

## ◆ FICHA DO DRINK ◆

### Clover Club

GIN

— — — — — Forte · ~15–25%



#### Lista de compras

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <input type="checkbox"/> Gin                                | 45 ml     |
| <input type="checkbox"/> Suco de limão                      | 20 ml     |
| <input type="checkbox"/> Vermute seco                       | 15 ml     |
| <input type="checkbox"/> Xarope de framboesa                | 15 ml     |
| <input type="checkbox"/> <span>OU</span> Licor de framboesa | 15 ml     |
| <input type="checkbox"/> Clara de ovo                       | 1 unidade |
| <input type="checkbox"/> <span>OU</span> Albumina           | 10 ml     |
| <input type="checkbox"/> Cereja amarela (opcional)          | 1 unidade |

#### Sobre o drink

Um coquetel elegante, clássico e sofisticado, com uma cor rosa vibrante e textura extremamente sedosa. Combina o dulçor frutado da framboesa com o toque cítrico do limão e a presença marcante do gin. Ideal para noites especiais, harmonizando perfeitamente com conversas maduras e pratos leves.

#### Modo de preparo

- 1 Encha uma taça com gelo e deixe-a resfriar previamente.
- 2 Adicione o gin, o suco de limão-taiti, o vermute seco, o xarope de framboesa e a clara de ovo em uma coqueteleira sem gelo.
- 3 Feche bem a coqueteleira e bata vigorosamente para criar espuma e emulsificar os ingredientes (dry shake).
- 4 Abra a coqueteleira, adicione bastante gelo, feche novamente e bata para resfriar a bebida.
- 5 Descarte o gelo da taça que estava gelando.
- 6 Faça uma dupla filtragem (usando coador e peneira) servindo o líquido na taça resfriada.
- 7 Finalize decorando com uma cereja amarela delicadamente por cima da espuma.



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo  
ou toque no QR code