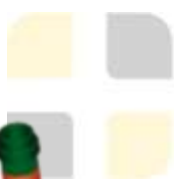


NOÇÕES DE DRINKS COM ESPUMANTE

 Cursos Livres



Drinks Clássicos com Espumante

Mimosa

Origem e História da Mimosa

A Mimosa é um coquetel clássico, conhecido por sua simplicidade e frescor, frequentemente associado a brunches e celebrações matinais. Sua origem remonta à França na década de 1920. O coquetel foi criado por um barman do luxuoso Hotel Ritz em Paris e recebeu o nome de Mimosa devido à cor vibrante da bebida, que lembra a flor mimosa, uma planta com flores amarelas brilhantes.

Há outra versão da história que sugere que a Mimosa pode ter sido inspirada pelo coquetel Buck's Fizz, criado alguns anos antes no Buck's Club em Londres, que combina espumante com suco de laranja, mas em uma proporção diferente. Independentemente da verdadeira origem, a Mimosa se tornou uma bebida popular em todo o mundo, apreciada por sua leveza e sabor refrescante.

Ingredientes Necessários

Para preparar uma Mimosa clássica, você precisará de apenas dois ingredientes básicos:

- **Espumante:** A escolha do espumante é fundamental. Prosecco ou Champagne são as opções mais comuns, mas qualquer espumante de boa qualidade funcionará bem.
- **Suco de Laranja:** Utilize suco de laranja fresco, de preferência espremido na hora. O suco de laranja industrializado pode ser usado em caso de necessidade, mas o fresco proporciona um sabor mais autêntico e vibrante.

Passo a Passo para Preparar uma Mimosa Perfeita

1. **Resfriar os Ingredientes:** Antes de começar, certifique-se de que tanto o espumante quanto o suco de laranja estejam bem gelados. Isso ajudará a manter a bebida refrescante e evitará que as bolhas do espumante se dissipem rapidamente.
2. **Selecionar a Taça:** Use uma taça flute para servir a Mimosa. A forma estreita da taça ajuda a preservar as bolhas do espumante e concentra os aromas.
3. **Adicionar o Suco de Laranja:** Despeje o suco de laranja na taça até preencher metade do copo. A proporção clássica é de 1:1, mas pode ser ajustada de acordo com a preferência pessoal. Se você preferir uma Mimosa mais forte, use menos suco de laranja.
4. **Adicionar o Espumante:** Lentamente, despeje o espumante sobre o suco de laranja. O ideal é inclinar a taça levemente enquanto adiciona o espumante para minimizar a perda de bolhas. Preencha a taça até quase a borda, mas deixe um pouco de espaço para evitar transbordamentos.
5. **Misturar Delicadamente:** Use uma colher de bar para misturar suavemente os ingredientes. Evite mexer vigorosamente para não perder a efervescência.
6. **Decorar (Opcional):** Para um toque final, você pode decorar a taça com uma fatia fina de laranja ou um raminho de hortelã na borda. Isso adiciona um elemento visual atraente e um leve aroma adicional.
7. **Servir Imediatamente:** Mimosas são melhor apreciadas frescas e efervescentes, por isso, sirva imediatamente após preparar.

Conclusão

A Mimosa é uma bebida encantadoramente simples que traz um toque de elegância a qualquer ocasião. Sua combinação de espumante e suco de laranja cria um coquetel leve e refrescante, perfeito para brunches, festas ou simplesmente para começar o dia com estilo. Seguindo esses passos simples, você pode preparar uma Mimosa perfeita e desfrutar de sua saborosa simplicidade.



Bellini

Origem do Bellini e Sua Criação

O Bellini é um coquetel elegante e refrescante, originário da Itália, mais especificamente de Veneza. Foi criado por Giuseppe Cipriani, fundador do famoso Harry's Bar, em 1948. O coquetel recebeu o nome de Bellini em homenagem ao pintor renascentista Giovanni Bellini, cujas obras muitas vezes apresentavam tons de rosa que lembravam a cor do coquetel.

Cipriani inicialmente desenvolveu o Bellini como uma bebida sazonal, aproveitando os pêssegos brancos frescos durante o verão. A combinação de purê de pêssego e Prosecco rapidamente se tornou popular entre os frequentadores do Harry's Bar e, eventualmente, conquistou o mundo, tornando-se um ícone dos coquetéis italianos.

Ingredientes Necessários

Para preparar um Bellini clássico, você precisará de dois ingredientes principais:

- **Purê de Pêssego Branco:** O ingrediente fundamental do Bellini é o purê de pêssego branco. Utilize pêssegos frescos e maduros para obter o melhor sabor. Se os pêssegos brancos não estiverem disponíveis, você pode usar pêssegos amarelos, mas a cor e o sabor serão ligeiramente diferentes.
- **Prosecco:** Este espumante italiano é a escolha tradicional para um Bellini. Sua leveza e efervescência combinam perfeitamente com o purê de pêssego.

Passo a Passo para Preparar um Bellini Clássico

1. Preparar o Purê de Pêssego:

- **Escolha e Lave os Pêssegos:** Selecione pêssegos brancos maduros e suculentos. Lave-os bem para remover qualquer resíduo.

- **Descasque e Corte:** Descasque os pêssegos e corte-os em pedaços. Remova os caroços.
 - **Bater no Liquidificador:** Coloque os pedaços de pêssego em um liquidificador ou processador de alimentos e bata até obter um purê suave. Se necessário, passe o purê por uma peneira fina para remover qualquer pedaço sólido.
2. **Resfriar os Ingredientes:** Certifique-se de que tanto o purê de pêssego quanto o Prosecco estejam bem gelados antes de preparar o coquetel. Isso ajuda a manter a bebida refrescante.
 3. **Selecionar a Taça:** Use uma taça flute para servir o Bellini. A forma estreita da taça ajuda a manter a efervescência do Prosecco e concentra os aromas.
 4. **Adicionar o Purê de Pêssego:** Coloque cerca de 1 a 2 colheres de sopa de purê de pêssego no fundo da taça. A quantidade pode variar de acordo com a preferência pessoal e o tamanho da taça.
 5. **Adicionar o Prosecco:** Lentamente, despeje o Prosecco sobre o purê de pêssego. É melhor inclinar a taça levemente enquanto adiciona o espumante para minimizar a perda de bolhas e misturar os ingredientes suavemente.
 6. **Misturar Delicadamente:** Use uma colher de bar para mexer suavemente a bebida, garantindo que o purê de pêssego e o Prosecco se misturem bem. Evite mexer vigorosamente para não perder a efervescência.
 7. **Servir Imediatamente:** O Bellini deve ser servido imediatamente após o preparo para garantir que esteja fresco e borbulhante.

Conclusão

O Bellini é um coquetel sofisticado e delicioso que captura a essência do verão italiano. Sua combinação de purê de pêssego fresco e Prosecco cria uma bebida suave e refrescante, perfeita para qualquer ocasião especial. Seguindo esses passos simples, você pode preparar um Bellini clássico e desfrutar de um pouco da magia de Veneza em sua própria casa.



Kir Royale

História do Kir Royale

O Kir Royale é uma variação sofisticada do coquetel Kir, que tem suas raízes na região da Borgonha, na França. O coquetel original foi nomeado em homenagem a Félix Kir, um sacerdote e herói da resistência francesa durante a Segunda Guerra Mundial, que também foi prefeito de Dijon. Kir popularizou o coquetel feito com vinho branco seco e crème de cassis, um licor de groselha preta, como uma maneira de promover os produtos locais da Borgonha.

O Kir Royale é uma versão mais elegante do Kir, utilizando espumante em vez de vinho branco, o que lhe confere um toque festivo e refinado. Este coquetel é frequentemente servido em recepções e celebrações, apreciado por sua simplicidade e sabor equilibrado.

Ingredientes Necessários

Para preparar um Kir Royale clássico, você precisará de apenas dois ingredientes:

- **Champagne ou Espumante:** O Kir Royale tradicionalmente usa Champagne, mas você pode usar qualquer espumante de boa qualidade, como Cava ou Prosecco.
- **Crème de Cassis:** Um licor de groselha preta que dá ao coquetel sua cor vibrante e um sabor frutado e doce.

Passo a Passo para Preparar um Kir Royale Sofisticado

1. **Resfriar os Ingredientes:** Certifique-se de que o espumante e o crème de cassis estejam bem gelados antes de preparar o coquetel. Manter os ingredientes resfriados ajuda a preservar a efervescência do espumante e a garantir uma bebida refrescante.

2. **Selecionar a Taça:** Use uma taça flute para servir o Kir Royale. A forma estreita da taça ajuda a manter as bolhas do espumante e concentra os aromas, proporcionando uma experiência de degustação mais intensa.
3. **Adicionar o Crème de Cassis:** Despeje cerca de 1/2 a 1 colher de sopa (ou 10 a 20 ml) de crème de cassis no fundo da taça. A quantidade pode ser ajustada de acordo com a preferência pessoal e a doçura desejada.
4. **Adicionar o Espumante:** Lentamente, despeje o espumante sobre o crème de cassis. Incline a taça levemente enquanto adiciona o espumante para minimizar a perda de bolhas e misturar os ingredientes suavemente.
5. **Misturar Delicadamente:** O espumante naturalmente misturará com o crème de cassis, criando uma bela coloração rosada. Use uma colher de bar para dar uma leve mexida, se necessário, mas evite mexer vigorosamente para não perder a efervescência.
6. **Decorar (Opcional):** Para um toque final, você pode decorar a taça com uma pequena groselha preta ou uma framboesa na borda da taça ou dentro do coquetel. Isso adiciona um elemento visual atraente e um leve aroma adicional.
7. **Servir Imediatamente:** O Kir Royale deve ser servido imediatamente após o preparo para garantir que esteja fresco e borbulhante.

Conclusão

O Kir Royale é um coquetel clássico e elegante que transforma qualquer ocasião em um evento especial. Sua combinação simples de espumante e crème de cassis resulta em uma bebida deliciosamente frutada e efervescente, perfeita para brindar momentos memoráveis. Com os ingredientes certos e alguns passos simples, você pode preparar um Kir Royale sofisticado e impressionar seus convidados com um toque de elegância francesa.