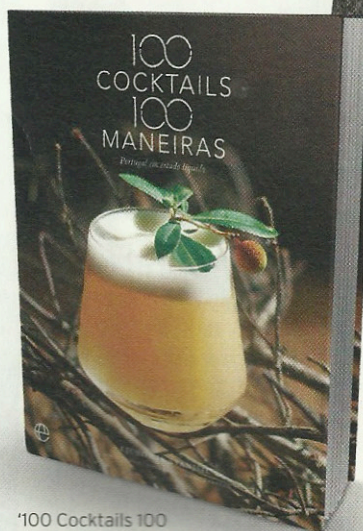


A nova *bíblia* dos cocktails

A equipa maravilha dos restaurantes 100 Maneiras dá ao prelo mais um livro. '100 Cocktails 100 Maneiras - Portugal em Estado Líquido' foi lançado no dia 20 de novembro, e nós publicamos dois *cocktails* desses 100, para que possa fazê-los em casa e desfrutar. É provável que depois queira comprar o livro. Nós já encomendámos o nosso! *Por Carla Macedo*

Diz Ljubomir Stanisic logo a abrir o '100 Cocktails 100 Maneiras - Portugal em Estado Líquido': "É um livro dedicado a todos. Aos que gostam de beber *cocktails*, aos que nem lhes tocam, aos que procuram um clássico bem executado, àqueles que buscam experiências novas, aos que apreciam o cítrico da vida, o doce dela, o amargo também. Aos amadores que repetem a receita em casa, aos profissionais interessados. É um livro para ler, fazer e beber. Para sujar ou embelezar a mesa da sala de jantar. Mas é, sobretudo, como os outros meus três livros são, uma homenagem a Portugal, este país que tomo como meu. As coisas boas que este país bom tem de sobra. Mesmo aquelas que já amargaram, como a Amarguinha, aquelas que passaram de moda, como a ginjinha (ver capítulo "Licor"), aquelas que fazem torcer narizes, como a aguardente de me-



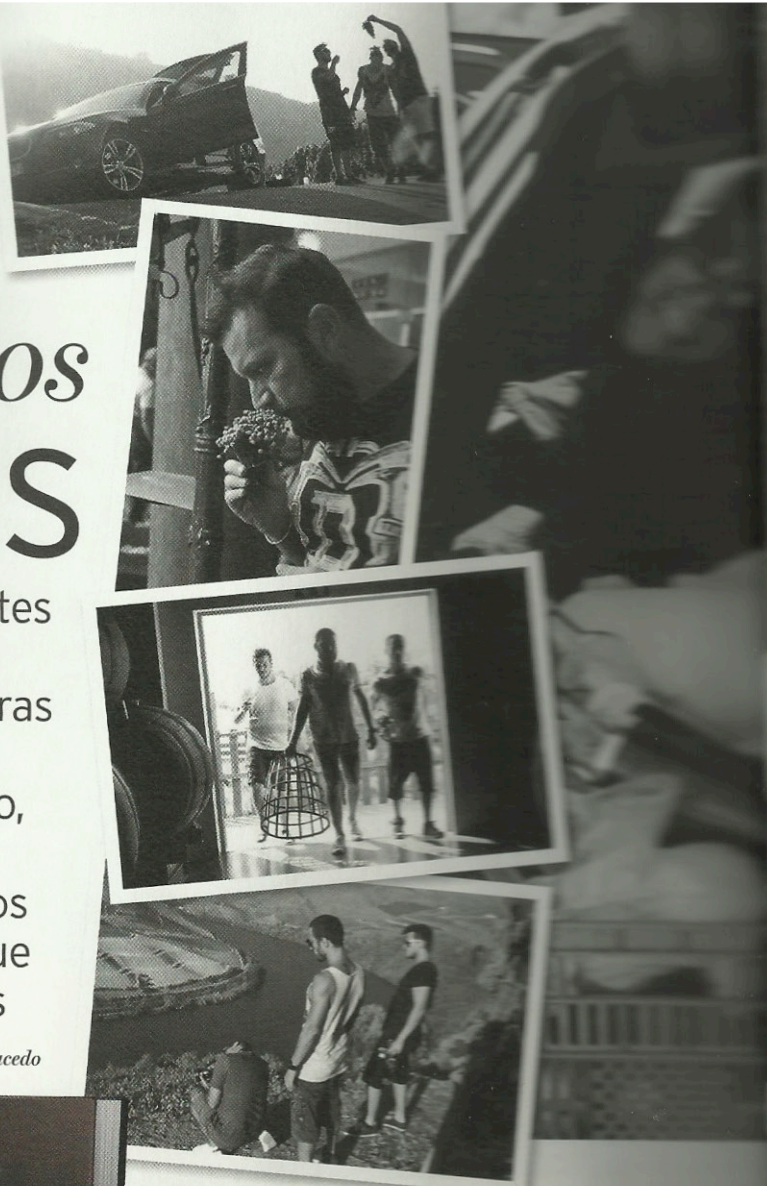
'100 Cocktails 100 Maneiras - Portugal em Estado Líquido', Ljubomir Stanisic, Mónica Franco et alli, A Esfera dos Livros, €35.

dronho (ver capítulo "Aguardente") ou aquelas que se tornaram famosas, como o vinho. Não é por acaso que lhe dedicamos o primeiro capítulo desta obra, ignorando todas as ordens, inclusive a alfabética."

O TEMPO URZE

- 50 ml de medronho Serra da Estrela
- 25 ml de Grand Marnier
- 5 ml de June
- 5 g de lemongrass
- 100 ml de sumo natural de romã
- 20 ml de mel de urze
- 25 ml de clara de ovo

Num copo Boston, adicionar o lemongrass e macerar. Adicionar os restantes ingredientes, agitar, juntar o mel e agitar novamente, coar duplamente para o sumo. Adicionar o sumo natural de romã: abrir cinco romãs e retirar as sementes, macerar com um pilão, adicionar o açúcar amarelo. Deixar repousar 24h. Macerar o sumo com a ajuda de um coador chinês, retirar o sumo.



Bruno Aleixo, Jorge Camilo, Mónica Franco, Ljubomir Stanic e Nuno Faria, a equipa dos restaurantes 100 Maneiras viajou por Portugal inteiro. Foram criados mais de 80 cocktails originais só para este livro.

DAMA DE COPOS

- 100 ml de *champagne* Piper-Heidsieck
- 40 ml de vinho Herdade dos Grous Colheita Tardia
- 100 g de sorvete de alperce
- 5 g de *lemongrass*
- 5 folhas de hortelã-pimenta
- 10 ml de goma de hortelã-pimenta

Num copo Boston, macerar o *lemongrass* e a hortelã-pimenta e adicionar o Colheita Tardia, mexendo para infundar. Coar duplamente para outro copo Boston. Nesse copo, juntar 100 g de gelado de alperce. Juntar a mistura na flûte e adicionar o *champagne* com uma colher de bar, de forma a criar duas camadas. Com a colher de bar, separar as camadas de forma a não transbordar e a não perder gás. Decorar com *lemongrass* e alperce seco. Para o sorvete de alperce: numa taça, misturar 15 g de açúcar com 2 g de estabilizante de sorbet e reservar. Aquecer 125 ml de água a 30 °C, verter

50 g de açúcar, 25 g de glucose em pó, 20 g de açúcar invertido e 12 g de dextrose para a água. Quando atingir 45 °C, mexer e adicionar a mistura de açúcar com estabilizante. Deixar arrefecer até 20 °C. Juntar com uma varinha mágica 575 ml de polpa de alperce, colocar num copo de Pacojet e congelar no mínimo durante 12 horas. Bater o sorvete nesse copo. Está pronto a servir.



Make it!

Joana Nobre Garcia

JÁ NAS
BANCAS

SUA REVISTA DE COSTURA CRIATIVA E ARTS & CRAFTS