

◆ FICHA DO DRINK ◆

Carmen Miranda

CACHAÇA

— — — — — Forte · ~15–25%



Lista de compras

☐ Cachaça	60 ml
☐ Xarope de Manga	35 ml
☐ Licor de amêndoas	5 ml
☒ Xarope de amêndoas	5 ml
☐ Clara de ovo	1 unidade
☒ Clara de Ovo Pasteurizada	25 ml
☒ Aquafaba	25 ml
☐ Casca de manga (opcional)	2 fatias
☐ Bitter aromático (opcional)	3 dashes

Sobre o drink

Um coquetel autoral leve by TATO (@eusouotato), frutado e refrescante que agrada facilmente a todos os paladares, ideal para surpreender até quem não costuma beber cachaça. O dulçor e a cor vibrante da manga contrastam perfeitamente com a acidez do limão-siciliano e as notas sutis de amêndoas. A clara de ovo confere uma textura aveludada e cria uma espuma densa no topo, finalizando a experiência com beleza e elegância.

Modo de preparo

- 1 Resfrie uma taça previamente deixando-a no congelador ou adicionando pedras de gelo.
- 2 Na coqueteleira, adicione a cachaça, o xarope de manga, o licor de amêndoas, o suco de limão-siciliano e a clara de ovo.
- 3 Encha a coqueteleira com bastante gelo e bata vigorosamente com muita energia para resfriar, emulsificar e criar uma espuma densa.
- 4 Descarte o gelo da taça e faça uma dupla coagem do líquido utilizando um strainer e uma peneira.
- 5 Aguarde alguns segundos na taça para a espuma decantar e se concentrar na superfície do drink.
- 6 Corte uma tira de casca de manga, faça dois rolinhos, espete-os em um palito e apoie sobre as bordas da taça.
- 7 Pingue três gotas de bitter aromático espaçadas sobre a espuma branca.
- 8 Passe a ponta de um palito levemente pelas gotas de bitter para arrastá-las e criar um efeito visual decorativo.



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