

Book de receitas





O **gin** é uma das bebidas mais consumidas no mundo e virou uma paixão nacional. Diferente do que muitos imaginam, o gin foi criado por um médico holandês no século XVII. Mas foram os ingleses que trouxeram a fama e o glamour que envolvem a bebida.

É muito versátil na preparação de drinks. São as combinações dos botânicos, sucos, xaropes, chás, água gaseificada ou água tônica e tantas outras variações que vão tornar o seu drink único.

Aproveite nosso Book de Receitas, as dicas, saia do comum e crie também suas próprias receitas.

SAÚDE!





Draco Tonic





Draco Tonic

50ml de **Draco Gin London Dry**

1 ramo de alecrim

150 ml de água tônica

Casca de limão siciliano

Gelo

Comece colocando o gelo e depois o gin. Adicione o alecrim e água tônica. Decore com a casca de limão siciliano. Está pronto! Um drink clássico, fácil de fazer e muito refrescante!



**Gin Tônica
Lemon &
Bay Leaf**





Gin Tônica Lemon & Bay Leaf

50 ml de **Draco Gin London Dry**

150 ml de água tônica

1 fatia de limão siciliano

2 folhas frescas de louro

Gelo

Coloque o gin, o limão e o louro na taça. Acrescente o gelo e complete com a água tônica. Nossa recomendação é usar a tônica London Essence Classic.





Draco Red Hibiscus





Draco Red Hibiscus

50 ml de **Draco Gin Hibiscus**
1 sachê de chá de frutas vermelhas
1 raminho de hortelã
Água tônica
Gelo

Na taça balloon, coloque o Draco Gin Hibiscus e faça a infusão do chá de frutas vermelhas. Depois de alguns minutinhos, coloque as folhas de hortelã e o gelo. Complete com água tônica até encher a taça.

Está pronto mais um drink simples e cheio de sabores, vale a pena experimentar!





Hibiscus John Collins





Hibiscus John Collins

50 ml de **Draco Gin Hibiscus**
20 ml de suco de limão siciliano
150 ml de ginger beer
10 ml de xarope de hibisco

Colocar os ingredientes na ordem acima em um copo long drink com bastante gelo. Finalizar com o xarope de hibisco e as fatias finas de limão siciliano para decorar.

Recomendamos usar a London Essence Perfectly Spiced Ginger Beer.





Néroli Honey Kiss





Néroli Honey Kiss

60 ml de **Draco Gin Néroli**
30 ml de suco de maracujá
20 ml de xarope de mel
15 ml de suco de limão siciliano
5 bagas de cardamomo
Casca de limão siciliano
Gelo

Na coqueteleira, macere bem o cardamomo.

*Depois, coloque o gin, o xarope de mel,
o suco de maracujá e o gelo.*

*Bata vigorosamente e faça dupla coagem
para uma uma taça com gelo.*

Decore com a casca de limão siciliano.





Hibiscus & Strawberry





Hibiscus & Strawberry

50 ml de **Draco Gin Hibiscus**

5 morangos

1 ramo fresco de alecrim

Zest de laranja bahia

Gelo

Água tônica

Corte os morangos em fatias finas. Na taça balloon, coloque o gin, os morangos e o alecrim. Adicione gelo e água tônica até completar a taça. Torça a casca de laranja bahia em cima da taça e coloque na lateral da bebida para decorar.





Néroli White Lady





Néroli White Lady

50 ml de **Draco Gin Néroli**

20 ml de licor de laranja

20 ml de suco de limão siciliano

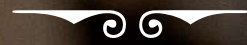
Gelo

Para começar gele a taça de Martini ou coupé e depois jogue o gelo fora Bate tudo na coqueteleira com gelo e sirva num copo baixo ou taça de martini (sem gelo).

Vale a pena investir na decoração do drink com fatia de limão siciliano.



Draco Negroni





Draco Negroni

• *Receita Pronta* •

50 ml de **Draco Negroni**

Zest de laranja

Gelo

*Num copo baixo, coloque
cubos grandes de gelo.
Adicione o Negroni e decore
com a casca de laranja.*





Draco Negroni Panky





Draco Negroni Panky

70 ml de **Draco Negroni**
10 ml de Fernet Branca
Casca de laranja bahia
Gelo

*O primeiro passo é gelar a taça.
Na coqueteleira, coloque os
ingredientes e misture levemente com
a colher. Sirva na taça “V” e decore
com a casca de laranja bahia torcida
para soltar os óleos essenciais.*



Draco Fitz Gerald





Draco Fitz Gerald

50 ml de **Draco Gin London Dry**
20 ml suco de limão siciliano
15 ml Xarope de açúcar
2 gotas de Angostura bitter

*Bata tudo na coqueteleira com gelo
e sirva num copo baixo ou taça de
martini (sem gelo).*

*Vale a pena investir na decoração do
drink com a casca do limão siciliano.*



Hibiscus Brumble





Hibiscus Brumble

50 ml de **Draco Gin Hibiscus**

Gelo

25 ml de suco de limão siciliano

10 ml de xarope de açúcar

20 ml de licor de amora com manjericão

2 folhas de manjericão

Colocar todos os ingredientes na ordem acima, o gelo é até borda do copo.

Finalize o drink com o licor, misture bem levemente com uma colher bailarina e decore com as folhas de manjericão.



Néroli Bee's Knees





Néroli

Bee's Knees

60 ml de **Draco Gin Néroli**

30 ml de suco de limão siciliano

15 ml de mel

Gelo

Bata todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e sirva em copo baixo.

Vale a pena investir na decoração do drink com a casca do limão siciliano e para quem gosta de sabores fortes, colocar uma gota de mel trufado.





Red Evil

50 ml de **Draco Gin Hibiscus**
2 fatias de limão tahiti
1 sachê de chá de frutas
vermelhas
Água tônica
Gelo

Faça a infusão do chá no gin por 3 minutos. Acrescente o gelo e o limão tahiti nas bordas, de forma decorativa. Finalize com a água tônica até encher a taça.



Grape & Hibiscus

50 ml de **Draco Gin Hibiscus**
4 uvas sem semente
2 flores de hibisco
Água tônica
Gelo

Corte as uvas ao meio e coloque na taça. Adicione o gin e misture delicadamente. Coloque o gelo e complete com água tônica. Decore com as flores de hibisco.



Tom Collins

50 ml de **Draco Gin London Dry**
1 colher de açúcar
1 rodela de limão
Suco de meio limão
Água com gás
Gelo

Num copo longo, acrescente o limão e o açúcar. Misture bem e acrescente o gin. Coloque o gelo e complete com água com gás. Decore com a rodela de limão.





Fragola Tonic

50 ml de **Draco Gin Nérolí**
4 pimentas biquinho
2 morangos
Água tônica
Gelo

Fatie o morango em lâminas e corte as pimentas ao meio. Na taça, coloque o gin e os morangos. Depois entram o gelo e a água tônica. Finalize com as pimentas.



Lemon & Cucumber

50 ml de **Draco Gin Nérolí**
2 lâminas de pepino japonês
2 fatias de limão sciliano
Água tônica
Gelo

Coloque o gin na taça, seguido do pepino e do limão. Depois, coloque gelo e complete com água tônica.





Dicas



Os diferentes gins possuem sabor e aromas específicos. Na preparação dos drinks, vale a pena investir na montagem, decorar a lateral do copo e caprichar na finalização!

A taça de gin tônica tem o topo aberto para que os aromas possam ser apreciados, a taça alta evita que o calor da mão entre em contato com o drink, assim, o gelo leva mais tempo para derreter.

Use gelo de qualidade, com água filtrada, prefira pedras de gelo maiores.

Escolha uma taça ou copo bonito! Na ausência da taça, vale usar um copo de long drink.

Crie suas próprias receitas e descubra a delícia e a versatilidade do gin!



Sobre a Draco Still House

Nós, da **Draco Still House**, nos orgulhosos de ser a primeira marca de Gin Premium produzido no Brasil.

Desde 2015, produzimos artesanalmente nossos gins, cada um tem uma personalidade única.

Descubra o que mais combina com você!
Conheça nosso site e redes sociais.



DRACOGIN.COM.BR

  @DRACOGIN