



MANUAL DE DRINKS COM BALLENA

ASSINADO POR

Márcio Silva



ORIGINAL CREAM TEQUILA



BALLENITA

BALLENA MORANGO

INGREDIENTES

30 ML DE BALLENA MORANGO
30 ML DE TEQUILA BLANCO
60 ML DE ÁGUA DE COCO
3 GOTAS DE ÁGUA SALINA

MODO DE PREPARO

EM UM COPO BAIXO, ADICIONE CUBOS DE GELO E, EM SEGUIDA, DESPEJE A BALLENA MORANGO, A TEQUILA BLANCO E A ÁGUA DE COCO. AGRESCENTE TRÊS GOTAS DE ÁGUA SALINA E MISTURE BEM COM UMA COLHER PARA HARMONIZAR OS SABORES. FINALIZE GUARNecendo O COQUETEL COM UM RAMO DE HORTELÃ FRESCO E UM GOMO DE LIMÃO TAITI.

A TEQUILA BLANCO PODE SER SUBSTITUÍDA POR VODKA, CONFORME SUA PREFERÊNCIA.





BALLENA MULE

BALLENA MORANGO

INGREDIENTES

25 ML DE BALLENA MORANGO
50 ML DE VODKA
20 ML DE SUCO DE LIMÃO TAITI
10 ML DE CORDIAL PARAGON WHITE BENJA
15 ML DE XAROPE DE AÇÚCAR
5 ML DE EXTRATO DE GÊNGIBRE

MODO DE PREPARO

COMBINE TODOS OS INGREDIENTES EM UM RECIPIENTE E DEIXE A MISTURA DESCANSAR POR ALGUNS MINUTOS ATÉ COAGULAR. COE UTILIZANDO UM FILTRO DE CAFÉ E, APÓS A FILTRAÇÃO, TRANSFIRA O LÍQUIDO PARA UMA GARRAFA DE GASEIFICAÇÃO. GASEIFIQUE A MISTURA E CONSERVE-A REFRIGERADA. PARA SERVIR, DESPEJE O COQUETEL EM UMA CANECA COM CUBOS DE GELO E FINALIZE COM UM RAMO DE HORTELÃ COMO GUARNIÇÃO.



GARCIA

BALLENA MORANGO

INGREDIENTES

40 ML BALLENA
30 ML RUM BACARDI ORO
20 ML XAROPE DE ESPECIARIAS
20 ML SUCO DE LIMÃO (FAKE JUICE)
10 UND FOLHAS DE HORTELÃ
03 DASHES DE ANGOSTURA

MODO DE PREPARO

ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES EM UMA COQUETELARIA COM GELO E BATA POR DEZ SEGUNDOS. COE EM UM COPO COM GELO BRITADO. FINALIZE COLOCANDO A ANGOSTURA PARA FINALIZAR E DECORE COM UM RAMO DE HORTELÃ.





GARCIA

BALLENA MORANGO

INGREDIENTES

40 ML BALLENA
20 ML TEQUILA PRATA
50 ML SUCO DE ABACAXI FRESCO
30 ML LEITE CONDENSADO
20 ML SUCO DE LIMÃO (FAKE JUICE)
01 RAMO DE HORTELÃ

MODO DE PREPARO

ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES EM UMA COQUETELEIRA E BATA COM GELO. EM SEGUIDA COE PARA UM COPO LONGO COM GELO. FINALIZE COM GELO BRITADO E DECORE COM UM RAMO DE HORTELÃ E UMA RODELA DE LIMÃO DESIDRATADO.



COLD BREW

BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO

INGREDIENTES

50 ML DE BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO
100 ML DE COLD BREW
1 LANCE DE BITTER AROMÁTICO

MODO DE PREPARO

EM UM COPO LONGO, COLOQUE ALGUNS CUBOS DE GELO E ADICIONE A BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO. EM SEGUIDA, ACRESCENTE O COLD BREW E UM LANCE DE BITTER AROMÁTICO. MISTURE TUDO DELICADAMENTE COM UMA COLHER E FINALIZE GUARNECENDO O COQUETEL COM UM SPRAY DE CAFÉ AROMATIZADO COM BITTER.



EXPRESSO COCKTAIL

BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO

INGREDIENTES

30 ML DE BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO
50 ML DE VODKA,
40 ML DE CAFÉ ESPRESSO
15 ML DE XAROPE DE AÇÚCAR
15 ML DE CORDIAL PARAGON LABNANUM

MODO DE PREPARO

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES EM UM RECIPIENTE E DEIXE DESCANSAR POR ALGUNS MINUTOS ATÉ QUE A MISTURA COAGULE. EM SEGUIDA, COE USANDO UM FILTRO DE CAFÉ E SIRVA EM UM COPO BAIXO COM UM GRANDE CUBO DE GELO. MEXA BEM COM UMA COLHER ATÉ QUE O COQUETEL ESTEJA GELADO E FINALIZE COM UM SPRAY DE CAFÉ AROMATIZADO COM BITTER E UM PETIT WAFFLE COMO GUARNIÇÃO.



COFFEE BALLENA

BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO

INGREDIENTES

50 ML DE BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO
50 ML DE CAFÉ ESPRESSO
1 LANCE DE BITTER AROMÁTICO

MODO DE PREPARO

EM UM COPO BAIXO, ADICIONE ALGUNS CUBOS DE GELO, SEGUIDO DA BALLENA CHOCOLATE E CARAMELO. AGRESCENTE O CAFÉ ESPRESSO E UM LANCE DE BITTER AROMÁTICO. MISTURE BEM COM UMA COLHER PARA INTEGRAR OS SABORES E FINALIZE COM UM SPRAY DE CAFÉ AROMATIZADO COM BITTER.

MOBBY

BALLENA CHOCOLATE E CAMELO

INGREDIENTES

30 ML DE BALLENA CHOCOLATE E CAMELO

50 ML DE BOURBO

50 ML DE CAFÉ ESPRESSO

15 ML DE XAROPE DE AÇÚCAR

15 ML DE CORDIAL PARAGON WHITE BENJA PEPPER

MODO DE PREPARO

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES EM UM RECIPIENTE, UTILIZANDO APENAS 40 ML DO CAFÉ ESPRESSO, E DEIXE DESCANSAR POR ALGUNS MINUTOS ATÉ QUE A MISTURA COAGULE. COE A PREPARAÇÃO EM UM FILTRO DE CAFÉ E SIRVA EM UM COPO BAIXO COM UM GRANDE CUBO DE GELO. MEXA BEM COM UMA COLHER ATÉ QUE O COQUETEL ESTEJA GELADO E, EM SEGUIDA, ADICIONE OS 10 ML RESTANTES DE CAFÉ ESPRESSO CUIDADOSAMENTE, CRIANDO UMA CAMADA SUPERIOR QUE NÃO SE MISTURE. FINALIZE COM UM SPRAY DE CAFÉ AROMATIZADO COM BITTER PARA COMPLETAR A APRESENTAÇÃO.

