo  
2gr Tomilho Eucalipto  
200 ml Vodka  
50gr Açúcar

### Vermute

Composição:

- ✓ Bebida com gradação alcoólica superior a 14.5º e inferior a 21º Vol.
- ✓ Composto por 75% de vinho branco adocicado e aromatizado
- ✓ Concentração de açúcar mínimo 14%
- ✓ Têm que conter absinto entre os seus botânicos

### Vermute Branco



## Vermute Tinto



## Vermute Rosé



## Métodos de Confeção



Infusão  
fria



Infusão  
quente



Em  
Sous  
Vide

## Aromatizantes



## Receitas

### Vermute de Camomilla

Casca de Tangerina  
 Casca de Limão  
 Casca de Laranja  
 10gr Flor de Camomila  
 3gr Angelica  
 3gr Cardamomo  
 2gr Basílico  
 200ml Vinho branco  
 5cl Mel



### Vermute de Maçã

- 100gr Maçã
- 10gr Canela
- 1un. Estrela de anis
- 5gr Cardamomo
- 2gr Poejo
- 20cl Vinho Branco

- 50gr Mel
- 1cl Infusão de absinto
- 5cl Vodka

### Vermute Tinto Floral

- ✓ 20cl Vinho Branco
- ✓ 4gr Hibiscos
- ✓ 1gr Rosa Gálica
- ✓ 2gr Jasmim



- ✓ 50gr Xarope de Baunilha
- ✓ 1cl Infusão de Absinto
- ✓ 5cl Vodka

### Vermute Tinto Classic

200ml Vinho Branco  
 50gr Açúcar  
 1dash Caramelo  
 5gr Casca de Romã  
 2gr Angelica  
 4gr Canela  
 1\2 Baunilha  
 1casca Laranja  
 1Casca Toranja  
 1gr Hortelã Mourisca  
 1gr Cavalinha

4cl Vodka  
 1dash Infusão de absinto

## Shrubs



O Shrub é uma fantástica alternativa aos citrinos para doar acides aos Cocktails

Este ingrediente, muito utilizado nos últimos anos por barmans de todo o mundo, têm uma preparação similar a um clássico xarope, onde se vai substituir a água, a um vinagre. No entanto é conveniente utilizar um vinagre de qualidade, onde o vinagre de vinho não é

aconselhável. Os mais indicados são o vinagre de cidra, balsâmico e de framboesa. Podem-se criar shrubs através de uma infusão simples, em sous vide ou em tacho.

### Shrub de Tomate e Canela

- 2 Un. Tomate inteiro
- 2un. Pau de Canela
- 250ml Vinagre de Cidra
- 400gr Açúcar



*Colocar em um tacho os tomates cortados aos cubos e adicionar os restantes ingredientes até levantar fervura. Cozer todos os ingredientes a fogo doce durante 30 minutos. Filtrar e conservar no frigorífico.*

### Shrub de Morango e Basílico Balsâmico

- 500gr Morangos
- 50gr Basílico
- 125ml Vinagre de Cidra
- 125ml Vinagre Balsâmico
- 500gr Açúcar

*Colocar em um tacho os morangos cortadas as fatias e adicionar os restantes ingredientes até levantar fervura. Cozer todos os ingredientes a fogo doce durante 30 minutos. Filtrar e conservar*

### Cocktail Recipe

#### Recipe1



- 5cl Shrub de Tomate
- 2cl Licor de Morango e ervas aromáticas
- 5cl Aperol

*Recipe2*

5cl Shrub de Morango Balsámico

3cl Puré de Manga

4cl Gin



**Bartending  
Project**

# CORDIALS E REFRIGERANTES

---

## CORDIAL DE LARANJA E FRAMBOESA

- 20 cl Sumo de Laranja
- Casta de duas laranjas
- 40gr Açúcar
- 1tsp Ácido Cítrico
- 10gr Framboesa

Cozer todos os ingredientes a fogo doce durante 20 minutos, deixar repousar e filtrar.

Para criar um refrigerante de Laranja e framboesa adicionar  $\frac{3}{4}$  de água e carbonizar.

## CORDIAL DE BITTER LEMON AROMÁTICO

- 10cl Sumo de Limão
- 10cl Água
- Casca de Limão
- 400gr Açúcar
- 10gr Ácido Cítrico
- 10gr Quina



Cozer todos os ingredientes a fogo doce durante 20 minutos, deixar repousar e filtrar.  
Para criar um refrigerante de Laranja e framboesa adicionar  $\frac{3}{4}$  de água e carbonizar.

## CORDIAL DE GENGIBRE

- 100gr Gengibre Ralado
  - 10cl Sumo de Limão
  - Casca de Limão
  - 200gr Açúcar
  - 10gr Ácido Cítrico (0,5%)



*Cozer todos os ingredientes a fogo doce durante 20 minutos, deixar repousar e filtrar. Para criar um refrigerante de Laranja e framboesa adicionar 3\4 de agua e carbonizar.*

*N.B. Ginger Ale: Substituir o sumo de limão por agua (omitir a casca).*

### **XAROPE DE TÓNICA**

- 10cl Sumo de Laranja
- 10cl Sumo de Lima
- 10cl Sumo de Limão
- 30cl Água
- Casca Limão-Lima-Laranja
- 15gr Quina(20%)
- 10gr Ácido Cítrico
- 60gr Açúcar
- Especiarias várias



*Cozer todos os ingredientes a fogo doce durante 20 minutos, deixar repousar e filtrar. Para criar um refrigerante de Tónica adicionar 3\4 de agua e carbonizar (regular com xarope de açúcar)*

*N.B. Água tônica: Substituir os sumos por água, cozer em sous vide a temperatura controlada(70º) durante 2 horas ou em infusão clássica durante 4 dias.*



## FUMO AROMATIZADO



## FUMO AROMATIZADO



Providenciar ao Drink  
aroma e expandir a  
variedade de sabores  
sem que cheguem  
tocar o palato do  
cliente

## SMOKING GUN

Dispositivo inovador que permite criar de forma instantânea uma grande variedade de fumo aromatizados.



## SMOKING GUN



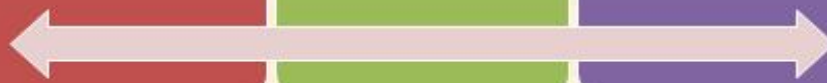
Aladin  
€200



Volcano  
€70



Polyscience  
€100



## FUMO: COMPONENTES



Serradura



Aroma  
Sólido



Aroma  
Liq



Agua ou  
Glicerina  
alimentar



## FUMO: INGREDIENTES

**SEMENTES:** Coentro, Angelica,  
Funcho, Aipo

**FLOR DESIDRATADA:** Rosas,  
Sabugueiro, Perpetua, Camomila

**CASCAS:** Cassia, Canela

**PLANTAS MEDICINAIS:** Carqueja,  
Verbena, Valeriana

**ERVAS AROMATICAS:** Alecrim,  
Poejo, Hortelã da Ribeira

**FOLHAS:** Eucalipto, Hortelã, Basilico



## AROMATIZAÇÃO INDIRECTA



Consiste em colocar o fumo dentro de uma campânula com o Cocktail no interior do copo

**Intensidade:** Suave

## AROMATIZAÇÃO DO VIDRO



Consiste em colocar o fumo dentro do copo vazio por cerca dois minutos onde o cocktail irá ser servido.

**Intensidade:** Média

## AROMATIZAÇÃO DIRECTA



Consiste em colocar o fumo dentro de uma garrafa ou decanter diretamente com o Cocktail

**Intensidade:**  
Elevada

## AROMATIZAÇÃO DO VIDRO



Esta técnica pode ser executada colocando diretamente o aroma na superfície juntamente com o copo.

**Intensidade:** Suave

## AROMATIZAR INGREDIENTES



Para resultados mais precisos pode-se aromatizar os ingredientes singularmente. O resultado será um cocktail com uma intensidade de Fumo mais leve e suave

## INGREDIENTES FUMADOS



Fruta e purés



Licores e Espirituoso



Açúcar e Xaropes



Sal



Gelo



## Whisky Fumado - Decanter



**ROB ROY BP**  
 5cl Blended Whisky Fumado  
 2cl Vermouth Tinto  
 1dash Bitter de Gengibre

**FUMO**  
 Serradura  
 Rosa e Cardamomo  
 Óleo essencial de Erva Limão

## Campanula



**Scirocco**  
 4cl Sumo de Lima  
 2cl Xarope de Lavanda  
 2cl Licor de Tangerina  
 4cl Gin  
 Dash Bitter de Framboesa

**FUMO**  
 Serradura  
 Tomilho Eucalipto  
 Óleo essencial de Limão

## Sal Fumado

### MARGARITA DE ANANÁS E SALVA



3cl Sumo de Lima  
 2cl Xarope de Salva de Salva  
 1cl Licor de ananás grelhado  
 4cl Tequila Reposado  
 Tps Sal de Alecrim Fumado

**FUMO:**  
 Serradura  
 Salva  
 Óleo essencial de Lima

## Copo Fumado

### Negroni



4cl Campari  
 4cl Vermute camomila  
 4cl Gin

**FUMO:**  
 Serradura  
 Alecrim  
 Óleo essencial de Bergamotta