Gallant

CARTA DE DRINKS

# *A arte de* RECEBER

10 DRINKS FAMOSOS

COM E SEM ÁLCOOL



GALLANT SODA MAKER

Spark e Pulse

EDIÇÃO ADULTA | 18+ | SE BEBER, NÃO DIRIJA

# Uma boa conversa começa aqui

Uma taça bonita, um aroma cítrico e tempo para ficar à mesa. Este receituário reúne seis drinks com álcool e quatro opções sem álcool, com a água gaseificada na Gallant Soda Maker como parte do preparo.

A inspiração é o bar de outros tempos: cristal, linho e luz acolhedora. Escolha suas receitas, separe os ingredientes e deixe que cada convidado encontre o seu jeito de brindar.

## A CARTA


| | RECEITA | ESTILO | PÁG. |
|---|---|---|---|
| 01 | MOJITO | COM ÁLCOOL | 04 |
| 02 | TOM COLLINS | COM ÁLCOOL | 05 |
| 03 | AMERICANO | COM ÁLCOOL | 06 |
| 04 | APEROL SPRITZ | COM ÁLCOOL | 07 |
| 05 | PALOMA | COM ÁLCOOL | 08 |
| 06 | WHISKY HIGHBALL | COM ÁLCOOL | 09 |
| 07 | VIRGIN MOJITO | SEM ÁLCOOL | 10 |
| 08 | VIRGIN MULE | SEM ÁLCOOL | 11 |
| 09 | VIRGIN BELLINI | SEM ÁLCOOL | 12 |
| 10 | SHIRLEY TEMPLE | SEM ÁLCOOL | 13 |

Antes de preparar · 03  Para receber os amigos · 14

Conheça sua Gallant · 15  Site e redes · 16

Cuidados ao preparar e servir · 17  Referências · 18


Cada receita rende 1 drink. Tempos são aproximados e consideram xaropes prontos. As versões com soda caseira e as releituras sem álcool estão identificadas. As imagens ilustram o serviço; cores e aparência podem variar.

# Antes de preparar

PRIMEIRO A ÁGUA

## Gaseifique somente água potável e gelada.

Use a garrafa compatível, respeite a marca de enchimento e siga o manual. Retire a garrafa conforme as instruções e só então meça a água da receita. Misture os outros ingredientes no copo ou em outra jarra.

Não gaseifique sucos, xaropes, destilados, vinhos, chás ou a bebida pronta. Não coloque frutas, ervas, açúcar ou gelo na garrafa para gaseificar. Nunca volte a gaseificar um drink já misturado.

## Dois xaropes para deixar prontos

### Xarope simples

**100 g de açúcar + 100 mL de água.**

Aqueça em fogo baixo e mexa só até dissolver o açúcar, sem caramelizar. Deixe esfriar completamente e transfira para um frasco limpo e tampado. Mantenha refrigerado e prepare para usar no mesmo dia.

### Xarope de gengibre

**100 g de açúcar + 100 mL de água + 30 g de gengibre descascado e fatiado.**

Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos. Desligue, tampe e deixe perfumar por 10 minutos. Coe, deixe esfriar e refrigere em frasco limpo. Use no mesmo dia.

## Medidas e utensílios

Use um dosador graduado: 1 colher de chá = 5 mL e 1 colher de sopa = 15 mL. A palavra “dose” pode representar volumes diferentes; neste material, siga sempre a medida em mL.

Tenha à mão uma colher longa, espremedor, peneira e gelo feito com água potável. Água com gás não é água tônica, ginger beer nem espumante: cada receita informa como montar a bebida.

# MOJITO

01

*Hortelã fresca e o charme de um clássico*

COM ÁLCOOL

Cítrico, herbal e refrescante.

1 drink · 5 minutos · Copo alto de 300 a 350 mL

## Ingredientes

- 45 mL de rum branco
- 20 mL de suco de limão-taiti coado
- 2 colheres de chá rasas de açúcar
- 6 a 8 folhas de hortelã higienizadas
- 90 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo e, para finalizar, 1 ramo de hortelã e 1 rodela de limão



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 No copo, misture o suco de limão com o açúcar até dissolver o máximo possível.

02 Junte a hortelã e pressione suavemente com uma colher ou macerador, apenas para liberar o aroma, sem triturar as folhas.

03 Acrescente gelo e o rum. Misture de baixo para cima para distribuir os ingredientes.

04 Adicione os 90 mL de água gaseificada, preparada somente com água no aparelho. Mexa delicadamente e finalize com hortelã e limão.

**Dica de sabor** A delicadeza com a hortelã faz diferença. Folhas muito esmagadas podem deixar o drink amargo.

**Para receber** Sirva em copos altos sobre uma bandeja de metal, ao lado de guardanapos de linho e pequenos petiscos salgados.

# TOM COLLINS

02

*Elegância cítrica em um copo alto*

COM ÁLCOOL

Fresco, cítrico e delicadamente adocicado.

1 drink · 4 minutos · Copo alto de 300 a 350 mL

## Ingredientes

- 45 mL de gin Old Tom
- 30 mL de suco de limão-siciliano coado
- 15 mL de xarope simples, receita na página 3
- 60 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo e, para finalizar, 1 rodela de limão-siciliano e 1 cereja para coquetel



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Encha o copo com gelo e mantenha o gin, o suco e o xarope bem gelados.

02 Adicione o gin Old Tom, o suco de limão-siciliano e o xarope simples. Misture com uma colher longa.

03 Complete com os 60 mL de água gaseificada. Faça apenas uma ou duas voltas suaves com a colher.

04 Finalize com a rodela de limão e a cereja. Sirva imediatamente para preservar as bolhas.

**Dica de sabor** O gin Old Tom caracteriza o Tom Collins. Com London Dry, a preparação se aproxima do John Collins da IBA.

**Para receber** Escolha copos canelados e um pequeno prato de azeitonas. O limão e a cereja trazem a aparência de um bar clássico.

# AMERICANO

03

*O aperitivo de cor rubi*

COM ÁLCOOL

Amargo, aromático e com notas de laranja.

1 drink · 3 minutos · Copo baixo de 250 a 300 mL

## Ingredientes

- 30 mL de Campari
- 30 mL de vermute tinto doce
- 30 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo em cubos grandes
- 1/2 rodela de laranja e 1 tira de casca de limão-siciliano, sem a parte branca



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Coloque os cubos de gelo em um copo baixo. Quanto mais gelados os ingredientes, melhor o resultado no serviço.

02 Adicione o Campari e o vermute tinto. Misture brevemente para resfriar.

03 Acrescente os 30 mL de água gaseificada e mexa com delicadeza.

04 Finalize com a laranja. Torça levemente a casca de limão sobre a bebida para liberar o aroma e coloque-a no copo.

**Dica de sabor** A medida de soda desta edição é de 30 mL. O resultado mantém o perfil intenso do aperitivo, com uma finalização efervescente.

**Para receber** Use copos baixos de cristal lapidado e sirva com azeitonas ou queijos. É uma boa opção para acompanhar a conversa antes do jantar.

# APEROL SPRITZ

04

*Um brinde em tons de pôr do sol*

COM ÁLCOOL

Cítrico, levemente amargo e efervescente.

1 drink · 3 minutos · Taça de vinho de 400 a 500 mL

## Ingredientes

- 90 mL de Prosecco brut bem gelado
- 60 mL de Aperol
- 30 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo em cubos
- 1 rodela de laranja para finalizar



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Encha a taça com gelo e adicione o Prosecco gelado.

02 Acrescente o Aperol devagar, seguido dos 30 mL de água gaseificada.

03 Misture suavemente com uma colher, de baixo para cima, apenas para uniformizar a cor.

04 Finalize com a rodela de laranja e leve à mesa. O Prosecco entra diretamente na taça; nunca no aparelho.

**Dica de sabor** Mantenha a proporção 90/60/30 mL. Trocar todo o Prosecco por água muda a receita e não produz o mesmo Spritz.

**Para receber** Aposte em taças generosas, uma bandeja dourada e luz baixa. Sirva com bruschettas ou pequenas torradas com queijo.

# PALOMA

05

*Grapefruit e tequila com frescor cítrico*

COM ÁLCOOL

Cítrico, frutado e com um toque salino.

1 drink · 5 minutos · Copo alto de 350 a 400 mL

## Ingredientes

- 50 mL de tequila branca 100% agave
- 60 mL de suco de grapefruit rosa coado
- 15 mL de suco de limão-taiti coado
- 10 mL de xarope simples, receita na página 3
- 80 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo, sal para meia borda e 1 fatia fina de grapefruit



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Umedeça metade da borda do copo com limão e encoste-a em um prato com pouco sal. Deixe a outra metade sem sal.

02 Coloque gelo no copo e acrescente a tequila, os dois sucos e o xarope simples. Misture.

03 Adicione os 80 mL de água gaseificada lentamente e mexa com delicadeza.

04 Finalize com a fatia de grapefruit. Nesta versão, o suco, o xarope e a água com gás substituem a soda de grapefruit pronta.

**Dica de sabor** Use grapefruit rosa para uma cor delicada. A borda parcial permite escolher quanto sal entra em cada gole.

**Para receber** Sirva em copos altos com bases de cortiça ou palha. Combine com guacamole, tortilhas ou petiscos de sabores cítricos.

# WHISKY HIGHBALL 06

*Poucos ingredientes e um ritual preciso*

COM ÁLCOOL Seco, aromático e de finalização limpa.

1 drink · 3 minutos · Copo alto de 350 mL

## Ingredientes

- 50 mL de whisky de sua preferência
- 150 mL de água bem gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo em cubos grandes ou 1 bastão de gelo
- 1 tira de casca de limão-siciliano, sem a parte branca



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Resfrie o copo com gelo. Se houver água acumulada no fundo, descarte-a e reponha o gelo.

02 Adicione o whisky e mexa brevemente para resfriar a bebida.

03 Despeje os 150 mL de água gaseificada pela lateral do copo. Faça uma única mistura suave de baixo para cima.

04 Torça a casca de limão sobre o copo e use-a na finalização. Sirva sem canudo, se preferir, para perceber o aroma da casca.

**Dica de sabor** A água muito gelada e o mínimo de agitação ajudam a preservar a efervescência. O whisky continua sendo o centro do sabor.

**Para receber** Use um copo de linhas simples e gelo grande. Sirva com castanhas, cogumelos ou petiscos grelhados.

# VIRGIN MOJITO

07

*Hortelã e limão para brindar sem álcool*

SEM ÁLCOOL

Herbal, cítrico e muito refrescante.

1 drink · 4 minutos · Copo alto de 350 mL

## Ingredientes

- 25 mL de suco de limão-taiti coado
- 15 mL de xarope simples, receita na página 3
- 6 a 8 folhas de hortelã higienizadas
- 150 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo e, para finalizar, 1 ramo de hortelã e 1 rodela de limão



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Misture o suco de limão e o xarope simples diretamente no copo.

02 Acrescente a hortelã e pressione levemente para perfumar a mistura, sem triturar.

03 Junte gelo e despeje os 150 mL de água gaseificada pela lateral do copo.

04 Mexa delicadamente e finalize com hortelã e limão. Não acrescente rum nem bitters alcoólicos.

**Dica de sabor** O caráter adulto vem do aroma das ervas e da acidez. Ajuste o dulçor com pequenas quantidades de xarope, conforme a fruta.

**Para receber** Dê à versão sem álcool a mesma taça, o mesmo cuidado e um marcador discreto. Identifique o drink no cardápio.

# VIRGIN MULE

08

*Gengibre marcante em uma caneca clássica*

SEM ÁLCOOL

Picante, cítrico e aromático.

1 drink · 4 minutos com o xarope pronto · Caneca própria para drinks de 350 a 400 mL

## Ingredientes

- 30 mL de xarope de gengibre frio, receita na página 3
- 20 mL de suco de limão-taiti coado
- 150 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo em cubos
- 1 rodela de limão e 1 ramo de hortelã para finalizar



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Coloque o gelo em um copo alto ou em uma caneca própria para bebidas ácidas, com revestimento interno adequado.

02 Adicione o xarope de gengibre e o suco de limão. Misture antes de acrescentar a água com gás.

03 Acrescente os 150 mL de água gaseificada e faça uma mistura suave.

04 Finalize com limão e hortelã. Aqui, o xarope com soda faz o papel do mixer de gengibre; não entram vodca, fermentação ou espuma de ovo.

**Dica de sabor** O xarope caseiro deixa o gengibre mais presente. Para um resultado mais suave, comece com 20 mL e ajuste ao seu gosto.

**Para receber** A caneca traz o clima de coquetelaria. Se usar cobre, escolha uma peça com interior revestido próprio para contato com alimentos.

# VIRGIN BELLINI

09

*Pêssego e borbulhas em uma taça delicada*

SEM ÁLCOOL

Frutado, delicado e levemente aveludado.

1 drink · 6 minutos · Taça flute de 200 a 220 mL

## Ingredientes

- 50 mL de purê liso de pêssego fresco, sem casca e sem caroço, batido e peneirado
- 5 mL de suco de limão-siciliano coado
- 5 mL de xarope simples, opcional
- 100 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- 1 fatia fina de pêssego para acompanhar, opcional



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Resfrie a taça. Prepare e meça o purê de pêssego, mantendo-o bem gelado.

02 Misture o purê com o suco de limão e, se desejar, o xarope simples. Coloque na taça, sem gelo.

03 Acrescente primeiro um pouco da água gaseificada e mexa lentamente para integrar o purê. Espere a espuma baixar.

04 Adicione o restante da água aos poucos e sirva imediatamente. A água substitui o vinho nesta releitura; o sabor e o corpo diferem do Bellini clássico.

**Dica de sabor** Use pêssegos maduros e aromáticos. O pêssego branco deixa o perfil mais delicado; o amarelo intensifica a cor.

**Para receber** Sirva em flutes bem frias, com a fatia de pêssego no pratinho de apoio. É uma opção elegante para acompanhar entradas delicadas.

# SHIRLEY TEMPLE 10

*O clássico rubi em uma versão de bar caseiro*

SEM ÁLCOOL

Frutado, doce e com um toque de gengibre.

1 drink · 3 minutos com os xaropes prontos · Copo alto de 350 mL

## Ingredientes

- 20 mL de xarope de grenadine sem álcool
- 10 mL de xarope de gengibre, receita na página 3
- 10 mL de suco de limão-taiti coado
- 150 mL de água gelada gaseificada na Gallant Soda Maker
- Gelo, 2 cerejas em calda sem álcool e 1 rodela fina de limão-siciliano



*Serviço sugerido*

## Modo de preparo

01 Encha o copo com gelo. Acrescente a grenadine, o xarope de gengibre e o suco de limão.

02 Misture para distribuir os xaropes antes de adicionar a água com gás.

03 Junte os 150 mL de água gaseificada devagar e mexa suavemente, até a cor ficar uniforme.

04 Finalize com as cerejas e a rodela de limão. Confira no rótulo se as cerejas e os xaropes são sem álcool.

**Dica de sabor** A grenadine já adoça a bebida. Se quiser um perfil menos doce, reduza para 15 mL; a tonalidade ficará mais suave.

**Para receber** Use cristal lapidado e um pequeno espeto para as cerejas. O visual fica elegante com guardanapos creme e detalhes em vinho.

# Para receber os amigos

Escolha duas ou três receitas, incluindo uma opção sem álcool, e prepare um pequeno bar. O cuidado aparece na temperatura, na apresentação e na liberdade de cada convidado escolher.

### Deixe tudo pronto

Prepare os xaropes no mesmo dia e mantenha-os refrigerados. Higienize frutas e ervas, separe os copos e deixe os ingredientes gelados.

### Monte perto de servir

Acrescente a água gaseificada por último. Misture pouco e evite bater ou agitar a bebida pronta. Prepare pequenas levas para preservar as bolhas.

### Crie o clima

Combine linho, bandejas de metal, luz quente e uma playlist em volume de conversa. Um cardápio pequeno com o nome dos drinks já faz diferença.

### Receba cada escolha

Identifique as opções com e sem álcool e ofereça água pura e comida. Use utensílios separados quando for necessário evitar álcool ou um ingrediente.

## Quanto de água gaseificada preparar

| RECEITA | 1 DRINK | 4 DRINKS |
|---|---|---|
| MOJITO | 90 mL | **360 mL** |
| TOM COLLINS | 60 mL | **240 mL** |
| AMERICANO | 30 mL | **120 mL** |
| APEROL SPRITZ | 30 mL | **120 mL** |
| PALOMA | 80 mL | **320 mL** |
| WHISKY HIGHBALL | 150 mL | **600 mL** |
| VIRGIN MOJITO | 150 mL | **600 mL** |
| VIRGIN MULE | 150 mL | **600 mL** |
| VIRGIN BELLINI | 100 mL | **400 mL** |
| SHIRLEY TEMPLE | 150 mL | **600 mL** |

Para quatro drinks, multiplique também os demais ingredientes por quatro. Gaseifique a água em levas compatíveis com a garrafa. As quantidades são de preparo, sem gelo; não indicam consumo por pessoa.

# Conheça sua Gallant Soda Maker

Spark e Pulse no preparo da água com gás. O acionamento manual libera CO2 para a água; os sabores e as bebidas alcoólicas entram depois, fora do aparelho.




**01** **Acionamento manual**

Siga a forma de uso e os limites indicados no manual.

**02** **Garrafa compatível**

Use água potável e gelada até a marca de enchimento.

**03** **Corpo e base**

Mantenha o equipamento em superfície estável.

**04** **Cilindro de CO2**

Use um cilindro compatível com o modelo.

Foto do modelo Spark, com cilindro separado para identificação. Componentes e encaixes podem variar conforme o modelo e a versão. Consulte sempre o manual do seu produto.

## Um ritual em quatro etapas

**01**

### Encha

Coloque somente água gelada até a marca da garrafa.

**02**

### Encaixe

Instale a garrafa e o cilindro conforme o manual.

**03**

### Gaseifique

Acione e aguarde a liberação de pressão indicada.

**04**

### Finalize

Retire conforme o manual e monte o drink em outro recipiente.

ACESSE OS MANUAIS GALLANT

Gallant

# Continue a experiência

Mais ideias para sua casa e para os próximos encontros.

SITE OFICIAL

## gallantoficial.com.br

**Instagram**
@gallant.vc

**Facebook**
gallant.vc

**YouTube**
@GallantOficial

**Blog**
Inspirações Gallant

**Pinterest**
Gallant Oficial

**Spotify**
Perfil Gallant

**WhatsApp Televendas**
0800 741 1174

**Atendimento e suporte**
Fale com a Gallant

Clique nos cartões para abrir os canais oficiais.
Gallant é uma marca do Grupo Webcontinental.

# Cuidados ao preparar e servir

Um encontro bem recebido começa no cuidado com quem está à mesa.

## Conteúdo para adultos

Este receituário foi pensado para maiores de 18 anos. Identifique os drinks com álcool e respeite a decisão de cada convidado. Se beber, não dirija. Mantenha água pura disponível.

## Ingredientes e alergias

Antes de servir, pergunte sobre alergias, intolerâncias e restrições. Informe os ingredientes utilizados e leia os rótulos de xaropes, bebidas e conservas. Evite o contato cruzado por utensílios e superfícies; não sirva um ingrediente associado a alergia conhecida.

## Quando a opção precisa ser sem álcool

As quatro receitas sem álcool não levam destilados ou vinho. Confira também os rótulos de xaropes e cerejas; se for necessário evitar totalmente álcool, escolha ingredientes identificados como 0,0% e use utensílios separados. Não acrescente bitters alcoólicos.

## Frutas, ervas e higiene

Use frutas e ervas frescas, próprias para consumo, sem mofo ou sinais de deterioração. Lave as mãos, utensílios e superfícies. Higienize os vegetais com produto próprio para alimentos quando indicado, seguindo a diluição e o tempo de contato do rótulo.

## Conservação e serviço

Mantenha sucos, frutas cortadas, purês e xaropes em recipientes limpos, tampados e refrigerados. Prepare as bases para usar no mesmo dia e siga a conservação indicada nos rótulos. Retire apenas o necessário e monte as bebidas perto da hora de servir.

## Uso do equipamento

Gaseifique somente água potável e gelada. Os outros ingredientes entram no copo ou em outra jarra. Não volte a gaseificar drinks prontos. Use garrafa e cilindro compatíveis e íntegros; siga o manual para instalação, operação, retirada e limpeza.

## Sobre as receitas

As sugestões são culinárias, sem promessa de benefício à saúde. Contêm açúcar próprio dos ingredientes e, em várias receitas, açúcar adicionado. Sabores, tempos, cores e rendimentos podem variar. O responsável pelo preparo deve avaliar os ingredientes e as restrições dos convidados.

# Referências e notas das receitas

Referências para os clássicos e para as adaptações deste receituário. A seleção abaixo traz acessos diretos às fontes consultadas.

01 **IBA · Mojito** ABRIR
Base do Mojito e inspiração do Virgin Mojito.

02 **IBA · John Collins** ABRIR
Referência de medidas e distinção do Tom Collins com gin Old Tom.

03 **IBA · Americano** ABRIR
Campari, vermute tinto doce e soda.

04 **IBA · Spritz** ABRIR
Prosecco, Aperol e soda. Nesta edição: 90/60/30 mL.

05 **IBA · Paloma** ABRIR
Clássico com soda de grapefruit; aqui, substituída por uma mistura caseira.

06 **The House of Suntory · Whisky Highball** ABRIR
Técnica de serviço e proporção entre whisky e soda.

07 **IBA · Moscow Mule** ABRIR
Referência de perfil para a releitura sem álcool com gengibre e limão.

08 **IBA · Bellini** ABRIR
Referência de pêssego e vinho; o Virgin Bellini usa água gaseificada.

09 **Monin · Shirley Temple** ABRIR
Referência de grenadine e cítricos; nesta edição, com soda caseira de gengibre.

10 **Anvisa · Higienização de vegetais** ABRIR
Orientações sobre uso de produtos próprios para desinfecção de alimentos.

11 **Gallant · Manuais e canais oficiais** ABRIR
Manual do seu modelo e acessos institucionais.

**Notas de edição** As medidas de soda foram definidas para o serviço doméstico; receitas sem álcool e sodas caseiras são releituras, não fórmulas oficiais da IBA. As imagens são ilustrativas. Os nomes das bebidas e marcas identificam os ingredientes e as referências citadas.

Referências consultadas em 17 de novembro de 2026.