




**Finché**  
coquetelaria

 [finche\\_coquetelaria](https://www.instagram.com/finche_coquetelaria)

 [www.finche.com.br](http://www.finche.com.br)  
[luca@finche.com.br](mailto:luca@finche.com.br)

**Finché**

 [/finche.eventos](https://www.facebook.com/finche.eventos)

 +55 27 3325.5051  
+55 27 9 8118.8892

# Treinamento Finché

**Receitas**

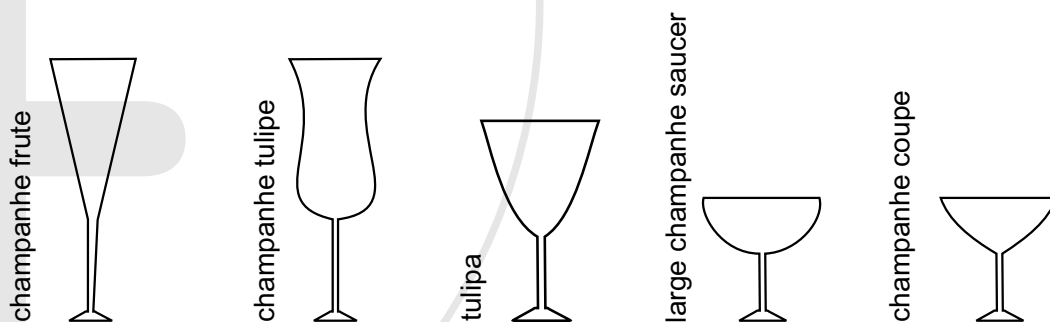
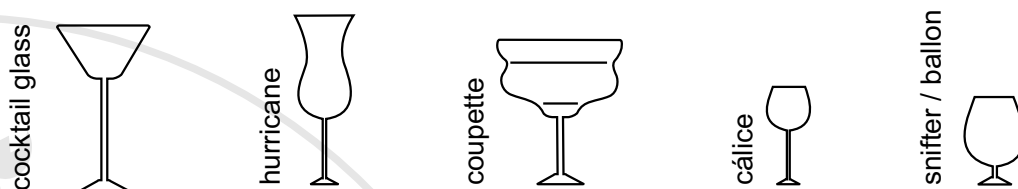
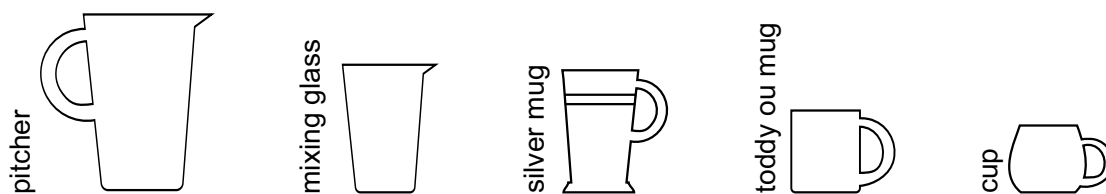
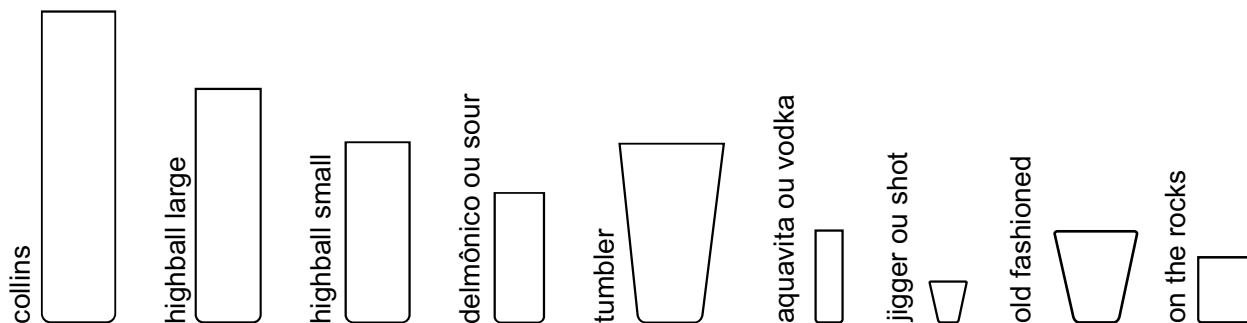
**Coquetéis Finché**



# Glassware



**Finché**  
coquetelaria



## Classificação dos coquetéis I.B.A

### Categorias - de acordo com a forma de apresentação

1 - Short Drink: coquetéis preparados com destilados, vermute, bitters, sucos de frutas ácidas, licores e cremes. Podem ser secos, cítricos, doces e cremosos. São servidos gelados, mas SEM pedras de gelo em taças de 90 a 120 ml (9 a 12 cl);

2 - Midium Drinks: São coquetéis feitos em copos baixos, servidos com gelo em copos de aproximadamente 200 a 250 ml (20 a 25 cl). Podem ser aperitivos (preparados com vermute, bitters, angostura) ou digestivos (produzidos com destilados, licores e cremes);

3 - Long Drinks: são drinks refrescantes, leves, preparados com destilados, licores, sucos de frutas, refrigerantes e bastante gelo. Servidos em copos longos (acima de 300 ml / 30 cl). Ideais para serem degustados em eventos, na balada ou durante o dia por terem um teor alcoólico baixo.

### Modalidades - de acordo com o método de preparo

1 - Montados: feitos no próprio copo com gelo, utilizando bebidas de densidades semelhantes. Também podem ser preparados em taças de licor ou copos pequenos (shots), utilizando ingredientes de densidades diferentes, para que não se misturem, ficando uns sobre os outros.

2 - Batidos: devem ser preparados na coqueteleira (shaker) ou no liquidificador, para que bebidas e ingredientes de densidades diferentes misturem-se de forma uniforme.

3 - Mexidos: confeccionados em um copo de mistura (mixing glass), com a ajuda de uma colher de bar (bailarina). São sempre utilizadas bebidas de densidades semelhantes;

4 - Hot drinks: são bebidas quentes, servidas em copos próprios, geralmente com alças.

### Finalidades - De acordo com a intenção de consumo

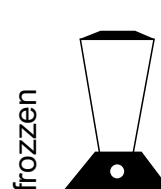
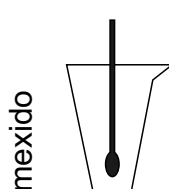
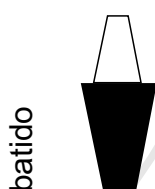
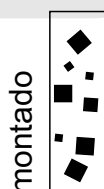
1 - Estimulantes de apetite: geralmente tem sabor seco, amargo ou ácido - servidos antes das refeições. São usados vermute, bitters e sucos de frutas cítricas;

2 - Digestivos: são coquetéis feitos à base de licores ou aguardentes, geralmente são doces ou cremosos - servidos após as refeições;

3 - Refrescantes: normalmente são coquetéis do tipo long drink, feitos com sucos de frutas e refrigerantes - servidos em copos longos;

4 - Nutritivos: são os que levam em sua composição ingredientes ricos em calorias como ovos, vinhos fortificados, leite, mel e chocolate;

5 - Estimulantes físicos: coquetéis, em geral quentes, compostos de bebidas destiladas, café, condimentos especiais e bebidas energéticas.



## Grupos ou famílias

- Colins: long drink montado, preparado com suco de limão, açúcar e club soda.

Ex : Tom Colins

- Egg Nogs: coquetéis nutritivos, feitos a base de leite, ovos ou canela. Podem ser frios ou quentes.

Ex: Bostom Egg Nog

- Fizzes: são preparados com açúcar, limão, soda e muito gelo. Devem ser batidos e completados com club soda. São tônicos, calmantes e refrescantes.

Ex: Gin Fizz

- Flip: nutritivos, feitos com gema de ovo, vinhos fortificados e açúcar, às vezes, utiliza-se noz moscada e canela.

Ex: Porto Flip

- Groggs: quentes, feitos com água fervendo, açúcar e rodela de limão com cravos. Despejando sobre o limão um destilado e ateando fogo. Normalmente um brandy (conhaque).

Ex: Grog de Calvados

- High Balls: long drink feito com um destilado, gelo e completar com soda e um zest de limão.

Ex: Scotch High Ball - Cuba - Hi-Fi

- Juleps: long drink feito com hortelã macerada com açúcar, servido com qualquer destilado.

Ex: Mint Julep

- Pousse Café: origem francesa, preparados com licores, destilados e xaropes. Deve-se saber a densidade das bebidas, pois é preparado em camadas e não devem misturar-se.

Ex: Imperial Pousse Café

- Slings: long Drink preparado com limão, açúcar, destilado e um licor - soda para completar.

Ex: Cingapura Sling

- Smashes: preparados em copo old fashioned com hortelã, destilado e um licor - utiliza-se soda para completar.

Ex: Rum Smash

- Sours: sempre shot drinks, que levam na sua composição um destilado batido com limão, açúcar e clara de ovo (ou albumina - clara de ovo desidratada).

Ex: Whiskey Sour.

Frappee: Feitos com gelo moído e servido, geralmente em taça de cognac com um licor.

## Free Pouring

As medidas oficiais, utilizadas na coquetelaria internacional (IBA), são os centilitros (cl) e a onça líquida (fl.oz). Essas unidades de medida são muito utilizadas na Europa e nos EUA, por isso, é importante que o bartender domine o preparo dos coquetéis através dessas medidas.

Outras unidades de medida também são utilizadas como o mililitro (ml) - unidade oficial utilizada no Brasil - e frações.

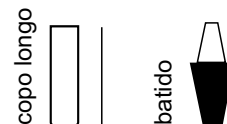
O Free Pouring é uma técnica de serviço que consiste em servir as doses livremente, sem a necessidade de medidores para determinar a quantidade de bebida que deve ser servida. Para que isso aconteça perfeitamente, as unidades de medida de líquidos devem ser transformadas em uma contagem de tempo pré-definida.

Devemos treinar essa técnica para aprimorar e calibrar o tempo de contagem do fluxo das biqueiras utilizadas.

Com isso teremos agilidade e reduziremos o desperdício.

Centilitros (CL)	Mililitros (ML)	Onça (OZ)	Free Pouring
6	60	2	8 T
5,25	52,5	1 3/4	7 T
4,5	45	1 1/2	6 T
3,75	37,5	1 1/4	5 T
3	30	1	4 T
2,25	22,5	3/4	3 T
1,5	15	1/2	2 T
0,75	7,5	1/4	1 T

## Lapa - Drink Finché [ com ou sem álcool ]



### componentes preparo

5 cl vodca  
1 colher cheia de geléia de amora  
4 a 6 morangos - depende do tamanho  
3 gotas de tabasco  
bastante gelo  
1 pimenta dedo de moça

- Coquetel batido
- Copo longo ou compota ou taça baloon - nesta ordem
- Macerar os ingredientes na coqueteleira (melhor no copo baixo)
- Colocar a vodca, bastante gelo e bater bem para misturar
- Pimenta dedo de moça para guarnição
- Na versão não alcoólica, substituir a vodca por 6 cl de suco de cramberry

## Orange Apple - Finché e São Boteco [ com ou sem álcool ]



### componentes preparo

2.5 cl xarope de maçã verde  
folhas de manjeriço  
bastante gelo  
10 cl suco de laranja (completar)

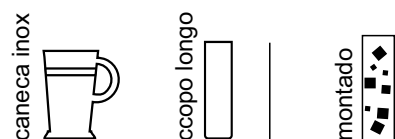
- Coquetel montado
- Taça baloon / compota ou copo longo - nesta ordem
- Inserir o xarope de maçã verde
- Despertar o aroma do manjeriço (bater na mão apenas), colocar no copo - passar manjeriço no copo para despertar mais sabor
- Colocar bastante gelo e mexer um pouco com a bailarina

Na empresa São Boteco, o nome deste coquetel é **Alcione**

### Dica

- Não macerar folhas
- Se o coquetel for alcoólico, coloque 5 cl de destilado antes do suco de laranja

## Mojito - Finché e São Boteco

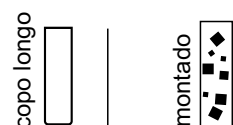


### componentes preparo

5 cl rum branco  
3 cl suco de limão  
folhas de hortelã  
1 colher de açúcar / 2 cl xarope de açúcar  
completar com água gasosa  
  
gelo + gelo triturado

- Coquetel montado - copo longo
- Despertar o aroma da hortelã e colocar no copo com limão e açúcar (colher de bar ou 2cl de xarope simples)
- Macerar levemente e misturar - não amassar forte, detalhe importante
- Fazer um pouco de gelo triturado
- Colocar gelo, a dose de rum e completar com água gasosa
- Colocar um pouco de gelo triturado para finalizar
- Folhas de hortelã para ornamentação

## Refri de Boteco - São Boteco [com ou sem álcool]



### componentes preparo

2 cl suco de limão  
folhas de hortelã  
3 cl xarope de abacaxi com hortelã  
bastante gelo  
completar com refri citrus

- Coquetel montado - copo longo
- Despertar a hortelã e colocar no copo com limão e mix de abacaxi
- Macerar levemente e misturar - não amassar forte, detalhe importante
- Fazer um pouco de gelo triturado
- Colocar gelo no copo, a dose de rum e completar com água gasosa
- Colocar um pouco de gelo triturado para finalizar
- Folhas de hortelã para ornamentação - pode colocar uma fatia de limão também
- Não precisa de açúcar - a base de abacaxi + hortelã já possui
- Caso o coquetel seja alcoólico, insira 5 cl de rum antes de completar com a água gasosa

gelo triturado para finalizar  
não precisa colocar açúcar

## Gogó - Finché e São Boteco

### componentes

5 cl cachaça (ou vodca - perguntar antes)  
3 cl redução de gengibre  
1 limão em fatias para macerar bastante gelo

### preparo

- Coquetel montado  
- Copo on the rocks  
- Misturar ingredientes e misturar com a colher bailarina  
- Decorado com rodela de limão - ou casca de limão

Na empresa São Boteco, o nome deste coquetel é **Zeca**

copo baixo



batido



## Barra - Finché [com ou sem álcool]

### componentes

3 a 5 morangos - depende do tamanho)  
ou 2 morangos + 2 cl de xarope de morango

20 ml suco de limão  
3 gotas de tabasco  
2.5 cl de xarope simples  
5 cl suco de laranja  
5 cl de refri citrus

### preparo

- Coquetel montado em copo longo  
- Colocar morango + limão + tabasco + açúcar e macerar bem formando um purê  
- Colocar o gelo + suco de laranja  
- Mexer com a bailarina para misturar um pouco  
- Finalizar com o refri citrus (sem misturar) o objetivo é deixar com 02 cores  
  
- Se for alcoólico, colocar 5cl de vodca antes de colocar o suco de laranja e o refri citrus. Assim você terá idéia na hora de finalizar o coquetel

copo longo



montado



## Leme - Finché

### componentes

6 cl saquê  
1 kiwi  
2 cl xarope de açúcar  
3 cl suco de uva  
alecrim para ornamentar  
gelo

### preparo

- Coquetel batido (antes de jogar o suco de uva)  
- Copo on the rocks ou longo, nesta ordem  
- Macerar o kiwi + açúcar, colocar o saquê, gelo e bater  
- Finalizar colocando 3 cl suco de uva com a intenção de não misturar  
- Galho de alecrim para ornamentação

copo rocks



copo longo



batido



## Urca / RED G&T (Gin Tônica de frutas vermelhas) - Finché

### componentes

6 cl gin de chá de frutas vermelhas  
2,5 cl redução de hibiscus  
3 cl suco de limão siciliano  
10 cl água tônica ou água com gás  
rodela fina de limão siciliano para ornamentar  
gelo

### preparo

- Coquetel montado  
- Taça baloon ou copo longo, nesta ordem  
- Colocar o gin de frutas vermelhas + redução de hibiscus + limão siciliano  
- Colocar bastante gelo e completar com tônica  
- Meia rodela de limão siciliano ou meia rodela de laranja bahia para ornamentar

pode substituir a tônica pelo refri citrus, ou água com gás - como o cliente preferir

Esse coquetel é bem parecido com o Aperol Spritz

No **RED G&T** você só vai tirar o xarope de hibiscus da composição

No **RED G&T** você só vai tirar o xarope de hibiscus da composição

taça baloon



copo longo



montado



## Ipanema - Finché



### componentes

5 cl vodca natural  
1.5 cl vodca infundada com canela  
4 cl de xarope de maracujá  
1 1/2 concha de polpa de maracujá (fruta)  
folhas de manjeriçao (1 punhado)

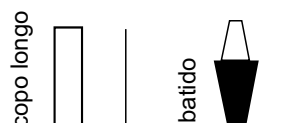
### preparo

- Coquetel batido - servido em copo longo
- Colocar o xarope e o manjeriçao no copo e amassar de leve
- Colocar a vodca de canela e a vodca natural e o maracujá
- Colocar o gelo só na hora de bater
- Decorado com galhos de manjeriçao ou canela queimada

Podemos defumar este drink com canela

Começaremos a fazer esta opção com primeira coagem aberta, e servir na tulipa

## Santa [com ou sem álcool]



### componentes

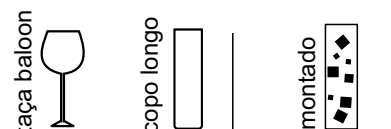
2 pedaços grandes de abacaxi  
2 cl suco de limão  
1 colher cheia de geléia de amora  
10 cl de suco de laranja

### preparo

- Coquetel batido, servido em copo longo ou compota
- Colocar abacaxi + suco de limão + amora e macerar bem
- Colocar o gelo + suco de laranja e bater na coqueteleira
- Pedaco de abacaxi ou fatia de limão para decorar
- Podemos decorar com as folhas da coroa do abacaxi, cortadas com a tesoura de decoraçao

Na opção alcoólica, colocar 5 cl de vodca e conseqüentemente reduzir o suco de laranja

## Gin Tônica



### componentes

6 cl gin - pode ser gin infundado  
10 cl de água tônica  
fatia de limão  
bastante gelo

### preparo

- Coquetel montado, servido em copo longo ou taça baloon
- Apenas colocar gin + gelo + tônica
- Colocar uma rodela de limão - dentro do copo para decorar e dar sabor

Dica

Podemos variar este coquetel infundando o gin com outras ervas - chás ou frutas

## Margarita



### componentes

6 cl tequila branca  
2.5 cl triple-sec (cointreau)  
3 cl suco de limão  
sal - para crustar a taça  
gelo

### preparo

- Coquetel batido, coagem dupla, servido em taça cocktail ou tulipa crustada com sal
- Colocar os ingredientes na coqueteleira e bater
- Coar para a taça cocktail ou tulipa (coagem dupla)

Podemos usar tequila saborizada (infundada)

Podemos variar o sabor da margarita infundando a tequila com ervas, frutas, cascas de frutas, chá, etc. Ou adicionando 1.5 cl de qualquer xarope



## Aperol Splitz - Finché e Europa

### componentes preparo

5 cl Aperol  
2 cl água com gás / soda  
7 cl de prosecco  
gelo

poderíamos fazer um spritz substituindo o Aperol por St Remi ou Campari

- coquetel montado
- Taça balloon, tulipa ou copo baixo
- colocar o prosecco e a água com gás primeiro - sem o gelo
- bastante gelo
- após colocar o gelo completar com champanhe até 3/4 da taça
- laranja bahia cortada para guarnição



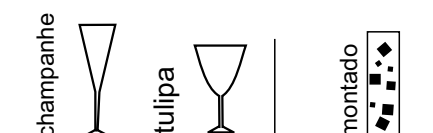
## Bellini - Finché e Europa

### componentes preparo

3 cl xarope de pêssego  
completar com espumante gelado

não leva gelo

- Coquetel montado - inserir a redução (ou xarope) de pêssego e completar a taça com espumante «gelado» até 3/4 da taça
- lembrar de guardar a champanhe com a rolha adequada para preservar o gás. O xarope e o espumante devem estar gelados

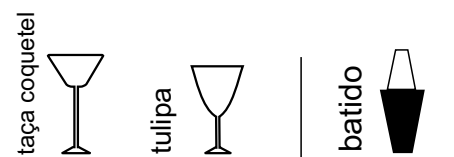


## Cosmopolitan - Previsto para Finché

### componentes preparo

5 vodka natural ou citrus  
2.5 triple-sec (cointreau)  
suco de 1/2 limão  
5 cl suco de cramberry  
reservar um pedaço da casca do limão para aromatizar o copo e colocar dentro dele depois  
gelo

- Coquetel batido - coagem dupla
- Colocar para gelar uma taça coquetel - deixe gelar a taça enquanto você prepara o coquetel
- Bater os ingredientes na coqueteleira
- Coar para a taça coquetel (coagem dupla)
- Aromatizar com a casca do limão e jogar dentro do drink



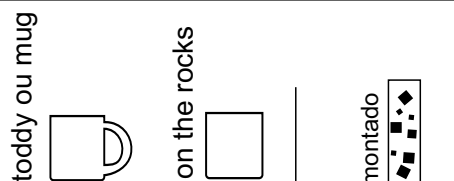
## Moscow Mule - Finché

### componentes preparo

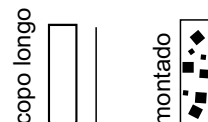
6 cl vodka  
2 cl suco de limão siciliano  
2 cl xarope simples  
espuma de gengibre  
3 gotas de bitter  
gelo

- Coquetel montado
- Caneca ( a de cobre é a tradicional) mas temos as canecas esmaltadas - pode ser servido em copo baixo
- Colocar os ingredientes na caneca e mexer
- Completar com espuma de gengibre - cuidado para não colocar muito e transbordar o copo
- 3 gotas de bitter

Espuma de gengibre - mistura para o sifão de 1 litro  
750 ml de suco de gengibre (300 ml xarope de gengibre + 400 ml de água)  
50 ml clara de ovo  
2 gás para chantili



## Cuba / Mussum - São Boteco



### componentes

5 cl rum ouro  
completar com coca cola  
1 rodela de limão  
gelo

no drink MUSSUM torcar o rum por  
cachaça

### preparo

- coquetel montado  
- copo longo  
- colocar o rum, o gelo, a rodela de limão e completar com coca  
cola  
- fatia de limão para guarnição

no coquetel MUSSUM, trocar o rum por cachaça

## Kir Royal - Finché e Europa



### componentes

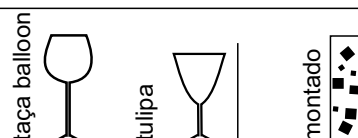
3 cl licor francês de cassis  
completar com espumante gelado  
  
não leva gelo

### preparo

Coquetel montado - inserir o licor de cassis e completar a taça com  
espumante «gelado» até 3/4 da taça  
lembre de guardar a champanhe com a rolha adequada para  
preservar o gás. O licor deve estar gelado.

Pode decorar com uma cereja

## Hugo - Finché e Europa



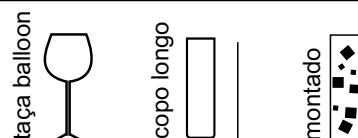
### componentes

folhas de hortelã  
2 cl suco de limão siciliano  
1 cl xarope de gengibre  
gelo  
7 cl espumante gelado  
espuma de gengibre (opcional)

### preparo

Coquetel montado  
Despertar o sabor da hortelã e jogar dentro do copo  
Colocar o suco de limão e o xarope de gengibre  
Dar uma leve espremida com o socador  
Colocar gelo  
Colocar o espumante e finalizar com um pouco de espuma de  
gengibre (opcional)

## Soda Italiana - Todas as cartas



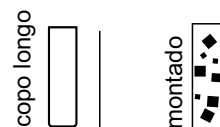
### componentes

3 cl xarope qualquer  
2 cl suco de limão siciliano  
completar com água gasosa  
gelo  
1 rodela de limão ou laranja

### preparo

Coquetel montado  
Colocar o xarope, gelo, água com gás e uma rodela de limão ou  
laranja para dar gosto e enfeitar  
Os melhores sabores de soda italiana são: cramberry, maçã verde,  
tangerina, melancia  
Antes de fazer, verifique quais os xaropes disponíveis  
Se quiser uma versão alcoólica, adicione 5 cl de vodka ou outro  
destilado antes de colocar a água com gás

## Sex On The Beach - Finché e São Boteco



### componentes

5 cl vodka  
2 cl xarope de pêssego  
1 cl xarope de cramberry  
gelo  
completar com suco de laranja

### preparo

Coquetel montado  
Colocar vodka, pêssego, gelo, suco de laranja e mexer com a  
bailarina. Deixar o xarope de cramberry por último.  
Usamos o cramberry para dar uma cor, usar pouco para não ficar  
muito doce - já vai xarope de pêssego

## Buck's Fizz (Mimosa) - Finché e Europa

### componentes

5 cl suco de laranja  
2 cl xarope de cramberry  
completar com espumante

O apelido deste coquetel é **MIMOSA**

### preparo

- Coquetel montado
- Colocar o suco de laranja (gelado), xarope de cramberry (deixar cair no fundo) e completar com o espumante gelado até 3/4 da taça.
- Deixe o espumante cair bem devagar (para não gerar muita espuma), utilize a bailarina para ajudar a fazer isso.

champagne



tulipa



montado

