

◆ FICHA DO DRINK ◆

New York Sour

WHISKY

— — — — — Forte · ~15–25%



Sobre o drink

Um coquetel elegante, refrescante e aveludado, com uma textura cremosa única. A combinação do cítrico com o destilado ganha um toque visual e de sabor incrível com a camada flutuante de vinho tinto seco. Perfeito para ocasiões sofisticadas e para surpreender convidados.

Modo de preparo

- 1 Adicione o whisky, o xarope de açúcar, o suco de limão, a clara de ovo e o gelo em uma coqueteleira.
- 2 Bata vigorosamente para garantir a cremosidade da mistura.
- 3 Faça uma dupla coagem para um copo baixo com uma pedra de gelo grande.
- 4 Dê uma leve misturada no líquido e na espuma com o auxílio de uma colher bailarina.
- 5 Despeje o vinho tinto lentamente sobre as costas da colher para formar uma camada separada logo abaixo da espuma.

Lista de compras

☐ Whisky Bourbon	50 ml
☐ OU Whisky	50 ml
☐ Xarope simples	20 ml
☐ Suco de limão	25 ml
☐ Clara de ovo (opcional)	1 unidade
☐ Vinho tinto	15 ml



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