



DRINKS POR ELAS

LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO





INTRODUÇÃO

O mundo está constantemente mudando, mas há mudanças que ainda acontecem a passos curtos. A equidade entre gêneros é uma delas. A falta disso contribui (e muito) para uma sociedade de desigualdade social, econômica e política.

Mas para que a equidade possa ser vista como algo possível no futuro, precisamos trabalhar o hoje. E depende de cada um dar um passo adiante nessa evolução. É como dizem, sejamos nós a mudança que tanto queremos ver no mundo.

Neste sentido, o Instituto Diageo trabalha para contribuir e incentivar o progresso de pautas tão importantes como esta. Exemplo disso, é o Learning For Life, programa gratuito que capacita jovens acima de 18 anos, em situação de vulnerabilidade social, para atuarem como bartenders no mercado de A&B.

O Learning For Life é realizado no Brasil desde 2000 e já impactou mais de 22.000 pessoas. Sob execução do Instituto Diageo desde 2019, a iniciativa foi reestruturada para melhorar os seus aspectos de diversidade e inclusão e tornar-se uma referência nacional, inclusive, evidenciando e incentivando mulheres a estarem cada vez mais à frente no preparo de coquetéis como bartenders profissionais.

Como parte do que o programa representa, apresentamos o nosso e-book DRINKS POR ELAS, com releitura de receitas e criações feitas exclusivamente por mulheres que participaram do programa junto as nossas educadoras.

Alinhada com esse direcionamento, a ação teve apoio da icônica marca de whisky da Diageo, Johnnie Walker, que tem como uma de suas pautas a celebração das mulheres que lutam por seu espaço e dão cada vez mais passos em direção ao progresso coletivo, servindo de inspiração e abrindo caminhos para que outras façam o mesmo. Por meio de uma série de iniciativas que trazem luz a caminhada de mulheres que transformam espaços, Johnnie Walker vem construindo uma jornada que enaltece e celebra o público feminino. Essa conexão de propósitos fez a marca se juntar ao Learning for Life e apoiar o lançamento desse e-book que é um verdadeiro reconhecimento da relevância da atuação das mulheres no mundo da coquetelaria!

Conecte-se você também com a iniciativa e descubra um pouco mais sobre a carreira de cada uma das bartenders envolvidas através de seus perfis; Depois de fazer uma boa leitura, escolha sua receita favorita e prepare um bom drink para celebrar, com moderação, a potência das mulheres na coquetelaria.

Lembre-se: não compartilhe esse conteúdo com menores de 18 anos.



VENCEDORA WORLD CLASS BRASIL 2021

BIANCA LIMA

Olá, eu sou a Bianca Lima, moro em São Paulo há 15 anos e estou no mercado de bares há cerca de 5 anos. Sou formada em Design e transformei essa paixão em criatividade para a coquetelaria. Atualmente sou Head Bartender em um bar chamado Boato e campeã World Class Brasil 2021. Me dediquei muito às competições de bartender e hoje tenho títulos em algumas delas.

 @biancalima_cocktails



LEGENDARY JOURNEY

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: ZEST GRAPEFRUIT E FLOR COMESTÍVEL
TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
16,69%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Tanqueray No Ten	60 mL
Xarope de Mel	15 mL
Suco de Grapefruit	25 mL
Botanicals Blend	30 mL



PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes na coqueteleira.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente a receita para uma **Taça Coupé** previamente resfriada.
- 5 Decore com um **Zest de Grapefruit, Flor Comestível** e sirva!

DICA: Para o **Blend de Botânicos** junte 5 g de folha de coentro, 10 g de flor de macela, 12 gramas de erva mate em um recipiente com 500 mL de água filtrada e aqueça. Para o **Xarope de Mel** utilize partes igual de mel e água e misture até diluir o mel.



EDUCADORA LEARNING FOR LIFE

JACQUELINE DIAS

Olá, me chamo Jacqueline Dias e atuo no mercado de São Paulo. Sou Bartender há 9 anos e e professora L4L há 2 anos, já passei por experiências atrás do balcão no Rio de Janeiro e Nova York. Hoje trabalho na Região de Pinheiros com uma carte de coquetés totalmente desenhada por mim.

@jacckdias



YPIÓCA ON THE ROCKS

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: LARANJA DESIDRATADA E

CUMARU RALADO

COPO BAIXO

Gradação
Alcoólica
14,65%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Ypióca Ouro	30 mL
Aperol	30 mL
Tiquira Amburana	20 mL
Suco de Limão Taiti	20 mL
Xarope de Açúcar Mascavo	15 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueleira adicione o gelo.
- 2 Adicione todos os ingredientes.
- 3 Bata para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente para o **Copo Ilhabela** com uma pedra de gelo translúcido.
- 5 Decore com uma fatia de **Laranja Desidratada** e **Raspas de Cumaru** e sirva!



EDUCADORA LEARNING FOR LIFE

MARCELA FUKUE

Oie! Sou Marcela Fukue, encontrei na coquetelaria uma possibilidade de proporcionar experiências incríveis para as pessoas e ao mesmo tempo me divertir. Passei por áreas como farmácia e arquitetura. Sou, hoje, uma das educadoras do Learning for Life e bartender do hotel Rosewood.

@mfukue



MARTA

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: ZEST DE LIMÃO SICILIANO
TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
19,18%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Tanqueray Ten com Clitória	50 mL
Licor Cointreau	20 mL
Suco de Limão Siciliano	15 mL
Aquafaba de Linhaça	20 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a receita.
- 4 Coe a receita para a coqueteleira e bata novamente sem gelo.
- 5 Passe a receita em uma peneira fina e aromatize com o **Zest de Limão Siciliano** e sirva!

DICA: Para a Infusão de Clitória adicione 2 flores em 50 mL de gin e deixe em contato por 24 horas, coe e utilize. Para a Aquafaba adicione 100 g de linhaça em 1L de água, deixe em contato por 24 horas, coe e utilize.



EDUCADORA LEARNING FOR LIFE

THALITA CACHO

Eai Galera! Me chamo Thalita Cacho, sou de Natal/RN e moro em Recife/PE. Sou Sommelière de Cervejas, Mestre em Estilos, Técnica Cervejeira e Beer Expert com foco em Harmonizações Cervejeiras, Mixologia com Cervejas e Análise Sensorial e atuo no mercado cervejeiro desde 2015.

@thalitafcacho



BLACK FUSION

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: BITTER AROMÁTICO E FLOR COMESTÍVEL

TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
12,9%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Johnnie Walker Black Label	50 mL
Xarope de Melancia	30 mL
Suco de Laranja	60 mL
Albumina	15 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueteleira coloque todos os ingredientes com bastante gelo.
- 2 Bata vigorosamente, depois retire o gelo e bata novamente para emulsionar.
- 3 Servir em uma **Taça Coupé** previamente resfriada.
- 4 Adicionar 3 gotas de **Bitter Aromático** e decorar com uma **Flor Comestível**.



ADRIANA DRUMMOND DE ALVARENGA

Olá, me chamo Adriana, sou de Juiz de Fora/MG e criei o instagram @letsbrie para postar receitas e ajudar às pessoas, no início da pandemia, a descobrirem que em casa também é possível fazer aperitivos e drinks dignos de restaurantes e bares.

 @letsbrie



ALMA

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: LIMÃO DESIDRATADO HORTELÃ

TAÇA DE VINHO 440 ML

Gradação
Alcoólica
11,83%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Tanqueray	50 mL
Suco de Limão Tahiti	25 mL
Xarope de Morango Caseiro	25 mL
Tintura de Canela	2 Borrifadas
Folhas de Hortelã	6 Folhas
Água Tônica	60 mL

PASSO A PASSO

- 1 Espalme as **Folhas de Hortelã**, coloque na coqueteleira com os outros ingredientes e bata com gelo.
- 2 Com um borrifador, espirre 2 vezes a **Tintura de Canela** em uma taça gelada com gelo fresco e coe duplamente a receita.
- 3 Complete com **Água Tônica** e mexa apenas para harmonizar a receita.
- 4 Decore com uma **Fatia de Limão** desidrato e um ramo de hortelã.

DICA: Não esqueça de dar um tapinha no hortelã para liberar aroma.



AILA JAMILLE PINHO

Olá! Meu nome é Aila Jamille, sou de Salvador-BA e trabalho no mercado de bares há 5 anos. Sou proprietária da Orange Drink's Bar, uma empresa que presta o serviço de bar em eventos particulares como casamentos, aniversários, 15 anos e etc.

 @ailajamille



LA BELLE CAJU

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: FLOR COMESTÍVEL E ANIS ESTRELADO
COPO BAIXO - ROCKS DECORADO

Gradação
Alcoólica
12,97%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Cachaça Ypióca Prata	40 mL
Licor de Pimenta	30 mL
Sumo de Limão Tahiti	25 mL
Suco Concentrado de Caju	40 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes na coqueteleira.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a receita.
- 4 Coe duplamente para um copo rocks com pedra de gelo grande.
- 5 Decore com **Flor Comestível** e **2 Estrelas de Anis**.

DICA: Para a infusão utilize 3 paus de canela na cachaça e deixe em contato por uma semana. Após o período coe e utilize na receita.



ALINE GABRIELLE FERREIRA

Olá! Meu nome é Aline Oliveira, natural de Betim/MG e atualmente sou executiva de contas em uma empresa de tecnologia. Sou chefe de bar aos finais de semana e vejo a coquetelaria muito mais do que um hobby, vejo como uma segunda profissão, minha válvula de escape.

@aline.gferreira



TRUQUE DO FLAMINGO

MÉTODO: BATIDO

DECORAÇÃO: CANUDO FLAMINGO

COPA DE BALON 440 ML

Gradação
Alcoólica
12,45%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gin Tanqueray	50 mL
Suco de Limão	30 mL
Chá de Amora e Framboesa	1 unidade
Água Tônica	60 mL
Xaroque de Framboesa	10 mL

PASSO A PASSO

- 1 Preencha a coqueteleira com gelo, acrescente o **Gin**, **Suco de Limão**, o **Xarope** e bata bem.
- 2 Coe duplamente a receita para a taça resfriada e com gelo fresco.
- 3 Adicione o **Sachê de Chá** e complete com a **Água Tônica**.
- 4 Sirva com o **Canudo de Flamingo** e/ou duas amoras dentro da taça.



ANA MARIA SENA

Olá, Meu nome é Ana Maria Sena, sou de JUNDIAÍ/ SP, trabalho no mercado de Bar e restaurante há cerca de 4 anos.

@pinguiim__



LA CAVA

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: ZEST DE LIMÃO E RAMO DE TOMILHO
COPO LONGO

Gradação
Alcoólica
13,71%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Don Julio Blanco	60 mL
Xarope de Tomilho	30 mL
Suco de Limão	40 mL
Mel	5 mL

PASSO A PASSO

- 1 Dissolva o **Mel** junto a **Tequila**.
- 2 Adicione gelo em uma coqueteleira e acrescente todos os insumos.
- 3 Bata para refrigerar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente para um **Copo Longo**, com borda de **Sal de Sálvia**, com gelo fresco.
- 5 Decore com **Zest de Limão**, **Ramo de Tomilho** e sirva!

DICA: Para o Sal de Sálvia utilize 500 g de sal grosso, 15 g de folhas de sálvia, 2,5 g de pimenta do reino e 25 mL de água.



BRIGITH SAMANTHA DOMÍNGUEZ

Olá, meu nome é Samantha Domínguez, sou colombiana e moro no Brasil faz 2 anos. Estudei cozinha mas nunca senti que fosse a minha área, depois de conhecer o mundo da coqueteleria fiquei, comecei estudar e há mais de um ano trabalho no mercado de bares como barista que é o especialista em bebidas a base de café.

 @samanthabariista



ESTRELA CADENTE

MÉTODO: MEXIDO
GUARNIÇÃO: ANIS ESTRELADO
TAÇA MARTINI

Gradação
Alcoólica
12,67%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Cachaça Ypióca Prata	40 mL
Xarope de Morango	30 mL
Café Espresso	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em um copo mixing glass resfriado.
- 2 Acrescente a **Cachaça** e o **Xarope de Morango** e mexa para resfriar e diluir a mistura.
- 3 Defume o **Anis Estrelado** na taça previamente esfriada.
- 4 Coe duplamente a mistura para a taça e com o auxílio de uma colher bailarina adicione o **Café**.
- 5 Decore o coquetel com um **Anis Estrelado** e sirva!



BRUNA FERREIRA

Olá, sou a Bruna Ferreira, de Curitiba. Estou no ramo da coquetelaria há quatro anos. Em 2021 fiquei em terceiro lugar brasileiro do “Campeonato de Bartenders e Baristas Licor 43” com um coquetel autoral, mesmo ano em que participei da capacitação de bar no programa “Learning for Life”.

 @bru_ferreirs



SAVARIS

MÉTODO: MEXIDO
GUARNIÇÃO: PÉTALA DE ALCACHOFRA
TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
24%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Bulleit	30 mL
Zacapa	30 mL
Cynar	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em mixing glass.
- 2 Acrescente as bebidas.
- 3 Com o auxílio de uma colher bailarina mexa para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe a receita para uma **Taça Coupé** previamente resfriada.
- 5 Decore com uma **Pétala de Alcachofra** espetada em um prisma e sirva!



CAROLINA GRANCE

Olá, me chamo Carol Grance, sou do Mato Grosso do Sul e trabalho como bartender há mais de 10 anos. Sou chefe de bar em Floripa, onde desenvolvo cartas com receitas criativas e simples.

 @nabarradobar



ARRIBA

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: LASCAS DE GENGIBRE
COPO MÉDIO

Gradação
Alcoólica
16%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Tequila Don Julio	60 mL
Xarope de Gengibre	30 mL
Suco de Limão	20 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente a receita para um **Copo Médio** resfriado e com borda de sal.
- 5 Decore com uma **Fatia de Gengibre** e sirva!

DICA: Você pode fazer a borda de sal e resfriar o seu copo em uma geladeira ou freezer, isso garante um brilho extra para sua receita.



CAROLINA FEIJÓ SCHMITD

Olá, meu nome é Carolina Feijó, sou do interior de SC, mas atuo como bartender na região da costa esmeralda litoral do estado. Sou bartender á 2 anos. Atuo também como representante comercial com foco em bebidas.

 @carolmundobartender



CHAPELEIRO

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: CHOCOLATE E COCO RALADO

TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
10,36%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Baileys	50 mL
Café Chapada Diamantina	25 mL
Licor de Coco	25 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente os ingredientes e bata para resfriar e diluir a mistura.
- 3 Coe duplamente para a taça resfriada.
- 4 Decore o bojo da taça com **Chocolate** e **Coco Ralado**.
- 5 Finalize com um **Pedaço de Chocolate** e sirva!



CRISTIANE RAMOS

Olá! Sou a Cris Ramos, bartender desde 2019 e apaixonada pelo que faço! Fiz cursos pelo Senac, Agência Invictus e Learning for Life, mas ainda continuo em constante aprendizado. Em setembro de 2021 decidi largar o escritório e me entregar de vez ao bar.

 @crisramosdancer



BLACK LOBA

MÉTODO: MEXIDO

GUARNIÇÃO: LARANJA DESIDRATADA

COPO MÉDIO

Gradação
Alcoólica
26,61%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Johnnie Walker Black Label	60 mL
Licor de Laranja	30 mL
Licor de Ervas	15 mL

PASSO A PASSO

- 1 Defume um copo baixo com **Canela em Pó** e reserve.
- 2 Em um mixing glass resfriado, adicione gelo e os ingredientes.
- 3 Mexa o coquetel para resfriar e diluir.
- 4 Coe a mistura duplamente para o copo defumado e com gelo.
- 5 Decore com a **Fatia de Laranja Desidratada** e sirva!



DAIANE FERREIRA

Olá! Dai Ferreira aqui, tenho 29 anos e sou Bartender na Capital de São Paulo. Estou em ascensão há pouco mais de 2 anos. Sou movida a novos desafios e com certeza ter me tornado bartender foi um desses.

 @eu_daiferreira



BRASILEIRINHO

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: CANELA E ZEST DE LIMÃO CRAVO

TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
13,76%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Cachaça Ypióca	60 mL
Suco de Limão Cravo	30 mL
Xarope de Canela	25 mL
Clara de Ovo Pasteurizada	15 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes na coqueteleira.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente a receita para uma **Taça Coupé** previamente resfriada.
- 5 Decore com **Raspas de Canela, Zest de Limão Cravo** e sirva!



DANIELLY SOUZA CORREIA

Olá, me chamo Danielly Correia, sou de Recife/PE. Sou cozinheira, formada no curso técnico em cozinha pelo IFPE e atualmente estou cursando também o curso superior de gastronomia também pela mesma instituição.



AMARELO MANGA

MÉTODO: BATIDO
COPO LONGO

Gradação
Alcoólica
10,06%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gin Tanqueray London Dry	50 mL
Suco de Limão	30 mL
Xarope de Açúcar	15 mL
Suco de Manga com Gengibre	100 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueteleira com gelo adicione todos os ingredientes da receita.
- 2 Bata vigorosamente para resfriar e diluir.
- 3 Coe duplamente a receita para um copo longo com gelo fresco e sirva!



EVELYN FERNANDES

Olá, meu nome é Evelyn Fernandes, sou de São Paulo/SP. Sou uma apaixonada pela coquetelaria de modo geral, pela variedade, sensações e experiências que um coquetel é capaz de proporcionar.

 @evelyn.michelli



GGGIM SOUR

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: LIMÃO SICILIANO
COPO MÉDIO

Gradação
Alcoólica
13,58%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gin Gordon's London Dry	60 mL
Suco de Uva com Hortelã	40 mL
Suco de Limão Siciliano	10 mL
Xarope Simples	20 mL
Clara de Ovo	20 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione todos os ingredientes em uma coqueteleira, menos o gelo.
- 2 Bata sem gelo para misturar a receita.
- 3 Adicione gelo a receita e bata vigorosamente para resfriar e diluir.
- 4 Coe duplamente para um **Copo Médio**.
- 5 Decore com meia **Fatia de Limão Siciliano** e sirva!

DICA: Para preparar o **Suco de Uva com Hortelã** amasse 10 uvas verdes com 4 folhas de hortelã.



FABIANA APPEL

Olá, meu nome é Fabiana Appel, sou de Porto Alegre/RS. Trabalho na área de bebidas há mais de 20 anos. Sou sommelier internacional e Bartender (formada pelo Learning for Life, programa de formação da Diageo).

 @fabianaappel6



SWEET RED

MÉTODO: MONTADO
GUARNIÇÃO: RAMO DE HORTELÃ
TAÇA BALON

Gradação
Alcoólica
10,6%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Tanqueray	40 mL
Vinho Rosé	50 mL
Xarope de Hibisco	20 mL
Suco de Limão	15 mL
Água com Gás	90 mL

PASSO A PASSO

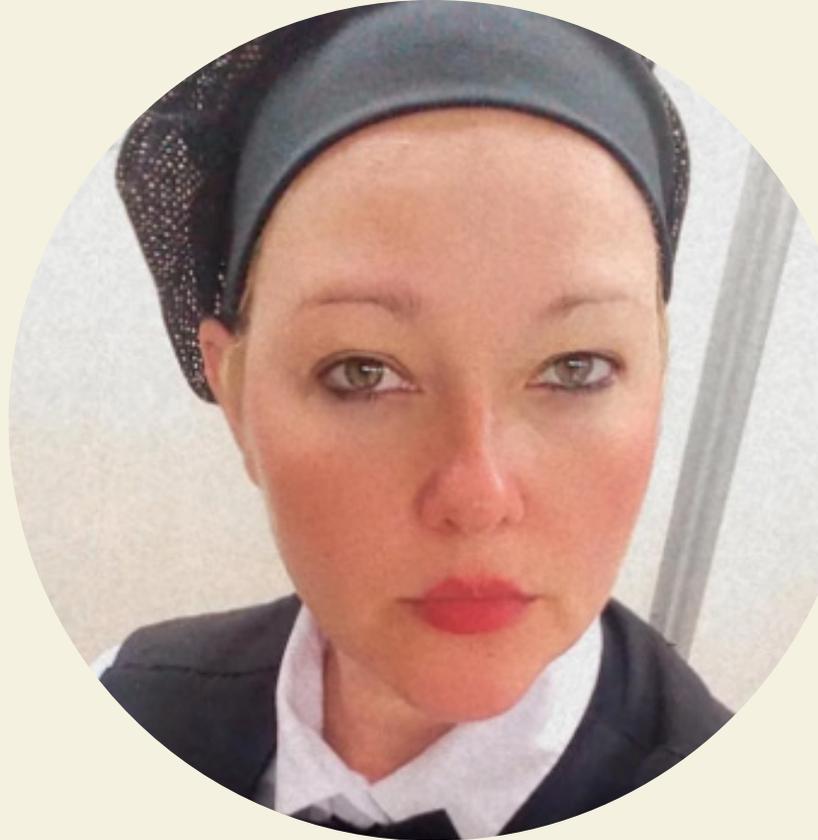
- 1 Adicione gelo na taça.
- 2 Acrescente todos os ingredientes, menos a **Água com Gás** e mexa para misturar.
- 3 Complete a receita com **Água com Gás** e mexa levemente para harmonizar a receita.
- 4 Decore com **Ramo de Hortelã** e sirva!



FABIANA BOEKER

Olá! Meu nome é Fabiana Boeker, sou do Rio de Janeiro/RJ, atualmente trabalho como bartender no restaurante Coco Bambu Botafogo/RJ, me sinto honrada por ser a única mulher no bar.

 @Fabiana. Boeker



GIN FRESH

MÉTODO: MONTADO
GUARNIÇÃO: UVAS
TAÇA BALON 450 ML

Gradação
Alcoólica
6%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gin Tanqueray London Dry	50 mL
Suco de Uva	200 mL
Água Tônica	5 mL
Uva Roxa	6 unidades

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma **Taça Ballon**.
- 2 Acrescente o **Gin**, o **Suco de Uva** e a **Água Tônica**.
- 3 Mexa levemente para misturar a receita.
- 4 Adicione lâminas de **Uva** dentro da taça.
- 5 Decore com 3 **Uvas** espetadas em um prisma e sirva!



FERNANDA SANTOS

Olá, meu nome é Fernanda Santos, Sou de Teresina/PI, sou Bartender a 10 anos e proprietária da empresa Nanda Drinks atuo no ramo de eventos particulares e corporativos, trabalho também com treinamento para bartender.

 @nandadrinks_oficial



EMPODERADA

MÉTODO: MEXIDO
GUARNIÇÃO: FLOR DE CRAVINA
TAÇA MARTINI

Gradação
Alcoólica
19,71%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gin Tanqueray	50 mL
Xarope de Hibisco	30 mL
Infusão de Limão	20 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em um mixing glass resfriado e com gelo adicione todos os ingredientes.
- 2 Mexa a mistura para diluir e resfriar.
- 3 Coe duplamente para uma **Taça Martini**.
- 4 Decore com a **Flor de Cravina** e sirva!

DICA: Para a **Infusão de Limão** adicione Gengibre, Manjerição e Pimenta Rosa.



FLAVIANA MODESTO

Olá, meu nome é Flaviana Modesto, tenho 37 anos e trabalho no setor de Vendas de uma empresa de revenda de pneus em Teresina/PI. Sou Bartender nas reuniões de famílias e amigos, aspirante a Bartender profissional, estou montando um empresa de drinks para eventos.

 @flavianamodesto_



RED LOVE

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: FLOR COMESTÍVEL
TAÇA MARTINI

Gradação
Alcoólica
15,14%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Tanqueray	40 mL
Xarope de Grenadine	15 mL
Morango	5 unidades
Pimenta Rosa	5 unidades

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueteleira adicione o **Morango** e a **Pimenta Rosa**, amasse para fazer um purê.
- 2 Adicione gelo e os demais ingredientes.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente para uma **Taça Martini** previamente resfriada.
- 5 Decore com uma **Flor Comestível** e sirva!



GABRIELA DUTRA

Olá, meu nome é Gabriela Dutra, sou de São Paulo/SP e trabalho no mercado de bares há 2 anos. Sou bartender no bar Frans Barber e Beer localizado na Vila Mariana, onde construí a carta com coquetéis clássicos e autorais.

 @gabrieladutran



GUAVA SOUR

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: CEREJA AMARENA
TAÇA MARTINI

Gradação
Alcoólica
12,63%



INGREDIENTES

MEDIDAS

INGREDIENTES	MEDIDAS
Tequila Don Julio	60 mL
Suco de Limão	30 mL
Xarope de Açúcar	15 mL
Purê de Goiaba	45 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a receita.
- 4 Coe duplamente para uma **Taça Martini** resfriada.
- 5 Decore com uma **Cereja Amarena** e sirva!



INGRID MEDEIROS

Olá, meu nome é Ingrid, sou de Brasília/DF e tenho 24 anos. Iniciei no ramo de bar a pouco mais de um ano e pretendo seguir carreira por muitos anos ainda. Antes de entrar para o bar eu era professora de inglês.

 @ingrid_medeiros



NEW FASHION

MÉTODO: MONTADO

GUARNIÇÃO: TELHA DE CARAMELO E ZEST DE LARANJA
COPO BAIXO

Gradação
Alcoólica
14,97%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Johnnie Walker Black Label	50 mL
Xarope de Mel	15 mL
Angostura Bitter Laranja	2 dashes
Água com Gás	60 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione uma pedra grande de gelo em um copo baixo.
- 2 Acrescente o **Bitter**, o **Xarope de Mel** e o **Whisky**.
- 3 Com o auxílio de uma colher bailarina harmonize os ingredientes.
- 4 Complete o copo com **Água com Gás**.
- 5 Finalize com a **Telha de Caramelo** e o **Zest de Laranja**, bata e sirva!



IRENE TERRA DE ARAÚJO

Olá, sou Irene Terra, bartender há 5 anos, comecei a trabalhar em bar como garçonete há 10 anos no St. Johns Irish Pub no Tatuapé. Fui aprendendo coquetelaria na raça e na correria, me apaixonei pelo ofício, depois procurei os cursos para entender melhor sobre e poder entregar um melhor serviço para os clientes.

 @ireneterra



SWEET PEACH CHERRY

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: CEREJA
TAÇA MARTINI

Gradação
Alcoólica
13,67%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Vodka Smirnoff	45 mL
Licor de Pêssego	20 mL
Suco de Limão Siciliano	20 mL
Xarope de Groselha	5 mL
Espuma de Gengibre	30 mL

PASSO A PASSO

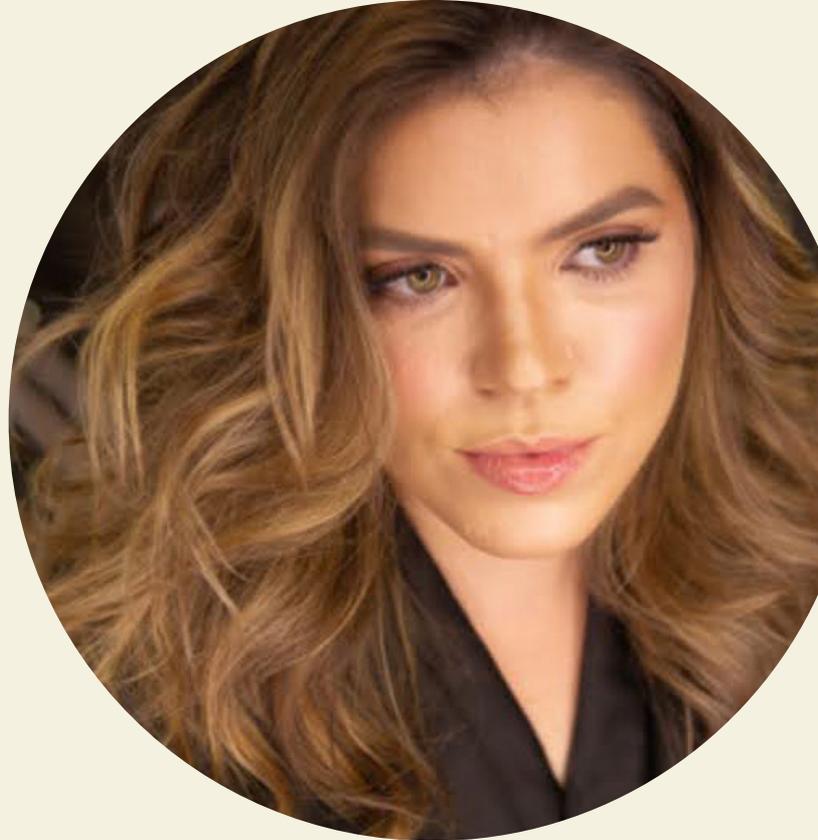
- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes.
- 3 Bata para resfriar e diluir a receita.
- 4 Coe duplamente para uma **Taça Martini** previamente resfriada.
- 5 Finalize com a **Espuma de Gengibre**.
- 6 Decore com uma **Cereja** na borda da taça e sirva!



JACQUELINE ALVES GARCIA

Olá, meu nome é Jacqueline Alves Garcia, tenho 32 anos, sou de Maringá PR, sou jornalista e bartender. Trabalho no mercado de bares a 4 anos e tenho certificação Diageo Bar Academy e Learning for life.

 @jacqueline_com_c



GIN SUMMER

MÉTODO: MONTADO

GUARNIÇÃO: FATIA DE LIMÃO E CANELA EM PAU
COPO MÉDIO

Gradação
Alcoólica
15,94%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gordon's London Dry	50 mL
Purê de Morango	30 mL
Suco de Limão	30 mL
Água Tônica	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueteleira com gelo adicione todos os ingredientes, menos a **Água Tônica**.
- 2 Bata vigorosamente para resfriar e diluir.
- 3 Coe a mistura para um copo baixo com pedras de gelo fresco.
- 4 Adicione a **Água Tônica**.
- 5 Decore com a **Fatia de Limão** e **Canela em Pau** e sirva!



JASMINE GOMES

Olá, me chamo Jasmine e sou de Belo Horizonte, capital da boemia brasileira. Comecei minha carreira de bartender recentemente no mercado gigantesco que abriga os bares de BH e tenho propriedade pra falar que já é tempo suficiente para dizer que amo o meu trabalho e minhas criações.

@rsrs.jasmine



RAINBOW

MÉTODO: MONTADO
GUARNIÇÃO: ESPUMA DE BETERRABA
E RAMO DE HORTELÃ
COPO LONGO

Gradação
Alcoólica
14,64%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Tanqueray London Dry com Infusão de Hibisco	50 mL
Xarope de Uva	40 mL
Suco de Limão Tahiti	40 mL
Campari	30 mL
Água com Gás	30 mL
Espuma de Beterraba	50 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em um **Copo Longo**.
- 2 Sirva todos os ingredientes e harmonize a mistura levemente.
- 3 Finalize com **Espuma de Beterraba**, decore com um **Ramo de Hortelã** e sirva!

DICA: Para a tintura utilize 10 g de **Hibisco** para 50 mL de **Gin**.



JULIANA MARTINS

Olá! Me chamo Juliana Martins, tenho 25 anos e sou de São Paulo/SP. Já trabalhei como barista, e hoje estou iniciando minha carreira na área da coquetelaria. Continuo estudando e criando minha marca de drinks especiais engarrafados.

 @0604.1996



FRESH JAM MARGARITA

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: FOLHAS DE ERVA CIDREIRA
COPO MÉDIO - OLD FASHIONED

Gradação
Alcoólica
12,9%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Tequila Don Julio Blanco	50 mL
Suco de Limão	25 mL
Triple Sec	25 mL
Geléia de Goiaba	15 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes.
- 3 Bata vigorosamente para diluir e resfriar a mistura.
- 4 Coe duplamente para um **Copo Médio** com gelo fresco.
- 5 Decore com **Folhas de Erva Cidreira** e sirva!



KATLEN MARTINS

Olá, meu nome é Katlen Martins, sou de São Luís - Ma e trabalho como bartender há pouco mais de um ano. Costumo trabalhar em eventos, e também vendendo drinks de forma autônoma em festas pela cidade.

 @katleen_martins



SUNSET

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: MIX DE PIMENTAS E RAMO DE COENTRO
COPO MÉDIO

Gradação
Alcoólica
13,64%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Vodka Smirnoff 21	60 mL
Purê de Manga	25 mL
Suco de Maracujá	25 mL
Xarope Simples	15 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente os ingredientes na coqueteleira.
- 3 Bata vigorosamente para misturar e diluir a receita.
- 4 Coe a mistura duplamente para um **Copo Médio** com gelo fresco.
- 5 Decore com **Ramo de Coentro**, pitada de **Mix de Pimentas** e sirva!

DICA: Para o **Mix de Pimentas** utilize parte iguais de **Pimenta Branca**, **Pimenta do Reino**, **Pimenta Rosa** e **Pimenta Calabresa**. Leve o mix há liquidificador e bata até virar pó.



LEILANE LOPES

Olá, meu nome é Leilane Lopes, sou de Salvador/BA e trabalho no mercado de bares há 9 meses.

@leilanelopes



SINFONIA

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: UM ZESTS DE LARANJA
TAÇA MARTINI

Gradação
Alcoólica
17,06%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Vodka Ketel One	30 mL
Trip Sec	20 mL
Ketel One Botanical	30 mL
Xarope Cítrico	30 mL
Sumo de Limão	15 mL
Xarope de Hibisco	5 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira e acrescente os ingredientes, menos o **Xarope de Hibisco**.
- 2 Bata vigorosamente para resfriar a receita.
- 3 Coe duplamente para uma **Taça Martini** e adicione o **Xarope de Hibisco**.
- 4 Perfume e decore o coquetel com uma **Casca de Laranja**.

DICA: Para o **Xarope Cítrico** combine a proporação de 30 mL de água, 70 g de açúcar, 60 mL de suco de laranja, 30 mL de polpa de maracujá e 10 mL de suco de limão.



LETÍCIA BERNARDO

Buenas, meu nome é Letícia, sou de Porto Alegre/RS. Sou bartender a 7 anos, trabalhei em alguns dos melhores bares e nas melhores casas noturnas de e eventos de Porto Alegre e litoral gaúcho, atualmente trabalho no bar do 20/9 do Cais Embarcedeiro também em Porto Alegre.

 @levidaletti



DREAM

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: TWIST DE LIMÃO SICILIANO
E FLOR COMESTÍVEL
TAÇA FLUTE

Gradação
Alcoólica
13,33%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Vodka Ciroc	50 mL
Xarope de Rosas Artesanal	20 mL
Suco de Limão Siciliano	30 mL
Espumante Brut	100 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente os ingredientes, menos o **Espumante**.
- 3 Coe duplamente para a **Taça Flute** resfriada.
- 4 Complete com **Espumante**.
- 5 Decore com um **Twist de Limão Siciliano** e uma **Flor Comestível** e sirva!



NATHALIA MELLO

Olá, meu nome é Nath Mello, sou de Brasília e trabalho no ramo da gastronomia há 5 anos. Sou bartender na Casa Mimo Bar, um bar situado em Brasília, além de dar consultorias para outros lugares em Bsb, também faço faculdade de Química Licenciatura nas horas vagas.

@nathrmello



MANGO

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: TIRAS DE BACON
COPO BAIXO

Gradação
Alcoólica
12,63%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Ketel One	60 mL
Purê de Manga	40 mL
Suco de Limão Siciliano	30 mL
Xarope de Pimenta	20 mL

PASSO A PASSO

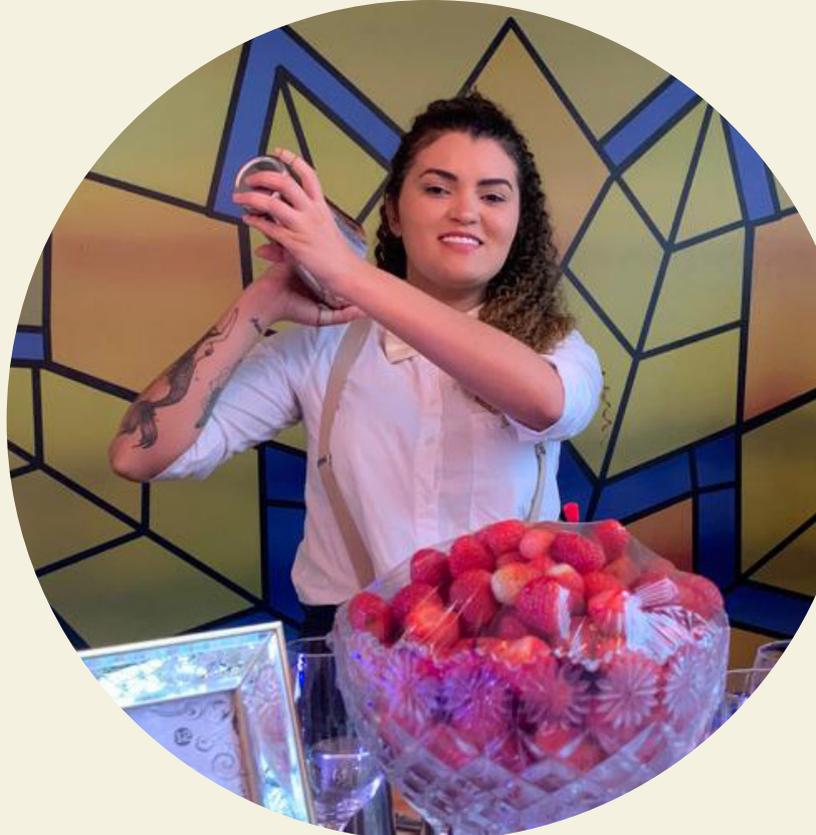
- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente os ingredientes e bata para resfriar e diluir a mistura.
- 3 Coe duplamente para o copo com gelo grande.
- 4 Decore com duas **Tiras de Bacon** e sirva!



NATHALY SANTOS

Olá, meu nome é Nathaly, sou de Santos/SP. Atualmente divido a minha vida em um trabalho administrativo durante o dia e às noites e fins de semana em bares e eventos. Sou completamente apaixonada pela área da coquetelaria e tenho estudado muito para que um dia consiga realizar meu sonho que é viver da mixologia.

@xn4ty



BEACH GIRL

MÉTODO: MONTADO
GUARNIÇÃO: RAMO DE HORTELÃ
COPO LONGO

Gradação
Alcoólica
16,43%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gin Gordon's Pink	60 mL
Geléia de Frutas Vermelhas	20 mL
Limão Tahiti	30 mL
Água Tônica	90 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione a **Geléia** um **Copo Longo**.
- 2 Preencha o copo com gelo.
- 3 Acrescente de demais ingredientes e complete com a **Água Tônica**.
- 4 Decore com um **Ramo de Hortelã** e sirva!



POLLY CÂMARA

Oi gente, meu nome é Polly Câmara, sou de Natal/RN mas moro atualmente na cidade de São Miguel do Gostoso/RN. Sou bartender e trabalho no mercado há 5 anos, atuo como Head Bartender no Genesis RestoBar e também ajudo a alguns bares com meu serviço de organização de cardápio.

 @pollydrinks



DO CARDEIRO

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: SALSA E LARANJA BAHIA
TAÇA VINHO TINTO

Gradação
Alcoólica
9,52%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Gordon's Pink	75 mL
Aperitivo Lillet	25 mL
Purê Pitaya e Morango	100 mL
Água Tônica	100 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueteleira com gelo adicione todos os ingredientes (menos a **Água Tônica**).
- 2 Bata para resfriar e diluir a receita.
- 3 Coe a receita com um strainer, para a taça com gelo fresco.
- 4 Finalize com **Água Tônica** e mexa com a bailarina levemente para que tudo se misture.
- 5 Decore com **Salva** e 1/2 **Fatia de Laranja Bahia**.

DICA: Para o **Purê** foram utilizadas partes iguais de morango e pitaya.



ROSE CESAR MENDES

Me chamo Rose Cesar Mendes, sou casada há 21 anos, tenho 3 filhos. Além de bartender também sou fonoaudióloga, porém não atuo mais na área.

@xdrinkss



BARBARELLA

MÉTODO: MONTADO
GUARNIÇÃO: PIMENTA ROSA
COPO BAIXO

Gradação
Alcoólica
15,38%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Gin Tanqueray	50 mL
Xarope de Framboesa com Pimenta Rosa	25 mL
Suco de Limão Tahiti	15 mL
Soda de Curaçau Blue	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em um **Copo Baixo**.
- 2 Acrescente o **Gin**, o **Xarope de Framboesa com Pimenta Rosa** e o **Limão**.
- 3 Misture a receita e complete com a **Soda de Curaçau Blue**.
- 4 Decore com **Pimenta Rosa** e sirva!

DICA: Para a **Soda de Curaçau Blue** utilize 10 mL de Curaçau Blue, 70 mL de Água Tônica e 1 bailarina de Pimenta Rosa. Para o **Xarope de Framboesa** utilize 100 mL de Água, 100 g de Açúcar, 50 mL de Limão Tahiti, 2 bailarinas de Pimenta Rosa e 250 mL de Xarope de Framboesa.



SAMARA DE SOUZA MORAES

Olá, meu nome é Samara Moraes, sou de Conceição de Macabu/RJ e trabalho no mercado de Festas e Eventos desde 2012. Sou proprietária do Moraes' Open Bar, uma empresa voltada para Festa e Eventos em gerais com 8 anos de mercado.

 @moraes_openbar



LOVE SUMMER

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: ESPUMA CÍTRICA E FATIA DE LIMÃO SICILIANO DESIDRATADO
COPO LONGO

Gradação Alcoólica
9,21%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Gordon's London Dry	60 mL
Mix de Limão Siciliano e Tahiti	30 mL
Purê de Pitaya	20 mL
Xarope de Menta Glacial	10 mL
Ginger Ale	120 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente os ingredientes, menos a **Ginger Ale** e espuma.
- 3 Bata para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente para o **Copo Longo** com gelo fresco.
- 5 Adicione a **Ginger Ale** e harmonize a receita levemente e finalize com a espuma cítrica.
- 6 Decore com **Limão Siciliano Desidratado** e sirva!



SILVANA COSTA

Olá, me chamo Silvana Costa, sou bartender há 8 anos iniciei minha carreira em navios de cruzeiro, Hoje sou head bartender em um bar em Santos, litoral de São Paulo. Atuo também com educação e capacitação de bartenders no Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes da Baixada Santista e Vale do Ribeira e em programas da Diageo Brasil.

 @silvanapcosta



PASSIONE BRASILIANA

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: RAMO DE HORTELÃ

TAÇA COUPÉ

Gradação
Alcoólica
16%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Johnnie Walker Red Label	50 mL
Suco de Maracujá	50 mL
Triple Sec	30 mL
Xarope de Capim Limão	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes e bata vigorosamente para resfriar e diluir.
- 3 Coe duplamente a receita para uma **Taça Coupé** com uma esfera de gelo.
- 4 Decore com um **Ramo de Hortelã** e sirva!



SOLANGE BARBOSA

Oi gente, me chamo Sol, sou de Fortaleza/CE e tenho 41 anos entrei no ramo recentemente e pretendo seguir a carreira por muitos anos, com muito esforço e trabalho. Trabalhei no ramo da estetica por muitos anos.

@sol.35scylla



ARRETADA

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: CAJÁ E HORTELÃ
COPO LONGO

Gradação
Alcoólica
8,52%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Vodka Smirnoff	50 mL
Xarope de Limão	20 mL
Suco de Cajá	30 mL
Suco de Siriguela	20 mL
Refrigerante de Limão	60 mL
Hortelã	5 folhas

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingredientes, menos o **Refrigerante de Limão**.
- 3 Bata para resfriar e diluir a receita.
- 4 Coe duplamente para um **Copo Longo** com gelo fresco.
- 5 Complete a receita com o **Refrigerante de Limão** e harmonize levemente a receita.
- 6 Decore com um broto de **Hortelã**, um **Cajá** e sirva!



SUELLEN MARTINS

Oi, Suellen Martins aqui, bartender, de São Paulo capital. Trabalho como bartende há cerca de 4 anos dos 8 que tenho na área. Hoje trabalho no Raiz bar, speakeasy localizado em Pinheiros-SP.

 @suellenmartins_



GÊNESIS

MÉTODO: MEXIDO
GUARNIÇÃO: ZEST DE LARANJA
COPO MÉDIO - OLD FASHIONED

Gradação
Alcoólica
25,26%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Rum Zacapa	50 mL
Licor de Café	30 mL
Xarope Simples	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em um **Copo Médio**.
- 2 Acrescente os ingredientes diretamente no copo.
- 3 Com uma colher bailarina mexa a receita por 25 segundos.
- 4 Perfume e decore um **Zest de Laraja** e sirva!



TATIANA DE ARAÚJO

Meu nome é Tatiana, sou de Recife/PE, gastrônoma de formação e apaixonada pelo universo dos drinks.

 @tatianitaaraujo



LA PURPURATA

MÉTODO: BATIDO
GUARNIÇÃO: FATIA DE PITAYA
COPO MÉDIO

Gradação
Alcoólica
10,36%



INGREDIENTES	MEDIDAS
Cachaça Ypíoca Prata	60 mL
Suco de Pitaya Rosa	60 mL
Xarope de Açúcar	30 mL
Suco de Limão	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Em uma coqueteleira com gelo adicione todos os ingredientes.
- 2 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a mistura.
- 3 Coe a receita para um **Copo Médio** com gelo.
- 4 Decore com 1/2 fatia de **Pitaya Rosa** e sirva!



VALDIRENE APARECIDA

Olá, meu nome é Valdirene, conhecida como Val Rainha das Caipirinhas! Sou da cidade de Ribeirão Preto, interior de São Paulo e estou no mundo dos drinks há 5 anos, quando descobri o meu amor pela coquetelaria. Atualmente, o meu foco de pesquisa e especialização é em cachaças e na arte em criar drinks com esta bebida tipicamente brasileira.

 @rainhadascaipirinhasrp



YELLOW VAL

MÉTODO: BATIDO

GUARNIÇÃO: FATIA DE CAJU E RAMO DE ALECRIM
TAÇA ESCANDINAVA

Gradação
Alcoólica
5,59%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Cachaça Ypióca Prata	50 mL
Suco de Caju	200 mL
Xarope de Melão	20 mL
Leite Condensado	30 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo em uma coqueteleira.
- 2 Acrescente todos os ingrediente.
- 3 Bata vigorosamente para resfriar e diluir a mistura.
- 4 Coe duplamente para uma Taça Escandinava resfriada.
- 5 Decore com uma **Fatia de Caju** e **Ramo de Alecrim** e sirva!



VANESSA DE BARROS

Olá, sou Vanessa de Barros de São Paulo, mas escolhi me chamar Van Barros Manga. Sou uma jovem mística, professora de yoga e terapeuta holística com tarot e massagem ayurvédica. Hoje, graças a Learning For Life, sou Bartender com muito amor.

 @vanbarrosmanga



PASION POISON

MÉTODO: MONTADO

GUARNIÇÃO: CASCA DE MARACUJÁ E CEREJA

COPA DE BALON 440 ML

Gradação
Alcoólica
13,32%



INGREDIENTES

MEDIDAS

Tanqueray London Dry Gin	50 mL
Maracujá	15 mL
Água Tônica	100 mL
Cereja	1 unidade
Mel	2,5 mL

PASSO A PASSO

- 1 Adicione gelo na taça e acrescente o **Gin**.
- 2 Complete a taça com **Água Tônica** gelada.
- 3 Acrescente a **Cereja** ao centro da taça e em seguida adicione o **Mel**.
- 4 Finalize com a polpa junto a receita decorando com a **Casca do Maracujá** e sirva!



AGRADECIMENTOS

REALIZAÇÃO: INSTITUTO DIAGEO

Paulo Mindlin
Darline Oliveira
Juliana Ballarin

ORGANIZAÇÃO: MSX INTERNATIONAL

Ralph Oliveira
André Bueno
Erivelton Mota
Miguel Paes
Bruna Araújo
Bianca Angélica
Jéssica Moraes
Tainá Castilho
Julia Simcsik
Thainara Moreira
Clarissa Assis
Juliana Lopes

APOIO: AGÊNCIA PONTO A PONTO

Beatriz Broco
Natalia Rubio

Mantenham-se conectados

