

◆ FICHA DO DRINK ◆

Garganta

CACHAÇA



Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Um coquetel autoral que surpreende pelo equilíbrio entre o frescor cítrico e a picância marcante do gengibre. A base robusta de cachaça une-se à complexidade do licor de laranja e ao dulçor floral do mel, criando uma textura aveludada e profunda. Finalizado com gotas de bitter aromático, é a escolha perfeita para quem aprecia sabores intensos e sofisticados.

Modo de preparo

- 1 Resfrie previamente uma taça colocando pedras de gelo.
- 2 Adicione as fatias de gengibre descascadas, o suco de limão e o xarope de mel em uma coqueteleira.
- 3 Macere bem os ingredientes para extrair o suco e a picância do gengibre.
- 4 Acrescente a cachaça e o licor de laranja.
- 5 Encha a coqueteleira com gelo e bata vigorosamente.
- 6 Descarte o gelo da taça resfriada e faça uma coagem dupla do coquetel para ela.
- 7 Pingue os dashes de bitter aromático diretamente sobre a superfície da bebida servida.
- 8 Torça uma casca de limão-taiti sobre a taça para liberar os óleos essenciais e decore a borda com ela.

Lista de compras

☐ Cachaça	50 ml
☐ Licor de laranja	20 ml
☐ Suco de limão	25 ml
☐ Xarope de mel	20 ml
☐ Gengibre	2 fatias
☐ Bitter aromático	3 dashes
☐ Limão-taiti (opcional)	1 fatia



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