

ALMANAQUE  
*Gourmet*



Receitas de Coquetéis

*Verão, reunião com os amigos e uma rodada de drinques bem gelados. Para a estação mais quente do ano, o Almanaque Gourmet reuniu 11 receitas exclusivas de coquetéis criados pela vodca francesa Grey Goose, que combinam diferentes bebidas, frutas e muito gelo.*

*Saúde!*

*Ana Sílvia Simões  
editora-chefe*



# Hollywood North Martini

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

60 ml de Grey Goose La Poire  
30 ml de leite de soja orgânico  
5 ml de suco de limão espremido na hora  
5 ml de suco de lima espremida na hora  
10 ml de xarope D'orgeat, à base de amêndoas  
5 gotas de Gold Rush amargo

## Modo de preparo

Misture os ingredientes em uma coqueteleira com gelo. Coe com uma peneira fina numa taça de martini e decore com flocos de ouro.

*Criado exclusivamente para o  
Toronto International Film Festival 2010*



# Canada Goose

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

35 ml de Grey Goose L'Orange  
30 ml de purê de blueberry  
10 ml de xarope de maple  
15 ml de martini rosso  
10 ml de suco de limão espremido na hora

## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes com gelo em uma coqueteleira. Coloque em um copo rock glass cheio de gelo e decore com 2 blueberries.

*Criado exclusivamente para o  
Toronto International Film Festival 2010*



# Miami Martini Cocktail

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

35 ml de Grey Goose L'Orange  
50 ml de suco de toranja branca espremida na hora  
7,5 ml de xarope de agave orgânico  
1 pitada de bitter de laranja

## Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e agite. Despeje em uma taça coupette e decore com tiras da casca da toranja.



# The Goose Bump

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

35 ml de Grey Goose  
10 ml de Chartreuse Verte  
20 ml de suco de limão  
15 ml de xarope de cana-de-açúcar da Martinica

## Modo de preparo

Agite todos os ingredientes em uma coqueteleira. Coe num copo próprio para absinto e decore com raspas de uma toranja.



# The Torontonian

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

40 ml de Grey Goose  
10 ml de licor de flor de sabugueiro  
50 ml de suco de pepino fresco  
15 ml de suco de limão  
5 ml de xarope de açúcar  
cerveja de gengibre para finalizar

## Modo de preparo

Misture os ingredientes com gelo em uma coqueteleira. Coe com uma peneira fina em um copo highball com gelo em cubos, cubra com cerveja de gengibre e enfeite com um raminho de hortelã.

*Criado exclusivamente para o  
Toronto International Film Festival 2010*



# Beach House Cocktail

---

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

40 ml de Grey Goose La Poire  
40 ml de purê de coco  
10 ml de suco de limão espremido na hora  
20 ml de Falerno

## Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e agite. Despeje em um copo com bastante gelo e enfeite com folhas de hortelã.



# Perfection Martini

*Drinque criado pelo bartender Rafael Pizanti, do Copacabana Palace*

## Ingredientes

50 ml de Grey Goose La Poire  
50 ml de suco de toranja  
20 ml de Licor 43  
10 ml de licor grego Skynos  
2 g de bitter de laranja  
1 borrifada de elixir vegetal  
angostura de laranja

## Modo de preparo

Deixe taças de martini em um balde com gelo. Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira e misture.

Retire as taças do balde, borrife o elixir vegetal e coloque a bebida. Sirva em seguida.

*Eleito o melhor drinque pelo  
Campeonato Brasileiro de Coquetelaria  
Vive La Révolution de 2010*



# Tropical Goose

---

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

40 ml de Grey Goose Le Citron  
30 ml de suco de ameixa feito na hora  
20 ml de purê de maracujá  
15 ml de xarope de manga  
10 ml de Falerno

## Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e agite. Despeje em uma taça hurricane e enfeite com tiras de ameixa e um mexedor.



# Latin Breez

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

50 ml de Grey Goose

75 ml de suco de romã feito na hora

100 ml de suco de toranja rosa feito na hora

## Modo de preparo

Coloque o suco de romã em um copo highball com gelo. Numa coqueteleira, junte a vodca e o suco de grapefruit com gelo e agite.

Despeje o conteúdo no copo deixando a bebida em camadas. Enfeite com sementes de romã e um mexedor.



# La Poire De Marche

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

35 ml de Grey Goose La Poire  
30 ml de creme de pera  
30 ml de suco de limão  
10 ml de calda de canela  
10 ml de gomme  
1 pitada de angostura  
espumante para finalizar

## Modo de preparo

Agite todos os ingredientes em uma coqueteleira. Coloque em um copo highball com gelo moído, cubra com o espumante e sirva.



# Grey Goose Le Masque

*Drinque criado pelo embaixador global da Grey Goose, Dimi Ledzinska*

## Ingredientes

30 ml de Grey Goose  
15 ml de Martini Gold  
35 ml de suco de maçã golden delicious  
5 ml de licor de flor de sabugueiro  
4 gotas de gim seco London

## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes numa coqueteleira cheia de gelo. Agite e despeje em um copo de coquetel. Finalize com raspas de toranja branca e sirva em seguida.

*Criado exclusivamente para  
o BAFTA Awards 2011*





**GREY GOOSE**  
World's Best Tasting Vodka

ALMANAQUE  
*Gourmet*

[www.almanaquegourmet.com.br](http://www.almanaquegourmet.com.br)