



Qual o drink de hoje?

Ilma Lopes

Edição da autora - 2020

Drinks da quarentena



*Ilma Lopes, aposentada,
divorciada, aberta para as
infinitas possibilidades que
a vida me trouxe.*

Eu era uma consumidora tímida de drinks, sendo minhas bebidas prediletas um bom vinho e uma ótima cerveja puro malte ou artesanal

Porém essa pandemia nos prendeu dentro de casa e essas duas bebidas pedem, impreterivelmente a companhia de bons e divertidos amigos. E como moro sozinha me vi num dilema: o que poderia beber sozinha em casa, durante essa quarentena que já se vislumbra sem data para acabar.

Eis que amigos me enviaram duas receitas que sequer havia ouvido falar antes, Caipirinha de cerveja e o Cozumel. Confesso que foi um surpreendente choque em meus padrões étlicos.

Daí em diante foi só ousar e pesquisar novos drinks e me deparei com uma infinidade de cores, sabores, aromas e combinações fantásticos. Quando me dei conta estava irremediavelmente apaixonada pelo mundo dos drinks. Estou amando esse mundo no qual posso executar, criar e recriar com ousadia tornando essa experiência em algo divertido criativo e tentador. Não havia a intenção de publicar nada, mas comecei enviando a foto que fazia do drink do dia para alguns amigos via WhatsApp, e agora quando chega o fim de semana muitos me cobram: Qual o drink de hoje?

Dedicatória

**Aos amigos que sempre compartilharam comigo horas agradáveis,
aqui em casa ou em alguns bares da vida.**

**Sendo impossível essa convivência no atual momento, bebo meus
drinks sozinha, mas sempre pensando em como seria maravilhoso se
estivessem aqui.**

Agradecimentos:

A Lélia, amiga querida, que me incentivou e tomou todas as iniciativas para que esse ebook se concretizasse

A Tainá, minha filha, que fez essa capa maravilhosa, com o maior carinho e presteza.

Dicas importantes

1- Cada drink pede uma taça ou copo apropriados, mas isso não impede que você use o que tiver. O que importa é que esteja bem gelada.

Como gelar a taça ou copo: Encha- o de gelo antes do preparo do drink. Escorra o gelo antes de colocar o drink, para que não fique aguado.

2- Tenha um copo grande, tipo mixer, para preparar o drink que não for batido em coqueteleira. Depois vire na taça ou copo a ser servido

3- Xarope de açúcar:

Nada mais é do que uma mistura de água e açúcar na mesma proporção. O objetivo é diluir o açúcar e facilitar a dosagem da mesma. Pode ser feito com açúcar cristal, refinado, mascavo(para drinks em que o destilado for escuro)

*** Eu faço os meus usando o Eritritol ou xilitol, que são açúcares naturais usados na Low Carb.**

*** Como fazer:**

1 colher de açúcar para uma de água (se usar xícara como medida, renderá mais, mas exigirá armazenamento numa garrafinha de vidro e na geladeira

4- Uso das ervas aromáticas. Bater na palma da mão, nunca macerá-las

5- Por último e não menos importante:

Seguir uma receita é apenas uma sugestão. Criar a sua própria é muito desafiador e gratificante, portanto, libere sua imaginação e ouse.



CAIPIRINHA DE CERVEJA

01

50 ml de cachaça

Suco de 1 limão taiti

50 g de açúcar

300 ml de cerveja bem gelada

Gelo

Preparo na coqueteleira colocando o açúcar, o suco do limão e a cachaça. Sacode e despeje num copo de chopp ou numa taça, e acrescente a cerveja.

Guarnição: hortelã e rodela de limão

COZUMEL

02



300ml de cerveja bem gelada

Suco de 1/2 limão taiti

Preparo direto no copo, com cuidado pra não estragar a borda feita previamente passando limão e no sal.

**[20:53, 27/11/2020] Ilma Lopes - E-Book: Guarnição:
Rodela de limão**



CAMPARI MINT SPRITZ

03

50 ml de campari

30 ml de suco de cranberry

**Espumante brut ou prosecco para completar
3 folhas de hortelã**

**Preparo na taça, colocando as folhas de hortelã
(bater na palma da mão pra soltar a
fragrância), o campari e o suco de cranberry
juntos, misturando com a bailarina. Coloque o
espumante bem devagar...**

PUSSY FOOT



50 ml de vodka

100 ml de suco de cranberry

100 ml de suco de laranja

Preparo direto no copo Hurricane(usei outro)

Coloque gelo e todos os ingredientes, mexa com uma bailarina ou outra colher qualquer.

Guarnição: casca e uma fatia de laranja



BRASILMA

05

**50 ml de vodka
20 ml de licor de menta
20 ml de xarope de açúcar
100ml de suco de maracujá
Pedacos de abacaxi
Folhas de hortelã**

**Na coqueteleira com gelo coloque a vodka, o xarope de açúcar, o suco de maracujá...Sacuda e na taça previamente gelada, coloque primeiro o licor de menta e os pedaços de abacaxi e depois despeje devagar o líquido da coqueteleira
Guarnição: folhas de hortelã e sementes da polpa do maracujá**



MAMA MIA

06

25 ml de licor de amora

50 ml de rum prata ou ouro

30 ml de Malibu (rum de coco)

100 ml de suco de abacaxi

Água de coco para completar a taça

Preparo direto na taça, colocando os ingredientes na ordem.



GIN YELLOW KIWI

07

50 ml de gin

25 ml de xarope de açúcar

1 kiwi amarelo

Água com gás

Preparo na coqueteleira, macerando o kiwi antes de sacudir.

Guarnição: uma fatia do kiwi



MARGARITA

08

60 ml de tequila prata

50 ml de Curaçau (licor de laranja

25 ml de suco de limão taiti

Preparar a taça antes, (limão na borda e passar no sal)

Preparo na coqueteleira com gelo.

Guarnição: fatia de limão

BLUE MARGARITA



50 ml de tequila prata

50 ml de Curaçau Blue

25 ml de suco de limão taiti

Preparar a taça antes(passe limão na borda e passe no sal)

Na coqueteleira com gelo sacudir os ingredientes..



GIN CRAVO E LARANJA

10

50 ml de gin

100 ml de suco de laranja bahia

Água tônica ou tônica citrus para completar

Preparo na coqueteleira, exceto a água tônica que será colocada por último na taça gelada.

Guarnição: fatia de laranja, 6 cravos e anis estrelado (opcional)



ALEXANDER

11

50 ml de conhaque

30 ml de licor de cacau

30 ml de creme de leite

Gelo

Preparo na coqueteleira, coando para colocar na taça

Guarnição: 1 pau de canela, canela em pó



APPLE'S GIN

12

100 ml de vodka

2 paus de canela (deixe os dois marinando por 30 min.)

Pedaços de abacaxi

30 ml de xarope de maçã verde

Preparo na coqueteleira, macerando o abacaxi. Junte a vodka reservando os paus de canela pra guarnecer.

Guarnição: 1 fatia de maçã verde e os paus de canela

APEROL SENSATION



50 ml de aperol

100 ml de suco de laranja bahia

Água tônica ou citrus para completar

Preparo direto na taça misturando os dois primeiros ingredientes. Coloque a tônica devagar, por último.

Guarnição: uma fatia de laranja bahia

GIN GRAVIOLA



60 ml de gin

100 ml de suco de graviola

Clube Soda ou água com gás para completar

Preparo na coqueteleira, exceto o Clube Soda ou a água, que será colocada por último na taça.

Guarnição: fatia de limão e hortelã



NEW HURRICANE

15

**50 ml de rum carta blanca
30 ml de rum carta oro
15 ml de grenadine ou groselha
25 ml de suco de abacaxi
25 ml de suco de laranja
15ml de suco de limão taiti
25 ml de xarope de açúcar
15 ml de licor de laranja
Pedacos de abacaxi**

Preparo na coqueteleira, exceto os pedaços de abacaxi, que serão colocados na taça intercalando com gelo. Coe e despeje na taça delicadamente.

Guarnição: folha ou fatia de abacaxi

COSMOPOLITAN

50 ml de vodka

30 ml de Curaçau(licor de laranja

30 ml de suco de cranberry

15 ml de suco de limão taiti

Preparo na coqueteleira com gelo

Guarnição: twist de laranja





G&T PEPINO

17

**50ml de gin
3 rodela de pepino
15ml de limão siciliano
Água tônica**

**Preparo na coqueteleira, macerando o pepino..Junte o gin e o suco do limão e sacuda bem...Coe na taça com bastante gelo..
Guarnição: fatia de pepino(cortada no comprimento) e anis estrelado**



WATERMELON DRINK

18

60ml de rum carta blanca

150 ml de suco de melancia

Clube Soda ou água com gás para completar

Preparo na coqueteleira, macerando uns pedaços de melancia. Complete com o Clube soda, despejando devagar. Guarnição: uma fatia de melancia e hortelã



BLUE LAGOON

19

**50 ml de vodka
30 ml de Curaçau Blue
25 ml de suco de limão taiti
Clube Soda para completar**

**Preparo na taça gelada...coloque o Clube Soda bem devagar.
Guarnição: cereja ou rodela de limão**

**Variação: Paradise Lagoon
Substitua a vodka por gin**



PIÑA COLADA

20

60 ml de rum carta blanca

100 ml de suco de abacaxi

Pedaços de abacaxi

30 ml de leite de coco

30 ml de leite condensado (opcional)

Gelo

Preparar a taça antes, passando abacaxi na borda e molhando no coco ralado.

Preparo na coqueteleira, macerando os pedaços de abacaxi...

Guarnição: fatia de abacaxi



ORANGE'S GIN

21

60 ml de gin

Suco de 1 laranja bahia

Pedaços de laranja

Água tônica

Gelo

Preparo na coqueteleira, exceto os pedaços da laranja que serão colocados na taça previamente gelada. Complete a taça com a água tônica, despejando bem devagar.

Guarnição: 1 fatia, de laranja, ramo de alecrim e anis estrelado

BRAZILLIAN MOSCOW MULE

22



50 ml de vodka

30 ml de Ginger Ale (xarope de gengibre)

20 ml de suco de limão taiti

Água com gás

Espuma de gengibre

Preparo direto na caneca, completando com a água até dois dedos abaixo da borda, e então colocar a espuma para finalizar..

Receita do xarope de gengibre ou Ginger Ale

60 g de gengibre fatiado

1/2 limão taiti

250 ml de água

2 colheres de açúcar

Levar td ao fogo baixo até reduzir a água um pouco.

Deixe esfriar para usar

Receita da espuma (sem clara de ovo):

25 ml do xarope de gengibre

Chantilly a gosto(de caixinha ou fresco)

Misture e gele por 1/2 hora

Guarnição: hortelã e gengibre ralado





FICHA TÉCNICA

Qual o drink de hoje?

Ilma Lopes

CAPA

Tainá Lopes Pereira

PROJETO GRÁFICO

Jiddu Saldanha

2020

