



Cocktails by Royal Charlotte

Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
25ml de gin
30ml de suco de framboesa
20ml de xarope simples *
Chocolate 70% em pó

Modo de Preparo

Comece com o suco de framboesa, basta bater 250g da fruta e 300ml de água por 30 segundos, dura até quatro dias refrigerado. Preencha a coqueteleira com gelo, em seguida adicione os ingredientes e misture bem. Envolve uma taça 'tipo Martini' com limão e polvilhe o chocolate. Você pode usar um palitinho para decorar com duas framboesas. É um cocktail leve e super refrescante!

* Super simples de fazer, o xarope de açúcar aparece entre os ingredientes no preparo de diversos drinks. Ele substitui o açúcar granulado, que não dissolve bem em álcool. Usando o xarope, que dilui facilmente, você evita aqueles blocos de açúcar que se formam no fundo do copo. Ele é basicamente açúcar dissolvido em água. Basta seguir a regra de 1 para 1, ou seja, 1 parte de açúcar para 1 parte de água, levando a fogo baixo. Você pode fazer o xarope e guardar na geladeira por até um mês, para sempre ter à mão.



O Porto

Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
25ml de vodka
30ml de suco de graviola
20ml de xarope simples

Modo de Preparo

Faça o suco de graviola, 250g da fruta para 300ml de água. Coloque tudo na coqueteleira com muito gelo e misture bem. Sirva em um copo alto com bastante gelo. Super fácil de ser preparado e extremamente delicioso.



Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
25ml de gin
30ml de suco de pitaya
25ml de suco de abacaxi
20ml de xarope simples

Modo de Preparo

Prepare o suco de pitaya utilizando uma fruta média para 500ml de água, batendo no liquidificador por 30 segundos. Para o suco de abacaxi, utilize 300g da fruta para 200ml de água. Lembre sempre de coar. Na coqueteleira, coloque gelo e em seguida todos os ingredientes, misture bem e já pode servir. Decore com um raminho de manjeriçã, além de lindo, é extremamente saboroso, o sabor do verão baiano.



Minha Bahia

Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
30ml de mel de cacau
25ml de suco de tomate
20ml de xarope simples
Farinha de uva

Modo de Preparo

Para o suco de tomate, basta bater 200g de tomate cereja e 300ml de água, coe e armazene, você pode utilizar por até quatro dias mantendo refrigerado. Em seguida, coloque todos os ingredientes na coqueteleira com muito gelo e misture por cerca de 15 segundos até ficar bem frio. Passe limão no copo para aderir a farinha de uva, ela servirá não só como decoração, a idéia é beber primeiro tocando os lábios nela pois terá o toque da uva seguido da refrescância de Royal Charlotte com o suco de tomate. Sirva com bastante gelo e viva seu momento RC.



Água do Mar

Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
25ml de cachaça branca
30ml de suco de morango
20ml de suco de mangaba
Espuma de cacau

Modo de Preparo

Os sucos seguiram a mesma proporção, 300g da fruta para 200ml de água. Já a espuma de cacau, basta levar ao liquidificador 300g de cacau, 400ml de água e 150g de açúcar, bata tudo e em seguida adicione uma colher de sopa de emulsificante de sorvete, bata por 30 segundos e passe para o sifão, tem uma validade de 10 dias. Como todos os ingredientes em mãos, basta misturá-los em uma coqueteleira, adicione gelo a um copo baixo e complete com a espuma de cacau, podendo finalizar a decoração com uma folha de hortelã. A cachaça dá um toque mais forte mantendo a essência de Royal Charlotte.



Royal Negroni

Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
25ml de gin
25ml de Campari
20ml de vermute tinto

Modo de Preparo

Nossa versão do mundialmente conhecido, Negroni. Basta em um copo misturador, completar com gelo, colocar todos os ingredientes e misturar bem!

Use o óleo da casca da laranja na borda do copo, adicione gelo (se tiver um gelo em cubo, melhor) e complete com Royal Negroni finalizando com uma laranja maçaricada ou a casca da laranja que usou.

Marcante, potente e único.



Kakawa

Ingredientes

30ml de Royal Charlotte
30ml de whisky

Opcional:
Um lance de bitter de araçá*

Modo de Preparo

A palavra 'cacau' vem de 'Kakawa', da língua mixe-zoque, utilizada por volta do ano 1000 a.C., este termo era usado pelos Maias, Astecas e Olmecas, povos que cultuavam o cacau como alimento dos deuses, um presente divino. Neste cocktail basta misturar Royal Charlotte e seu whisky de preferência com bastante gelo, sirva em copo baixo e finalize com um damasco no palito de bambu! Ele traz as notas do whisky que harmonizam perfeitamente com nossa RC, dando um toque diferenciado.

* Se disponível, você pode utilizar um lance de bitter de araçá ou até mesmo angostura para acrescentar ainda mais notas ao seu Kakawa.



Mais informações

www.royalcharlotte.com.br

(71) 99170-5551

