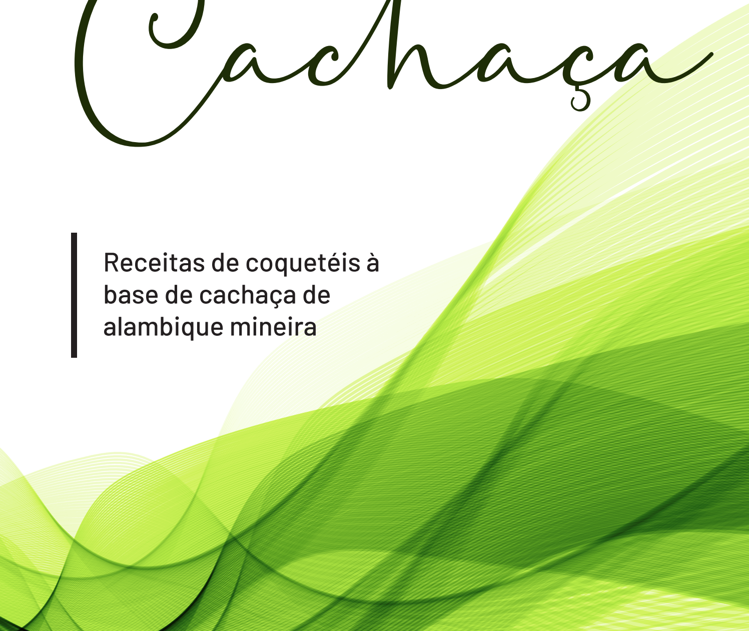
pinga & prosa

DRINQUES DE Cachaça

Receitas de coquetéis à base de cachaça de alambique mineira



Cartilha de Drinques

Receitas de coquetéis à base de cachaça de alambique mineira

Assinado por: Léo Gomes - Mixologista

Revisão: Márcia Queirós

Arte e diagramação: Éllida Alves

Coautoria: Sandra Santos e Jaqueline Santos

Apoio: Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Seapa; Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico (Sede); Associação Nacional de Cachaça de Alambique (Anpaq); Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e Pinga e Prosa.

2025

Índice

Cachaça Beach 6
Meu Mule 8
Cachaça Sour 10
Tônica Hibisco 12
Bitter Cana 14
Ouro de Minas 16
Jabutiê 18
Cerrado Elétrico 20
Minas Mais 22
Leo Gomes 23

Cachaça Beach

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça branca - 50ml
- Licor de pêssego - 30ml
- Suco de laranja - 100ml
- Granadina (conhecido popularmente como xarope de groselha) - 10ml
- Gelo

Modo de preparo:

- Em uma coqueteleira, bata o suco de laranja, cachaça e licor de pêssego com gelo;
- Faça uma dupla coagem para um copo *long drink* com bastante gelo;
- Cuidadosamente coloque a Granadina para que se junte ao fundo do copo;
- Decore o copo com uma casca de laranja Bahia.

VIVA A
CACHAÇA
MINEIRA

Meu Mule

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça de Jequitiba - 50ml
- Refrigerante de gengibre - 50ml
- Espuma de gengibre - 20gr
- Suco de limão - 20ml
- Limão desidratado
- Gelo

GINGER ALE
MIXING
URUCUIANA
CACHAÇA

Modo de preparo:

- Em uma caneca adicione o gelo, a cachaça, o suco de limão e o refrigerante de gengibre;
- Mexa com uma colher bailarina e adicione a espuma de gengibre e limão desidratado.

AGUARDENTE DE
Melado
ENVELHECIDA EM TONÉIS DE CASTANHEIRA E IPÊ
PRODUTO DE ALAMBIQUE
MELICANA
700 mL
Grad. Alc. 40% vol
VIVA A CACHAÇA MINEIRO!
pinga & prosa
WWW.PINGAEPROSA.COM.BR

Cachaça Sour

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça de Castanheira - 50ml
- Xarope de açúcar - 25gr
- Suco de limão - 30ml
- Angostura - 3 *dashes*
- Clara de ovo
- Gelo

AGUARDENTE D
Melac
ENVELHECIDA EM TONÉIS DE CASTA
PRODUTO DE ALAMBIQU
LICANA
00 mL
d. Alc.: 40% vol.
ANGOSTURA aromat
FROM THE HOUSE OF AN
ANGOSTU
aromatic bitte
44,7% alc./vol.
alc. 44,7% vol.
200 mle
PRODUCT OF TRINIDAD & TOBAGO

Modo de preparo:

- Em uma coqueteleira, adicione a clara de ovo, a cachaça, o suco de limão, o açúcar e a angostura;
- Bata vigorosamente, depois adicione o gelo e bata novamente até gelar a bebida;
- Realize uma dupla coagem para o copo baixo e adicione o *twist* de limão siciliano.

Tônica Hibisco

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça de Bálsamo - 50ml
- *Hibiscus Mixing Originals* - 60ml
- Xarope de açúcar – 20ml
- Água tônica - 40ml
- Fatia de limão siciliano
- Alecrim
- Gelo

Modo de preparo:

- Em um copo *long drink* com bastante gelo adicione a cachaça, o xarope de açúcar, o refrigerante de hibisco e a água tônica;
- Misture e decore com casca de laranja e alecrim.

VIVA A
CACHAÇA
MINEIRA!

Bitter Cana

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça branca - 50ml
- *Grapefruit Mixing Originals* - 80ml
- Suco de limão - 20ml
- Manjericão - 20 gr
- Gelo
- Copo quebra

Modo de preparo:

- Em uma coqueteleira, coloque bastante gelo, a cachaça e o suco de limão com 10 folhas de manjericão;
- Bata até gelar o coquetel;
- Faça uma coagem dupla em uma taça com gelo;
- Complete com o refrigerante de grapefruit e mexa levemente;
- Finalize com um maço de Manjericão.

CACHAÇA ENVELHECIDA
MINEIRIANA
CARVALHO
PRODUTO DE ALAMBIQUE EXTRA PREMIUM
750 mL | 40% VOL.
ANPAQ
PREMIUM

Ouro de Minas

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça Carvalho - 50ml
- Espuma de limão siciliano - 20 gr
- Xarope de Limão Siciliano - 20ml
- Limão Tahiti - 30ml
- Queijo Minas
- Pó dourado
- Gelo

V Ranking Cúpula da Cachaça 2022
50
MINE
CAR
750 mL

Modo de preparo:

- Em um copo baixo adicione o gelo, a cachaça, o suco de limão e o xarope de limão siciliano;
- Mexa com a colher bailarina;
- Finalize com espuma de limão siciliano, pó dourado e fatia de queijo.

ANPAQ
072.138A
MINEIRIANA
CLÁSSICA
500 mL
40% VOL

Jabutiê

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça Branca - 50 ml
- *Cream Soda Mixing Originals* - 100 ml
- Xarope de Açúcar - 20 ml
- Suco de Limão - 30 ml
- Espuma de jabuticaba
- Gelo

BR
ANPAQ
073.138A
MINEIRIANA
CACHAÇA
CLÁSSICA
500 ml
40% V

Modo de preparo:

- Em um copo longo com bastante gelo, adicione a cachaça com o suco de limão, o xarope de açúcar e o refrigerante de baunilha;
- Mexa para misturar os líquidos adicionados;
- Finalize com a espuma de jabuticaba.

MIXING
ORIGINALS
50 ml
40
30
20
10

Cerrado Elétrico

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça Bálsamo - 50 ml
- *Ginger Ale Mixing Originals* - 80 ml
- Xarope de açúcar - 20 ml
- Suco de limão - 30 ml
- Água tônica - 80 ml
- Gelo

Modo de preparo:

- Em uma taça com bastante gelo, adicione a cachaça com o suco de limão, o xarope de açúcar, a água tônica e o refrigerante de gengibre;
- Mexa com uma colher bailarina para misturar os líquidos adicionados;
- Finalize com uma casca de laranja da Bahia.

VIVA A CACHAÇA MINEIRA!
pinga & prosa
PREMIUM CLEAR ICE

Minas Mais

AGUARDENTE DE
Melado
MELICANA
700 mL

Ingredientes e quantidades:

- Cachaça de Castanheira - 50ml
- Vermute Rosso - 50 ml
- Angostura - 25 ml
- Cereja
- Gelo

Modo de preparo:

- No *mix glass* adicione a cachaça, o vermute e a angostura;
- Adicione gelo e mexa com uma colher bailarina;
- Coe para uma taça *coupe* pré-gelada e adicione a cereja.

Um mineiro apaixonado pela cachaça

Leo Gomes é bartender, mixologista cachaceiro com formação em coquetelaria, gastronomia e sommelier de cachaça.

Coleciona prêmios, entre eles o de Melhor carta de bebidas pela revista Prazeres da Mesa 2023 e 2024. É o criador da marca Pinga & Prosa para a valorização da cultura alimentar mineira.

Na trajetória de Leo Gomes consta, ainda, atuação como consultor Sebrae por meio do programa Prepara Gastronomia; produtor do 2° Concurso Regional Rabo de Galo, em Belo Horizonte; consultor de coquetelaria do Prêmio Cumbucca; e jurado no New Spirits Concurso de Destilados, em 2025.

Ao longo da carreira, participou de grande número de eventos. São eles: Festival Gastronômico e Cultural de Uberaba; Torneio de Coquetelaria Rabo de Galo Nacional; Festival da Jabuticaba de Sabará, Seminário da Torra à Xícara; Feira WTM Latin America, no estande de Minas Gerais, representando o Mercado Novo de Belo Horizonte; 1° Festival Internacional da Cozinha Mineira Contemporânea, como consultor de coquetelaria; e ABAV Expo e Festuris Gramado, representando a cachaça mineira no estande de Minas Gerais.

pinga & prosa