

softdrinks

3º SALÃO DE TECNOLOGIA E
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

tech



3ª OFICINA DE DRINKS NÃO ALCOÓLICOS

Centro de Convenções
FREI CANECA
SÃO PAULO

21 e 22
agosto
2024



Ensinar que podemos nos divertir mesmo sem álcool, mostrar que nossos bartenders têm muita criatividade e ampliar o cardápio de bebidas diferenciadas nos estabelecimentos **é nossa missão.**

Este manual foi elaborado com muito carinho para que todos vocês, bartenders, se superem em suas tarefas.

A TRIOXP FEIRAS E EVENTOS agradece a todos os professores que participaram **da 3ª edição da Oficina de Drinks Não Alcoólicos** que acontece durante a **SOFTDRINKS TECH 2024** e, em especial, agradecemos ao **Prof. Celso Santos** que incansavelmente se dedica no aprimoramento da gastronomia e da coquetelaria no Brasil.

Aproveitem!

Lúcia Abdala
CEO TRIOXP



Receitas

Welcome drink		0 4
Mocktails Tropicais		0 5
Campeã		0 6
República Tcheca		0 7
Ilhabela		0 8
Soft Happy Hour		0 9
Café-da-manhã		1 0
Soft Refrescante		1 1
Surprise		1 2
Uva Verde Spritz		1 3
Mixologia Ervateira		1 4



Welcome Drink



REFRESCANTE

INGREDIENTES

- ❖ Chá mate
- ❖ 50 ml de suco de pêsego
- ❖ 30 ml xarope de limão siciliano

MODO DE PREPARO

Colocar gelo na taça

Adicionar 100 ml de chá mate

Acrescentar 50 ml de suco de pêsego. Bater na coqueteleira e finalizar com 30 ml de xarope de limão siciliano.

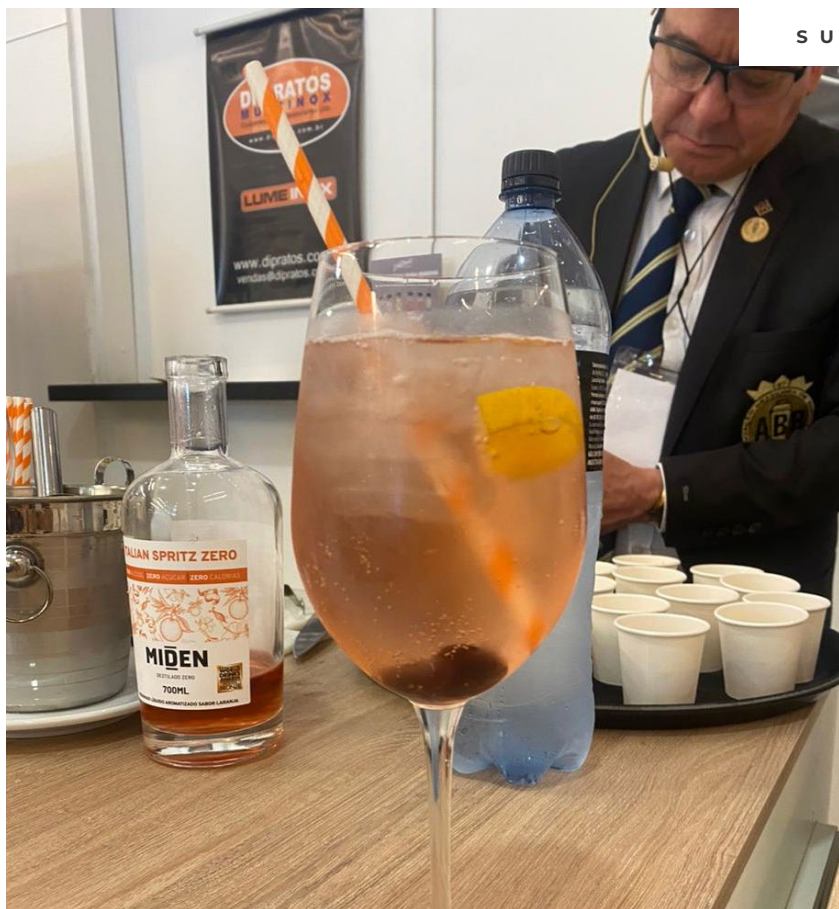
Servir em taça Escandinávia



CRIAÇÃO

Celso dos Santos Silva

Mocktails Tropicais



SURPREENDA

INGREDIENTES

- ❖ Xarope de frutas
- ❖ 12 latinhas de Água Tônica Schweppes
- ❖ 12 unid. de água com gás
- ❖ 24 limões tahiti
- ❖ 2 jarras transparentes de vidro de 1 l
- ❖ 3 maçãs verdes e Curaçao Blue.

MODO DE PREPARO

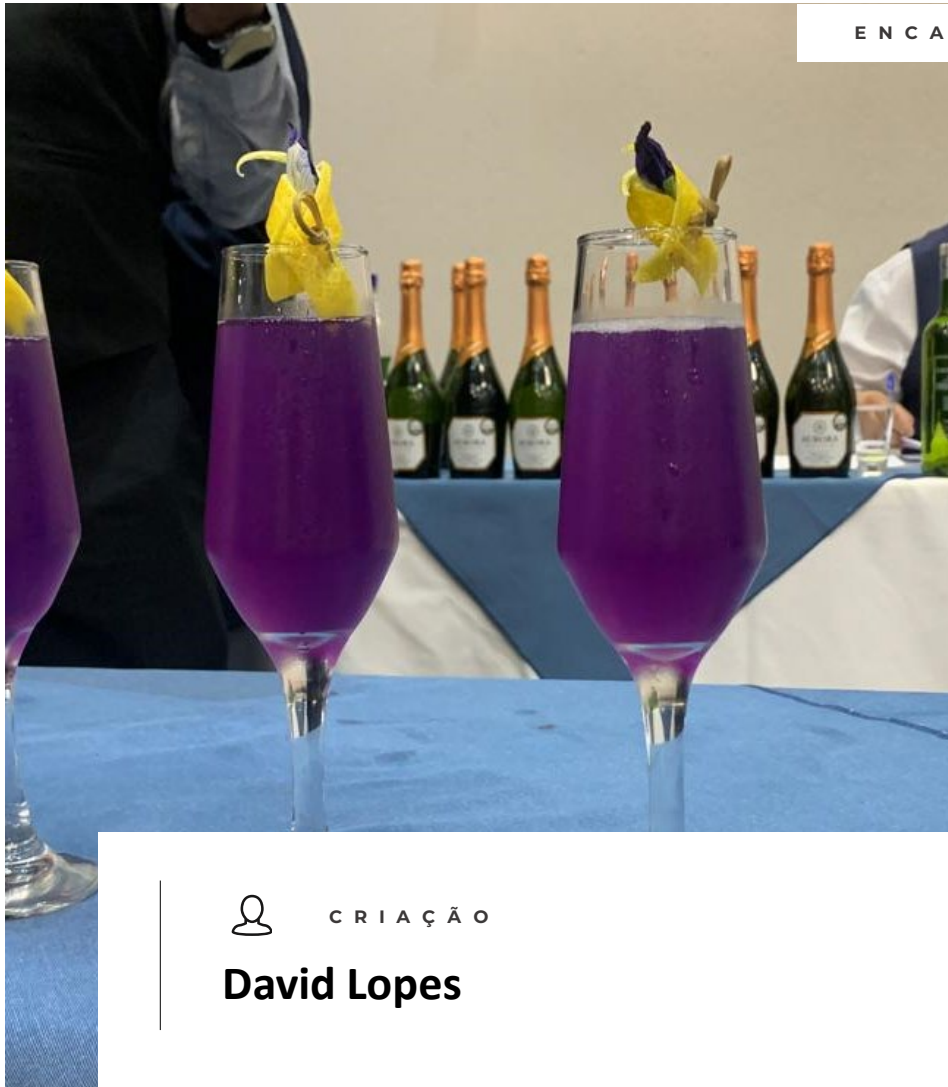
Os coquetéis serão montados diretamente no copo e jarras.



criação

Paulo Jacovos

Receita Campeã



ENCANTADOR

INGREDIENTES

- ❖ 4 cl Agua de coco
- ❖ 2 cl Infusão de Fada Azul
- ❖ 1 cl Xarope limão siciliano
- ❖ 7 cl Soda Limonada

MODO DE PREPARO

Preparar no Mixing Glass e servir em taça Flute (ou coupe) previamente gelada completando com a Soda Limonada. Decorar com casca de limão siciliano.

OBSERVAÇÃO:

INFUSÃO DE FADA AZUL

Colocar 30 flores de Fada Azul para infundir em 100 ml de água fervida. Deixar descansar por 20 minutos. Coar e esperar esfriar. Servir em taça Flute.



CRIAÇÃO

David Lopes

República Tcheca

ARROJADO



criação

Orides Paulino

INGREDIENTES

- ❖ 100 ml de água com gás
- ❖ 20 ml de xarope Curaçao Blue - Monin
- ❖ 10 ml de suco de limão
- ❖ 50 ml de suco de grapefruit natural.

MODO DE PREPARO

Agitar os ingredientes na coqueteleira com gelo, menos a água com gás. Em seguida coar para um copo longo com gelo e completar com a água gasosa. Misturar bem e decorar com fatia de laranja, cerejas e rama de hortelã.
Servir com canudos

Ilha Bela

I N O V A D O R



C R I A Ç Ã O

David Lopes

INGREDIENTES

- ❖ 2cl Suco Limão
- ❖ 2cl Xarope blue
- ❖ 6 Folhas de Hortelã
- ❖ 12 cl Soda Limonada
- ❖ 1cl Groselha

MODO DE PREPARO

Num copo Ilhabela (pode ser “on the rock”) colocar as Folhas de hortelã junto com o Suco de Limão e macerar suavemente.

Acrescentar Gelo, o Xarope Blue e a Soda Limonada e mexer.

Para finalizar, colocar a Groselha (sem mexer). Decorar com hortelã e limão.

Soft Happy Hour - Mantiqueira Sirup



P I C A N T E

INGREDIENTES

- ❖ 100 ml de suco de maçã com gengibre
- ❖ 25 ml do syrup de pinhão
- ❖ 2 gotas de corante alimentício
- ❖ farofa de pinhão para finalizar.

MODO DE PREPARO

Num copo Ilhabela (pode ser “on the rock”) colocar as Folhas de hortelã junto com o Suco de Limão e macerar suavemente.

Acrescentar Gelo, o Xarope Blue e a Soda Limonada e mexer.

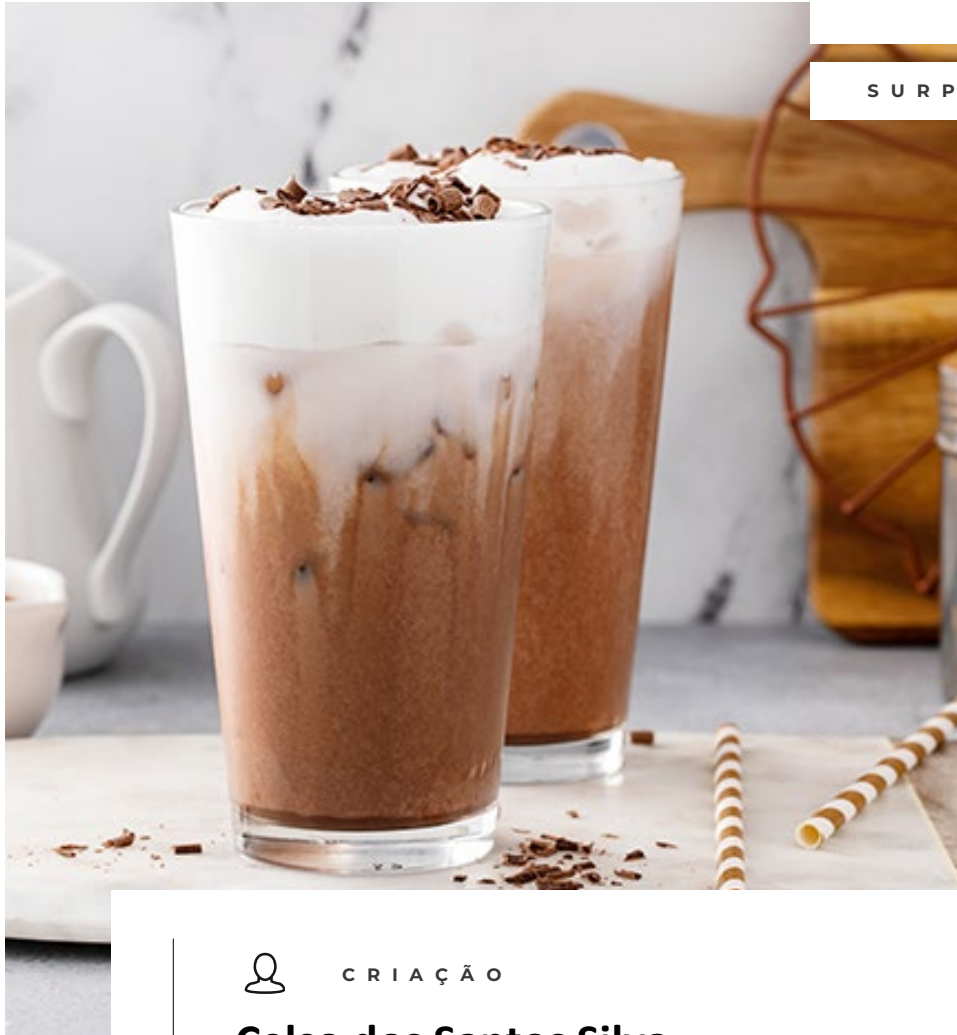
Para finalizar, colocar a Groselha (sem mexer). Decorar com hortelã e limão.



C R I A Ç Ã O

Bruna Mendes

Café da Manhã



SURPREENDENTE

INGREDIENTES

Gelo

50 ml de café expresso

30 ml de creme de leite fresco

50 ml de xarope de chocolate

6 latas de club soda.

MODO DE PREPARO

Colocar o gelo no copo Long Drink ara gelar.

Coloque 50 ml de expresso curto na coqueteleira.

Adicione 30 ml de creme de leite fresco e xarope de chocolate. Bater

E completar com Club Soda. Servir em taça Long drink

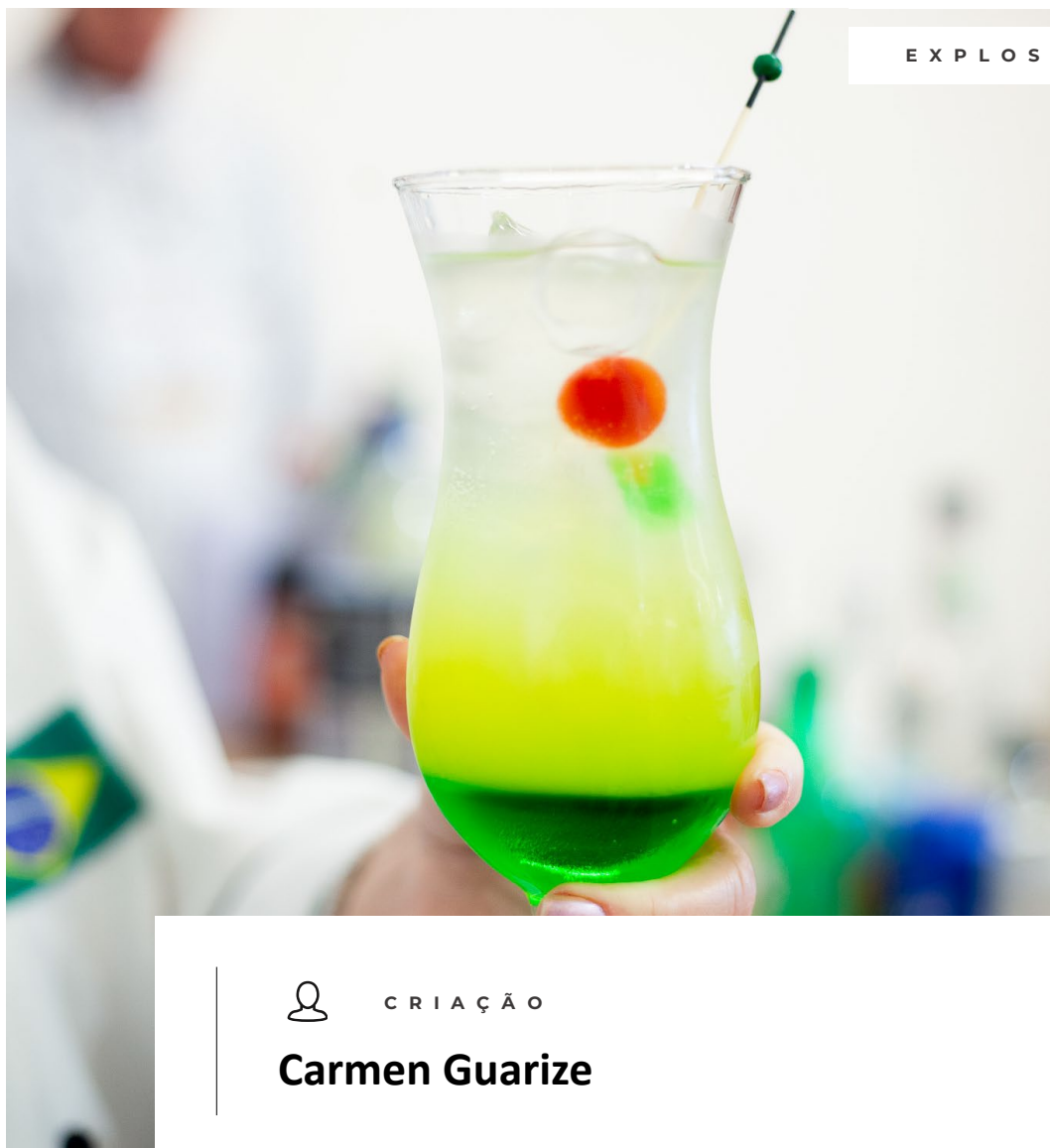


CRIAÇÃO

Celso dos Santos Silva

Soft Refrescante

EXPLOÇÃO DE SABORES



CRIAÇÃO

Carmen Guarize

INGREDIENTES

- ❖ Xarope de maçã verde
- ❖ Suco de maracujá
- ❖ Água com gás
- ❖ Hibisco
- ❖ Cereja em conserva e/ou morango para decorar

MODO DE PREPARO

Adicionar 75 ml de Xarope de Maçã Verde
Complementar com 120 ml de suco de maracujá
Completar com Água com gás e hibisco
Decorar com cereja
Servir em copo Long Drink

Surprise

QUEM ARRISCA?



criação

Jair Abril Rojas

INGREDIENTES

- ❖ Hibisco
- ❖ Limão Tahiti
- ❖ Gelo
- ❖ Açúcar cristal
- ❖ Pimenta rosa
- ❖ Hortelã
- ❖ Melância
- ❖ Água Mineral
- ❖ Canela

MODO DE PREPARO

Colocar 150 ml de água para ferver com as flores de hibisco, a canela por 5 min e coar. Reservar.

Cortar as fatias de melância e 4 rodela de limão, triturar a pimenta rosa. Esfriar o copo com gelo.

Colocar no copo gelo, a melância, suco de limão, a pimenta rosa e completar com o preparo do hibisco, mexer com a colher

SOFT EXPRESS – Uva Verde Spritz



QUEM ARRISCA?

INGREDIENTES

- 45 ml de Gin sem álcool
- 120 ml de suco de uva verde
- Dashes de Essência de pera concentrada

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma garrafa de presh pequena, com a metade dela completa com gelo. Carbonate e deixe esfriar. Sirva em uma taça balloon com uma lâmina de pera.



CRIAÇÃO

Gabriel Queiroz

Mixologia Ervateira

Oferecimento



AA Erva-Mate

Associação dos Amigos e Parceiros da Erva-Mate
do Polo do Alto do Vale do Taquari

O Mate nas variadas versões



criação

Simone Saito



Mate tônico

- ❖ 5g mate verde em 50mL de água 70°C por 2 min
- ❖ 15mL xarope de frutas vermelhas
- ❖ gelo em cubos
- ❖ zest de limão siciliano
- ❖ 1 colher de mate cancheado
- ❖ Água tônica para completar

O Mate nas variadas versões



criação

Simone Saito

Coquetel Meia Bandeira

- ❖ 0,5g de mate tipo matcha em 50mL de água fria
- ❖ 50mL de purê de morangos
- ❖ 100mL de schuweppes citrus
- ❖ Coquetel montado



O Mate nas variadas versões



criação

Simone Saito



Lagarteando

- ❖ 3 g de mate chimarrão em 50mL de água 70°C, infundar por 2min
- ❖ 15mL xarope de maracujá
- ❖ 50 mL de club soda para diluir o mate
- ❖ Espuma de tangerina para coletar 150ml
- ❖ Coquetel mexido e montado

O Mate nas variadas versões



 CRIAÇÃO

Simone Saito

Kaákamby

- ❖ 5g mate tostado em 100mL de água recém fervida, Infusionar por 2 min
- ❖ 20ml de creme de leite fresco homogeneizado
- ❖ 10mL xarope de caramelo
- ❖ Gelo esférico ou gelo em cubo
- ❖ Noz moscada salpicada para finalizar o coquetel Coquetel batido e montado

TRIOXP

FEIRAS E EVENTOS

Curadoria de Conteúdo Oficinas de Drinks

