A EXPERIÊNCIA SCHWEPPES



BORN SOCIAL

01 Introdução

02 Portfólio

03 Interação do Portfólio

04 Mixologistas

05 Receitas de Drinks

Introdução
01 Bem-vindo
Portfólio
03 Produtos Schweppes Brasil
Interação do Portfólio
04 Matriz de interações do portfólio Schweppes
Mixologistas
05 Especialistas embaixadores da marca
Receitas de Drinks
06 Sodas
12 Mocktails
25 Drinks Alcoólicos
55 Drinks Teatrais

Receitas de Drinks

Sodas

07 Silêncio do Oceano
08 Heart in Love
09 Silvestre
10 Calmaria
11 Fresh Berry

Mocktails

13 Esprechhhhh Tônica
14 Fit do Fit
15 La Palomita
16 Mañana
17 Limonada 'ULA' ULA
18 Orange Rose
19 Salty Queen
20 Paradise
21 Apple Refresh
22 Ginger Cup
23 Brisa do Mediterrâneo
24 Speakeasy
25 Apple Punch

Drinks Alcoólicos

27 Sonder
28 Chrysalismo
29 Lilo
30 Silêncio do Oceano
31 Bella Donna
32 Sereno Silvestre
33 Explosão de Maracujá
34 Efervescência
35 Elixir Tropicano
36 Rosé Tônica
37 Noite Rubra
38 Manzatônica
39 Tardes Róseas
40 Elixir Saboroso
41 Tônico Tropical
42 Electric Lemonade
43 G&T BR
44 Brasileirinho
45 Rabo de Galo Collins
46 Party Tonic
47 Green River
48 Sea Orzata
49 Bourbon Parfum
50 Delicate Flower
51 Soft Spritz
52 Ginger Stormy
53 Scotch Salty Highball
54 Aperitivo do Conde

Drinks Teatrais

56 Jouska
57 P!nk Parfum
58 Scofflaw Fizz
59 Black Blazer



— BEM-VINDO —

Prepare-se para uma jornada efervescente através da arte da mixologia.

Desde a sua fundação, em 1783, por Jacob Schweppe, um relojoeiro suíço e cientista amador que trouxe brilho e inovação ao adicionar dióxido de carbono à água mineral, a Schweppes continua a ser um símbolo de originalidade e sofisticação.

Desde então, a marca vem revolucionando o mundo das bebidas.

J. Schweppe



Este material é uma celebração da essência Schweppes e apresenta experiências de consumo exclusivas. Nele, você vai encontrar receitas de sodas, drinks alcóolicos, drinks teatrais e mocktails. Cada receita reflete a paixão pela vida, a efervescência e a conexão humana, valores que sempre foram a base da nossa marca.

Levante seu copo e prepare-se para explorar novas formas de apreciar a sua Schweppes. Aqui você encontrará a combinação perfeita para proporcionar vivências únicas e memoráveis.

Vamos celebrar o valor da socialização e a arte da mixologia com experiências de consumo que transformam qualquer momento em uma ocasião especial.

Desfrute do momento e um brinde à efervescência com Schweppes!

Produtos Schweppes Brasil

Conheça a variedade dos produtos Schweppes, a base perfeita para qualquer receita memorável. Cada opção foi cuidadosamente elaborada para oferecer uma experiência sensorial única. Com sofisticados mixers e refrigerantes adultos, nossa linha de produtos traz a efervescência e a qualidade incomparável que você espera de Schweppes.



Schweppes Tônica Original

Criada em 1783, é vendida em mais de 100 países. Uma opção versátil para o consumo puro e em drinks sofisticados com e sem álcool. Schweppes Tônica é a queridinha dos mixologistas por seu sabor característico e efervescência duradoura.



Schweppes Tônica Sem Açúcar

É a versão sem açúcar da queridinha Schweppes Tônica, para quem deseja reduzir a ingestão de calorias sem renunciar ao sabor e à efervescência da marca especialista em tônicas.



Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

Com um mix de frutas vermelhas como ingrediente protagonista, Schweppes Tônica Rosé revela um sabor menos amargo que a tônica clássica, tornando-se ideal para quem prefere uma bebida mais doce, que pode ser consumida pura ou em um drink mais suave. Além de ser levemente adocicada por causa dos ingredientes, também é reduzida em calorias.



Schweppes Ginger Ale

Uma versão de Schweppes desenvolvida em parceria com alguns dos mais notados profissionais da coquetelaria mundial, oferece uma bebida surpreendente, obtida de ingredientes de alta qualidade para brindar até os paladares mais exigentes com a refrescância e o brilhantismo característicos do gengibre.



Schweppes Club Soda

Primordial no universo da coquetelaria, a Club Soda foi a criação que deu origem à marca há mais de 240 anos. Desenvolvida inicialmente para ser consumida pura, se tornou ingrediente imprescindível de bons mixers após a descoberta de seu potencial de agregar textura e vivacidade à elaboração da sua bebida. Vai muito além de apenas água com gás; é uma experiência efervescente de alta qualidade que transformará qualquer momento em uma ocasião especial.



Schweppes Citrus Original

É resultado de uma cuidadosa harmonização de ingredientes selecionados que se misturam oferecendo uma bebida cítrica perfeita. Seu aroma único, sabor agradável e de fácil adequação ao paladar a tornaram uma das versões mais amadas da marca pelos brasileiros.



Schweppes Citrus Leve em Açúcares

A versão leve em açúcares da Schweppes Citrus oferece todos os benefícios de sua versão original, em uma opção para quem busca o sabor com menos calorias.



Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal

Uma combinação arrojada que não tem medo de romper limites e chegar a novas alturas de sabor e sofisticação. Notas cítricas e de sal se misturam com toques florais e de anis, criando o acompanhamento ideal para destilados brancos.

MIXOLOGISTAS

Especialistas embaixadores da marca Schweppes,
responsáveis por elaborar todas as receitas de drinks presentes neste material.



Kennedy Nascimento

Aclamado campeão mundial em diversas competições de prestígio mundial, incluindo o Legends of London e o Bols Around the World, Kennedy eleva o padrão da mixologia com sua técnica e criatividade inovadoras.



Stephanie Marinkovic

Sua experiência como jurada técnica do renomado Bar Aberto e suas vitórias em competições nacionais e internacionais solidificam seu lugar como uma pioneira e campeã na coquetelaria. Stephanie tem como propósito contar histórias por meio do universo da coquetelaria, surpreender pessoas com a arte de misturar elementos simples e criar receitas e experiências únicas.



Rochelly Rangel

Conhecida por sua vitória no Bar Aberto, o pioneiro reality de coquetelaria do Brasil, e com um canal no YouTube com mais de 27 milhões de visualizações, Rochelly Rangel é uma mulher mixologista que se destaca pela capacidade de criar drinks que são verdadeiras explosões de sabor.

Matriz de interações do portfólio Schweppes para apoiar a narrativa de mixologia e novas formas de consumo do produto.

Variante Schweppes vs. Spirit	Vodka	Gin	Rum	Agave	Vermute	Whisky/ Bourbon	Italian Bitters	Destilados Fortificados	Tequila	Consumo Puro
Tônica Original	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tônica sem Açúcar	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tônica Rosé	●	●	●		●	●	●	●		●
Club Soda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ginger Ale	●		●	●		●	●	●		●
Tônica Sabor Limão	●	●	●		●	●	●	●	●	●
Citrus	●	●			●	●	●			●
Citrus Leve em Açúcares	●	●			●	●	●			●

SODAS





SILÊNCIO DO OCEANO

Todo coquetel refrescante lembra um lugar paradisíaco. Ideal para momentos na praia, dias de calor e aquele churrasquinho de fim de semana à beira da piscina.

INGREDIENTES:

- 20ml de xarope de Curaçau Blue
- 20ml de suco de limão
- Complete com Schweppes Club Soda

MODO DE PREPARO:

Em um copo, sirva bastante gelo, coloque todos os ingredientes e complete com Schweppes Club Soda.
Decoração: fatia de limão-siciliano.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Frutos do mar, saladas e sobremesas leves.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





HEART IN LOVE

Esse drink é uma verdadeira obra de arte líquida. A combinação do aveludado xarope de romã com o suco fresco de limão resulta em uma harmonia perfeita entre doçura e acidez. A base de Schweppes Club Soda traz leveza e frescor, fazendo do Heart in Love uma ótima opção para encontros românticos e descontraídos.

INGREDIENTES:

- 40ml de xarope de romã
- 15ml de suco due de limão
- Schweppes Club Soda
- Espuma de hibisco
- Gelo

Espuma de hibisco:

- 700ml de chá de hibisco
- 300ml de xarope de açúcar
- 1 bailarina de emustab

MODO DE PREPARO:

Em um copo, adicione o xarope de romã, o suco due de limão e o gelo. Complete com Schweppes Club Soda e mexa levemente com uma bailarina. Adicione a espuma de hibisco e decore com uma flor comestível. Para fazer a espuma de hibisco, bata os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 30 segundos.
Decoração: flor comestível.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Salada de salmão com lentilha, brócolis com pimenta e castanha-de-caju.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





— SILVESTRE —

Imagine-se em uma selva tropical, onde as cores vibrantes e os aromas frescos das frutas se misturam ao som relaxante das cachoeiras. O Silvestre captura essa essência em um único gole ao combinar um mix de mirtilos, lâminas de morango e lâminas de laranja-baía, que trazem um toque frutado e cítrico. Esse drink é extremamente leve e refrescante, ideal para aquele brunch ao ar livre, coquetéis e piqueniques.

INGREDIENTES:

- Mix de frutas: mirtilo, morango em lâminas e lâminas de laranja-baía
- 30ml de xarope de morango silvestre
- 15ml de suco due de limão
- 50ml de água de coco
- Complete com Schweppes Club Soda
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione a redução do xarope de morango silvestre e o suco due de limão. Acrescente uma pequena quantidade de mirtilo, lâminas de morango e twist de laranja-baía. Adicione uma pequena quantidade de gelo e mais frutas. Finalize com água de coco e complete com Schweppes Club Soda. Mexa levemente com uma bailarina.
Decoração: ramo de hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Tábuas de frios, quiche.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





— CALMARIA —

Soda leve e refrescante com notas aromáticas de hortelã, sabor frutado de maracujá com coco e o frescor da Schweppes Club Soda. Simples de replicar, essa receita pode ser harmonizada com entradas e servida como uma opção elegante de drink sem álcool.

INGREDIENTES:

- 50ml de xarope artesanal de maracujá
- 120ml de Schweppes Club Soda
- Gelo de água de coco

Xarope de maracujá:

- 200g de maracujá fresco
- 200ml de água
- 200g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um copo cheio de gelo de água de coco, adicione o xarope, complete com Schweppes Club Soda, mexa suavemente e sirva.
Para o xarope de maracujá: em uma panela, adicione todos os ingredientes, mexa em fogo baixo até diluir todo o açúcar, coe e refrigere.
Decoração: limão-siciliano e folhas de hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Entradas frias, canapés e frituras em geral, além de sobremesas com frutas e pouco açúcar.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





FRESH BERRY

Soda saborosa e frutada com notas de framboesa e limão-siciliano, além do toque leve e refrescante da Schweppes Club Soda. Frutada e com um toque de acidez, essa receita pode ser harmonizada com entradas e sobremesas leves e servida como uma opção elegante de drink sem álcool.

INGREDIENTES:

- 25ml de xarope de framboesa
- 25ml de limão-siciliano
- 100ml de Schweppes Club Soda

Xarope de framboesa:

- 200g de framboesa
- 200ml de água
- 200g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um copo cheio de gelo, adicione o xarope de framboesa e o suco de limão-siciliano. Complete com Schweppes Club Soda, mexa suavemente e sirva. Para o xarope de framboesa: primeiro, misture a framboesa e a água, bata em um mixer ou liquidificador e coe. Em seguida, em uma panela, adicione o açúcar, mexa em fogo baixo até ele diluir, coe e refrigere.
Decoração: frutas vermelhas frescas.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Bruschetta com oleaginosas e Panacota de frutas vermelhas.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○



MOCKTAILS





ESPRECHHHHH TÔNICA

Drink elaborado com a junção de café e Schweppes Tônica, é a releitura de um espresso mais sofisticado.

INGREDIENTES:

- 30ml de café espresso
- 50ml de suco de laranja
- 20ml de mel
- 30ml de café
- Complete com Schweppes Tônica Original

MODO DE PREPARO:

Em um copo, adicione bastante gelo e monte o coquetel com o café espresso, o suco de laranja e o mel. Coloque Schweppes Tônica Original, mas deixe um dedo de tolerância no copo e coloque mais 30ml de café dosado delicadamente para deixar o coquetel heterogêneo.
Decoração: uma fatia de laranja-baía maçaricada e uma flor comestível.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





FIT DO FIT

Em toda ocasião, em todo lugar e para qualquer momento, beber um drink não implica beber álcool. Socializar com Schweppes já começa com um toque mágico de mãos inclusivas e democráticas, que trazem a arte da alquimia para o imaginário popular e acessível a todos. Fit do Fit é um coquetel diurno, leve, para socializar com suavidade e confiança.

INGREDIENTES:

- 10ml de xarope de pêssego
- 30ml de chá verde
- 10ml de suco de limão
- Complete com Schweppes Tônica Sem Açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um copo, sirva bastante gelo, coloque todos os ingredientes e complete com Schweppes Tônica sem Açúcar.
Decoração: uma folha de hortelã e uma fatia de limão taiti.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Entradinhas, saladas, quiches e frutos do mar.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





— LA PALOMITA —

Este drink é perfeito para curtir com os amigos.
Refrescante e sem álcool, o La Palomita é a escolha ideal para uma noite divertida e sem preocupações.
Um brinde à amizade!

INGREDIENTES:

- 30ml de suco de abacaxi
- 20ml de suco de toranja
- Pimenta rosa ou pimenta-branca moída
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Em um copo, colocar o suco de abacaxi e o suco de toranja.
Adicionar bastante gelo e misturar delicadamente.
Completar com Schweppes Tônica.
Finalizar com um pouco de pimenta-branca moída (opcional).
Decoração: uma fatia de toranja (grapefruit) e uma folha de manjericão.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





MAÑANA

Drink sem álcool, refrescante e com um toque de gengibre da Schweppes Ginger Ale.

INGREDIENTES:

- 50ml de suco de pêssego
- 40ml de chá-mate tostado
- 20ml de suco de limão taiti
- Complete com Schweppes Ginger Ale

MODO DE PREPARO:

Em um copo, adicione bastante gelo e monte o coquetel com todos os ingredientes. Complete com Schweppes Ginger Ale.
Decoração: uma fatia de limão-siciliano e uma flor comestível.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○



LIMONADA ULA' ULA

Para um momento de socialização perfeito, em casa ou no bar, experimente a limonada Ula' Ula! Com seu sabor leve e sem álcool, é a escolha ideal para se divertir sem preocupações. Saúde!

INGREDIENTES:

- 1 colher de geleia ou purê de framboesa
- 20ml de suco de limão
- Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO:

Em um copo, adicione bastante gelo e monte o coquetel com todos os ingredientes. Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas.
Decoração: uma azeitona verde no palito e uma flor comestível.

GRAU DE COMPLEXIDADE:



ORANGE ROSE

O mocktail Orange Rose é a personificação de um abraço à vida por meio de sabores contrastantes que se atraem, trazendo uma experiência única de simplicidade e amor a cada gole. Decore-o com hortelã fresca para um toque final de frescor e se deixe envolver pela harmonia dessa combinação irresistível.

INGREDIENTES:

- 50ml de xarope de morango
- 100ml de suco de laranja
- Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, coloque o gelo e o suco de laranja. Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas e, delicadamente, adicione o xarope de morango. Mexa levemente com uma bailarina para misturar os ingredientes.
Decoração: folhas de hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Ovos mexidos, bacon e queijos.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





SALTY QUEEN

Liberte a realeza que existe em você com o Salty Queen. Esse drink ousado mistura sabores salgados e picantes que elevam seus sentidos a um universo único com a refrescância da Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal.

INGREDIENTES:

- 20ml de suco de tomate Raiola
- 30ml de molho inglês temperado
- Gelo
- Pimenta-do-reino a gosto
- Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal
- Sal a gosto

Molho inglês:

- 1L de molho inglês
- 50g de pó de gengibre
- 10g de noz-moscada
- Deixar curtindo em uma garrafa

MODO DE PREPARO:

Em um copo, adicione o suco de tomate e o molho inglês temperado. Coloque o gelo e complete com Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal. Adicione pimenta-do-reino e mexa levemente com uma bailarina.
Decoração: palito de bambu, queijo de cabra, tomate-cereja e um ramo de manjericão.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Camarão ao curry com arroz negro, tornedor de mignon ao molho madeira.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





— PARADISE —

Paradise é uma explosão refrescante que evoca lembranças das praias paradisíacas e de momentos preciosos com pessoas importantes para nós. Com uma base de suco de abacaxi fresco e água de coco pura, esse mocktail é uma celebração dos sabores tropicais e da leveza. Ideal para ocasiões ao ar livre e momentos de lazer, sua combinação refrescante e tropical é perfeita para festas na piscina, piqueniques, festas na praia e brunchs de verão.

INGREDIENTES:

- 3 fatias de abacaxi
- 30ml de suco due de limão
- 50ml de água de coco
- Schweppes Citrus Original ou Leve em Açúcares
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Na coqueteleira, adicione o abacaxi e macere. Coloque o suco due de limão, a água de coco e o gelo. Faça uma coagem dupla na coqueteleira, adicione em um copo com gelo e complete com Schweppes Citrus.
Decoração: abacaxi desidratado.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Burrata com pesto, maminha assada com ervas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





APPLE REFRESH

O mocktail Apple Refresh evoca o espírito vibrante da praia em cada gole. Com a energia revigorante da maçã verde e o toque cítrico do limão, combinados delicadamente com Schweppes Ginger Ale, é uma explosão de sabores que instiga até mesmo o desejo de dançar. Esse mocktail refrescante e sofisticado é ideal para festas de verão e momentos descontraídos. Sirva bem gelado para uma experiência refrescante.

INGREDIENTES:

- 40ml de purê de maçã verde
- 20ml de suco due de limão
- Schweppes Ginger Ale
- Espuma de gengibre
- Raspas de limão
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione o purê de maçã verde e o suco due de limão. Coloque gelo, complete com Schweppes Ginger Ale e adicione a espuma de gengibre. Finalize com raspas de limão-siciliano.
Decoração: lâmina de maçã verde.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Croquete de carne, espaguete à carbonara.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





GINGER CUP

Mocktail vegetal e refrescante que combina o sabor do mate com o pepino e um toque de gengibre. Além de equilibrar a acidez e a doçura do limão taiti e do mel, fica mais completo com as notas picantes da Schweppes Ginger Ale. É perfeito para os dias quentes.

INGREDIENTES:

- 4 fatias de pepino japonês
- 50ml de chá-mate com pêssego
- 20ml de limão taiti
- 20ml de xarope de mel
- Schweppes Ginger Ale

Xarope de mel:
- 200ml de mel diluído em 200ml de água morna.

Depois de pronto, manter refrigerado.

MODO DE PREPARO:

Em uma coqueteleira, macere as fatias de gengibre, adicione o chá, o limão e o mel, bata com gelo por 10 segundos e coe para uma taça cheia de gelo. Complete com Schweppes Ginger Ale, mexa suavemente e sirva.
Decoração: fatias de pepino japonês e hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Sobremesas pouco adocicadas com frutas, saladas em geral e comida japonesa.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





BRISA DO MEDITERRÂNEO

Mocktail cítrico e frutado com aroma delicado de manjericão e sabor leve de chá verde com uvas frescas, além de toda a refrescância da Schweppes Tônica. Perfeito para os dias de calor.

INGREDIENTES:

- 6 uvas Thompson
- 5 folhas de manjericão
- 50ml de chá verde
- 20ml de suco de limão-siciliano
- 20ml de xarope de açúcar
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

Xarope de açúcar:

- 200ml de água
- 200g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em uma coqueteleira, macere suavemente as uvas e as folhas de manjericão, adicione o chá, o limão e o açúcar, bata com gelo por 10 segundos e coe para um copo ou taça cheio(a) de gelo.
Complete com Schweppes Tônica, mexa suavemente e sirva.
Para a preparação do xarope de açúcar, adicione a água e o açúcar em uma panela, mexa em fogo baixo até o açúcar ser incorporado, deixe esfriar e armazene refrigerado.
Decoração: uvas frescas e manjericão.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Entradas leves, burrata, canapés, saladas frias e sobremesas de frutas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





— SPEAKEASY —

Mocktail frutado e refrescante com aroma fresco de laranja e sabor que combina morango, limão-siciliano, chá-mate e as notas leves de frutas vermelhas da Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas. Uma opção elegante de drink sem álcool que combina com diversas ocasiões e pratos mais

INGREDIENTES:

- 50ml de chá-mate
- 20ml de suco de limão-siciliano
- 10ml de xarope de morango
- Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO:

Em uma taça cheia de gelo, adicione o chá, o limão e o xarope de morango. Mexa suavemente e finalize com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas.
Decoração: morango fatiado, ramo de manjericão e casca de laranja bahia flambada por cima.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Tapas, comidas levemente apimentadas (mexicanas em geral), saladas e sobremesas frutadas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





APPLE PUNCH

Mocktail cítrico e refrescante, combina as notas leves do chá verde e do suco de maçã clarificado com todo o sabor e refrescância de Schweppes Citrus.
Uma opção leve e sem álcool.

INGREDIENTES:

- 50ml de chá verde
- 50ml de suco de maçã clarificado
- 100ml de Schweppes Citrus Original ou Leve em Açúcares

MODO DE PREPARO:

Em um copo ou taça cheio(a) de gelo, adicione o chá e o suco de maçã e complete com Schweppes Citrus.
Decoração: fatias finas de maçã verde formando um leque.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Bolinhos e frituras em geral, saladas de frutas e sobremesas frutadas como tortas e panquecas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:



DRINKS ALCOÓLICOS





SONDER

Pensar em nós mesmos como protagonistas e o resto das pessoas como coadjuvantes. Sonder é a sensação de importância que compartilhamos em níveis de igualdade e conexões. Sofisticado, traz a nota da pipoca com um sabor de chocolate da Angostura. Ele é adocicado e abre o apetite.

INGREDIENTES:

- 15ml de xarope de pipoca
- 40ml de vodka saborizada com baunilha
- Schweppes Tônica Original ou Sabor Limão com Toque de Sal
- 2 dashes de Angostura Cocoa
- 1 dash de Angostura Aromática

MODO DE PREPARO:

Em um copo, dose a vodka e o xarope; em seguida, coloque muito gelo, complete com a Schweppes Tônica e finalize com os bitters.
Decoração: fatia de limão-siciliano.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Sorvetes e petiscos salgados, como amendoim e embutidos.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





– CHRYSALISMO –

A tranquilidade confortável de estar em segurança dentro de casa durante uma tempestade. O aconchego de casa. Chrysalismo é um coquetel versátil, aromático e refrescante, que traz notas frutadas da Schweppes Tônica Rosé e da lichia.

INGREDIENTES:

- 15ml de xarope de lichia
- 20ml de suco de grapefruit
- 20ml de aperitivo Lillet Rose
- 25ml de Gin
- Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO:

Em um copo, coloque todos os ingredientes e complete com gelo e Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas.
Decoração: mini rosa e rodela de pepino.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Chocolates, queijos, frutas e carnes leves, como frango.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





LILO

Representa uma amizade que pode ficar adormecida por anos apenas para voltar instantaneamente, como se nenhum tempo tivesse passado desde a última vez em que esses amigos se viram. Lilo é um excelente coquetel frutado e com notas florais, refrescante e fresco.

INGREDIENTES:

- 10ml de purê de pera
- 40ml de vodka saborizada de pera
- 20ml suco de limão
- 2 dashes de Angostura Aromática
- Complete com Schweppes Citrus Original ou Leve em Açúcares

MODO DE PREPARO:

Em um copo, coloque todos os ingredientes e complete com gelo, finalizando com a Schweppes Citrus.
Decoração: fatia de melão cantaloupe.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Massas e carnes complexas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





SILÊNCIO DO OCEANO

Todo coquetel refrescante lembra um lugar paradisíaco, e esta releitura de Electric Lemonade traz o silêncio do mar e as lembranças maravilhosas. Esta é a versão alcoólica da soda Silêncio do Oceano.

INGREDIENTES:

- 10ml de licor de Curaçau Blue
- 20ml de vodka
- 10ml de licor de pêssego
- 20ml de suco de limão
- Complete com Schweppes Club Soda

MODO DE PREPARO:

Em um copo, sirva bastante gelo, coloque todos os ingredientes e complete com Schweppes Club Soda.
Decoração: fatia de limão-siciliano.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Frutos do mar, saladas e sobremesas leves.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





BELLA DONNA

Os sling cocktails são uma tendência tropical muito contemporânea no imaginário social. Nossa melhor expressão de aproximação do que estimula o paladar, com notas florais e amargas que surpreendem. O Bella Donna pede um fim de tarde com amigos e se encaixa perfeitamente numa socialização de happy hour.

INGREDIENTES:

- 10ml de xarope de jasmim
- 60ml de chá branco sabor lichia
- 40ml de Gin (para opção sem álcool, excluir o Gin)
- Complete com Schweppes Club Soda

MODO DE PREPARO:

Em um copo, sirva bastante gelo, adicione todos os ingredientes e finalize com Schweppes Club Soda.
Decoração: fatia de grapefruit.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Chocolates e sobremesas florais e estimulantes.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





SERENO SILVESTRE

Trazemos Highballs para o nosso imaginário social, celebrando momentos em festas em que as pessoas bebiam whisky para iniciar uma roda de celebrações para tratar de assuntos diversos ou direcionados em um grupo fechado. O Sereno é um drink pra se começar a socializar à noite, para abrir eventos noturnos.

INGREDIENTES:

- 20ml de xarope de Orgeat
- 40ml de Bourbon
- 15ml de suco de maçã
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um copo, sirva bastante gelo, coloque todos os ingredientes e complete com Schweppes Tônica Original.
Decoração: fatia de limão.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Doces ricos em especiarias, massas estimulantes, temperos picantes e carne de porco.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





EXPLOSÃO DE MARACUJÁ

Mais um Sling estimulante incrivelmente tropical e com um apelo de sabor que explode experiências sensoriais marcantes. Essa explosão é ideal para reuniões familiares, encontros com amigos em bares e em mesas à beira de uma piscina.

INGREDIENTES:

- 20ml de xarope de maracujá
- 15ml de suco concentrado de maracujá
- 30ml de rum envelhecido (para opção sem álcool, retirar o rum)
- 30ml de chá preto
- Complete com Schweppes Citrus Original ou Leve em Açúcares

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, sirva bastante gelo, coloque todos os ingredientes e complete com Schweppes Citrus.
Decoração: fatia de limão-siciliano e uma fatia de limão taiti.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Carnes vermelhas, churrasco, noites frias, petiscos, frituras e condimentos.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





– EFERVESCÊNCIA –

A riqueza brasileira expressa em um Sling rico em sabores, aromas e texturas sob uma execução super simples e popular. Efervescência é um coquetel diurno, feliz e envolvente. Ideal para começar qualquer evento e atividade social.

INGREDIENTES:

- 40ml de cachaça de amburana
- Sachê de chá de jasmim
- 20ml de suco de abacaxi
- Complete com Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, coloque a cachaça, o chá de jasmim e o suco de abacaxi. Em seguida, adicione muito gelo e complete com Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal.
Decoração: casca de laranja-baía.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





ELIXIR TROPICANO

No fim da noite, a gente sempre acaba tendo um momento reflexivo sobre como as nossas experiências chegam a algum resultado. E um bom elixir envolvente, que aguce melhores assimilações e lembranças inspiradoras, se faz necessário nesse momento. O Elixir Tropicano é um coquetel noturno, intimista e envolvente.

INGREDIENTES:

- 10ml de xarope de macadâmia
- 50ml de água de coco
- 30ml de Gin (para opção sem álcool, retirar o Gin)
- 3 dashes de Bitter Angostura Cocoa
- Complete com Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal

MODO DE PREPARO:

Em um copo, sirva bastante gelo, acrescente todos os ingredientes e complete com Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal.
Decoração: rodela de laranja-baía.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Frutas vermelhas, frutos do mar, sobremesas e petiscos secos.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





ROSÉ TÔNICA

Drink simples e frutado para quem gosta do clássico Gin & Tonic com um toque diferente.

INGREDIENTES:

- 60ml de Gin
- Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione o gelo, o Gin e complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas. Finalize decorando com lâminas de morango ou limão-siciliano.
Decoração: Três lâminas de morango e/ou três fatias de limão-siciliano.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Saladas, massas e carnes brancas.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





NOITE RUBRA

Os dias mais lindos e as noites mais quentes são de clima tropical, de músicas marcantes e de sabores apaixonantes. E a gente reúne tudo isso em forma de sabor líquido, de festejo e de alegria. Coquetel frutado, floral e levemente adocicado que cabe em qualquer ocasião em que a socialização seja a principal atração.

INGREDIENTES:

- 15ml de xarope de hibisco
- 30ml de suco de cranberry
- 10ml de suco de grapefruit
- 30ml de vodka Raspberry (para opção sem álcool, excluir a vodka)
- Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO:

Em uma taça ou copo, adicione gelo e todos os ingredientes, completando com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas.
Decoração: morango no palito e folha de hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Saladas, massas e carnes brancas.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





— MANZATÔNICA —

Coquetel que combina o doce do mel com o amargo da Schweppes Tônica.

INGREDIENTES:

- 50ml de Gin
- 20ml de mel
- 30ml de suco de maçã
- Complete com a Schweppes Tônica Original

MODO DE PREPARO:

Em um copo, adicione bastante gelo e monte o coquetel com todos os ingredientes. Complete com a Schweppes Tônica Original.
Decoração: fatias de maçã desidratada.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





TARDES RÓSEAS

Nada mais gostoso que curtir bons drinks em casa com os amigos, né? Então que tal preparar esse Tardes Róseas com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas? Todo mundo vai amar! Tim-tim!

INGREDIENTES:

- 50ml de vodka
- 40ml de chá branco com frutas vermelhas
- 20ml de suco de limão
- Complete com a Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, colocar a vodka, o chá de frutas vermelhas e o suco de limão. Adicionar bastante gelo e completar com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas.
Decoração: uma cereja espetada, uma fatia de limão-siciliano fresco e uma flor comestível.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





ELIXIR SABOROSO

Esse Elixir Saboroso é a opção ideal para agitar a noite com os amigos. Bora celebrar e tim-tim!

INGREDIENTES:

- 50ml de whisky Bourbon
- 30ml de suco de laranja
- 20ml de mel
- Complete com a Schweppes Ginger Ale

MODO DE PREPARO:

Em um copo, colocar o whisky Bourbon, o suco de laranja e o mel.
Adicionar bastante gelo e misturar delicadamente.
Completar com Schweppes Ginger Ale.
Decoração: bala de gengibre, flor comestível e uma folha de hortelã.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





TÔNICO TROPICAL

Que tal reunir os amigos em casa para aproveitar deliciosos momentos com um drink refrescante feito com Schweppes Tônica? É uma opção perfeita para compartilhar os bons momentos!

INGREDIENTES:

- 50ml de Gin
- 30ml de suco de pepino fresco
- 30ml de chá branco
- Complete com a Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um copo, colocar o Gin, o suco de pepino e o chá branco. Adicionar bastante gelo e completar com Schweppes Tônica.
Decoração: uma fatia de pepino espetada em formato de flor.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





ELECTRIC LEMONADE

A era do disco trouxe a influência da música, da dança e da construção de sociedades que olham para o futuro. O drink que resgatamos nos remete à vibração colorida e contagiante dos anos 1970. Exótico e refrescante.

INGREDIENTES:

- 40ml de vodka
- 20ml de Curaçau Blue
- 15ml de suco de limão-siciliano
- Complete com Schweppes Citrus Original ou Leve em Açúcares

MODO DE PREPARO:

Em um copo, coloque o gelo, a vodka e o suco de limão. Complete com Schweppes Citrus e finalize devagar para não misturar o Curaçau Blue e a casca de limão-siciliano.
Decoração: casca de limão-siciliano.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





— G&T BR —

A virada do milênio trouxe para o Brasil o movimento de ascenção da cultura de bar, da coquetelaria e dos mixers. A Schweppes apresenta uma releitura do clássico G&T, adocicado e muito refrescante.

INGREDIENTES:

- 50ml de Gin
- 20ml de xarope de framboesa
- 15ml de suco de limão-siciliano
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um taça, coloque o Gin, o xarope, o suco de limão e muito gelo. Complete com a Schweppes Tônica e decore com flores comestíveis.
Decoração: flores comestíveis.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○





- BRASILEIRINHO -

Inspirado na fundação de Schweppes e na grande era do café, celebramos esse momento com uma releitura do Americano. Drink robusto e refrescante.

INGREDIENTES:

- 30ml de Amaro Lucano
- 30ml de licor de café
- 30ml de vermute tinto
- Complete com Schweppes Club Soda

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um copo, adicione muito gelo e finalize com Schweppes Club Soda.
Decoração: grapefruit maçaricada.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ○ ○ ○





RABO DE GALO COLLINS

A ideia era fazer história e foi exatamente o que aconteceu na criação dessa mistura, o Rabo de Galo Collins. Intensa e marcante, como toda receita que leva a efervescência de Schweppes.

INGREDIENTES:

- 60ml de cachaça branca
- 30ml de Cynar
- 30ml de vermute Rosso
- Complete com Schweppes Ginger Ale

MODO DE PREPARO:

Em um copo, coloque todos os ingredientes, menos a Schweppes Club Soda. Depois de completar com muito gelo, acrescente a Schweppes Ginger Ale e a bala de gengibre espetada.
Decoração: bala de gengibre.

GRAU DE COMPLEXIDADE:



PARTY TONIC

Party Tonic, com seu poder tropical de frutas amarelas e Schweppes Tônica, nos faz vibrar, celebrando a liberdade sensorial. Perfeito para uma festa animada ou um evento social descontraído, onde as pessoas se reúnem para celebrar e se divertir.

INGREDIENTES:

- 50ml de Gin
- 50ml de purê de frutas amarelas e especiarias
- 20ml de suco due de limão
- 10ml de xarope de gengibre
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar
- Gelo

Purê:

- 500g de manga tommy cortada
- 500g de laranja-pera sem casca cortada
- 500g de melão amarelo cortado
- 500g de maracujá, polpa retirada
- 1kg de açúcar
- 10g de anis estrelado
- 10g de cardamomo
- 10g de canela em pau

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione o purê de frutas amarelas, o suco due de limão, o xarope de gengibre e o Gin. Complete com Schweppes Tônica e mexa levemente com uma bailarina. Decore com um twist de grapefruit caramelizado e um ramo de hortelã. Para o preparo do purê, cozinhe as frutas amarelas, o açúcar, as especiarias e deixe reduzir ao estado líquido. Coe em uma peneira fina, deixe esfriar e armazene em um local refrigerado.
Decoração: flor comestível amarela, laranja e meia-lua de grapefruit.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Antepastos de queijo brie e tomate seco, bife ancho com crosta de alho.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





– GREEN RIVER –

Green River captura a essência de uma brisa fresca em um jardim de ervas. Esse drink transporta você para as margens tranquilas dos melhores rios, onde cada gole é uma experiência de frescor e harmonia.

INGREDIENTES:

- 50ml de vodka
- 30ml de Rozato
- 20ml de suco due de limão
- 10ml de xarope de gengibre
- Schweppes Citrus Original ou Leve em Açúcares
- Mix de folhas de manjericão e hortelã
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Na coqueteleira, macere o manjericão e a hortelã com o suco due de limão e o xarope de gengibre. Adicione o gelo, a vodka com o Rozato e bata bem. Em um copo com gelo, faça uma coagem dupla, completando com Schweppes Citrus.
Decoração: ramo de manjericão e hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Carpaccio; steak tartar.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





SEA ORZATA

Entre ondas e sorrisos, encontre seu refúgio nos sabores do xarope de amêndoas e da tequila, na acidez do suco de abacaxi, na força do sal do Himalaia e na refrescância da Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal. Um toque de sal que leva você à imensidão do mar. Sea Orzata é uma bebida leve e saborosa, perfeita para aqueles momentos de reflexão à beira-mar.

INGREDIENTES:

- 50ml de tequila
- 30ml de suco natural de abacaxi
- 10ml de xarope Orzata
- Sal rosa do Himalaia
- Schweppes Sabor Limão com Toque de Sal
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Na coqueteleira, adicione o suco de abacaxi, o Orzata, a tequila e o gelo. Bata bem em uma taça, passe o sal rosa do Himalaia em sua borda e adicione gelo. Coagem dupla; complete com Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Peixes brancos com ervas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





BOURBON PARFUM

A seriedade também pode ser alegre. Basta deixar fluir com o toque doce da marmelada, equilibrado com o leve amargor do vermute Carpano. O whisky Bourbon harmoniza com a gaseificação da Schweppes Ginger Ale, e o perfume do whisky transforma qualquer situação formal em um momento de alegria. É o coquetel ideal para relaxar no balcão do bar e se divertir.

INGREDIENTES:

- 50ml de whisky Bourbon
- 30ml de vermute Carpano
- 15ml de marmelada de laranja com maçã
- Schweppes Ginger Ale

MODO DE PREPARO:

Na coqueteleira, adicione a marmelada, o whisky Bourbon, o vermute Carpano e o gelo. Bata bem em um copo baixo com gelo. Faça uma coagem dupla e complete com Schweppes Ginger Ale.
Decoração: rodela de laranja desidratada, marmelada e perfume defumado de whisky.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Picanha acebolada.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ● ○ ○





DELICATE FLOWER

A vida é feita de variedades. Assim como o paladar pede sabores diversos, a alma exige novas impressões. O Delicate Flower traz essa diversidade de sabores, tornando todos os momentos especiais e inesquecíveis. Drink ideal para momentos elegantes e especiais.

INGREDIENTES:

- 20ml de vermute Martini Bianco
- 50ml de Lillet Blanc
- 15ml de xarope de flor de sabugueiro
- 10ml de suco due de limão
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione o gelo, o Lillet, o vermute Bianco, o xarope de flor de sabugueiro e o suco due de limão. Complete com Schweppes Tônica e mexa levemente com a bailarina.
Decoração: flor de sabugueiro.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Massas com molho branco.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





SOFT SPRITZ

Drink da categoria dos Spritz, é perfeito para os dias de calor. Combina sabores frutados e amargos para criar um paladar equilibrado e refrescante com notas de melancia, aroma de hortelã e todo o frescor da Schweppes Tônica.

INGREDIENTES:

- 30ml de Aperol
- 50ml de suco de melancia fresco
- 20ml de limão-siciliano
- 20ml de xarope de açúcar (mistura de 200g de açúcar e 200ml de água)
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione o Aperol, o suco de melancia, o limão e o xarope de açúcar, mexa suavemente, coloque na taça com bastante gelo e finalize completando o drink com Schweppes Tônica. Para o xarope de açúcar, adicione em uma panela a água e o açúcar, mexa em fogo baixo até o açúcar ser incorporado, deixe esfriar e armazene refrigerado.
Decoração: triângulo de melancia.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Entradas frias, canapés e saladas.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





GINGER STORMY

Esse drink cítrico e refrescante, que combina o sabor amadeirado com notas de baunilha do rum e o equilíbrio da acidez e a doçura do limão taiti e do mel, fica mais completo com as notas picantes da Schweppes Ginger Ale. Perfeito para dias quentes.

INGREDIENTES:

- 50ml de rum envelhecido
- 20ml de limão taiti
- 2 fatias finas de gengibre
- 20ml de xarope de mel
- Schweppes Ginger Ale

Xarope de mel:
- 200ml de mel diluído em 200ml de água morna.

Depois de pronto, manter refrigerado.

MODO DE PREPARO:

Em uma coqueteleira, adicione o rum, o limão, as fatias de gengibre e o xarope de mel. Bata com gelo por 10 segundos e coe para um copo ou taça cheia de gelo, finalizando com Schweppes Ginger Ale.
Decoração: fatias finas de gengibre e ramo de hortelã.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Bolinhos e frituras em geral, pratos mais gordurosos ou com presunto cru.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





SCOTCH SALTY HIGHBALL

Drink leve e frutado com aroma levemente defumado, sabor de maçã e notas cítricas de Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal. Esse drink pode ser feito com diversos tipos de whisky, que vai ter suas notas frutadas valorizadas pelas notas de maçã e sabor destacado pelo toque de sal de Schweppes.

INGREDIENTES:

- 50ml de whisky escocês 12 anos
- 50ml de suco de maçã clarificado
- Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal

MODO DE PREPARO:

Em um copo cheio de gelo, adicione o whisky e o suco de maçã e mexa suavemente, adicione Schweppes Tônica Sabor Limão com Toque de Sal, mexa e sirva.
Decoração: fatias finas de maçã fresca ou desidratada com um toque de canela.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Entradas e pratos leves, frutos do mar e sobremesas pouco doces.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ● ● ○ ○





APERITIVO DO CONDE

Drink aperitivo, com notas levemente amargas e vínicas do vermute doce italiano e de alcachofra e toda a refrescância da Schweppes Tônica. Perfeito para dias de calor.

INGREDIENTES:

- 30ml de Cynar
- 30ml de vermute doce (Carpano clássico ou Dolin)
- 120ml de Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

MODO DE PREPARO:

Em um copo ou taça cheio(a) de gelo, adicione o Cynar e o vermute e complete com Schweppes Tônica. Mexa suavemente e sirva.
Decoração: meia fatia de laranja-baía e zest de laranja por cima.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Saladas e pratos com alcachofra, entradas frias como terrines e tábuas de frios e sobremesas levemente amargas.

GRAU DE COMPLEXIDADE: ● ○ ○ ○ ○



DRINKS TEATRAIS





JOUSKA

Sabe quando a gente fica especulando realidades impossíveis repetidamente?! Jouska é um coquetel que lembra o bom humor desse dia. Ele leva o Elixir Social, um elixir feito com chás estimulantes para ocasiões de socialização. Ele é doce e levemente seco, ideal para o fim de tarde.

INGREDIENTES:

- 50ml de whisky Bourbon
- 10ml de Elixir Social
- 50ml de água de coco
- 10ml de suco de limão
- Complete com Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

Elixir Social:

- 5g de chá verde
- 5g de chá branco
- 5g de chá-mate tostado

MODO DE PREPARO:

Em um copo, acrescente o gelo, os ingredientes e finalize com Schweppes Tônica.
Decoração: lâminas de maçã verde.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Sobremesas, carne de porco, agridoce e peixes adocicados.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





P!NK PARFUM

A arte de combinar sabores doces e florais com bebidas alcoólicas desperta uma infinidade de sensações no paladar. Este drink sofisticado e aromático é ideal para ocasiões especiais e elegantes. Perfeito para momentos de autocuidado, relaxamento pessoal e celebrações festivas ao ar livre.

INGREDIENTES:

- 40ml de vodka Raspberry
- 20ml de Lillet Rosé
- 40ml de purê de frutas vermelhas
- 10ml de suco due de limão
- Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas
- Spray de água de rosas (por cima do drink)
- Alecrim para defumar na cúpula
- Gelo filtrado

Purê:

- 1kg de amoras frescas
- 1kg de framboesas frescas
- 500g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em uma taça, adicione o gelo, o purê de frutas vermelhas (amora e framboesa), o suco due de limão, a vodka Raspberry e o Lillet Rosé. Complete com Schweppes Tônica Rosé Sabor Frutas Vermelhas e finalize com a amora e mini flor comestível. Defume em uma cúpula com alecrim e borrife com o perfume de rosas. Para preparar o purê, cozinhe as frutas em fogo médio até elas entrarem em estado líquido. Passe o purê por uma peneira fina, deixe esfriar e armazene em um local refrigerado.
Decoração: uma amora fresca e uma rosa comestível.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Ceviche, risoto de alho-poró com linguiça calabresa.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





SCOFFLAW FIZZ

Drink cítrico e defumado com notas de gengibre, combina o sabor do scotch whisky defumado com o limão-siciliano, o mel e toda a refrescância da Schweppes Ginger Ale.

INGREDIENTES:

- 50ml de whisky escocês 12 anos
- 20ml de limão-siciliano
- 20ml de xarope de mel
- 2 sprays de whisky defumado (Talisker, Laphroaig ou Ardbeg)
- 100ml de Schweppes Ginger Ale

MODO DE PREPARO:

Em uma coqueteleira, adicione o whisky, o suco de limão e o xarope de mel, bata rapidamente com gelo e coe a mistura para uma taça cheia de gelo. Complete com Schweppes Ginger Ale, defume o drink na cúpula e finalize com bala de gengibre ou fatias de gengibre fresco e spray de whisky defumado.
Decoração: fatias de gengibre fresco ou bala de gengibre cristalizada no palito.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Preparos com carnes cruas, queijos maturados, peixe ou embutidos defumados e frutos do mar.

GRAU DE COMPLEXIDADE:





BLACK BLAZER

Drink aromático e potente com sabor de café, notas de laranja e toda a refrescância da Schweppes Tônica. Pode ser servido como drink digestivo depois da refeição.

INGREDIENTES:

- 50ml de whisky Bourbon
- 20ml de licor de laranja
- 30ml de café espresso
- 120ml de Schweppes Tônica Original ou Sem Açúcar

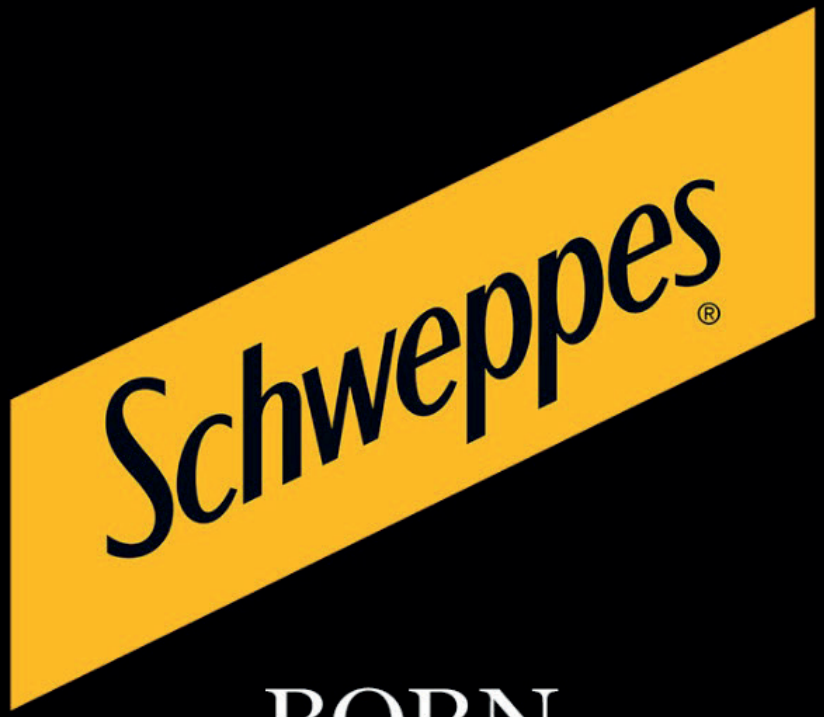
MODO DE PREPARO:

Em canecas metálicas próprias para flambar, adicionar o whisky, o licor e o café, acender com um maçarico o álcool das bebidas e, com fogo, passar de uma caneca para a outra pelo menos cinco vezes. Servir em um copo com gelo com o fogo apagado e completar com Schweppes Tônica.
Decoração: fatias de laranja-baía e zest de laranja flambado.

HARMONIZAÇÃO SUGERIDA:

Tábua de queijos com geleias, sobremesa com doce de leite.

GRAU DE COMPLEXIDADE:



BORN
SOCIAL

Não compartilhe com menores de 18 anos. Beba com moderação.