Gallant

FESTA NO COPO

Receitas de bebidas para festas infantis

Com a Gallant SPARK



12 receitas para celebrar

Frutas, água com gás preparada na Gallant e combinações sem açúcar adicionado para servir em pequenas porções na festa.

Nº	Combinação	Pág.
01	Morango com laranja	04
02	Abacaxi com hortelã	05
03	Melancia com limão	06
04	Manga com tangerina	07
05	Uva com toque de limão	08
06	Maçã com canela	09
07	Pera com água de coco	10
08	Pêssego com laranja	11
09	Goiaba rosa	12
10	Kiwi com maçã	13
11	Maracujá com manga	14
12	Melão com limão e hortelã	15

Rendimento de cada receita
Cerca de 1 litro, equivalente a 10 copinhos de 100 mL. Essa é uma medida de serviço, não uma recomendação de consumo por criança.

Pesos de frutas referem-se à parte comestível, salvo indicação diferente. Tempos e rendimentos são aproximados.

Antes de preparar

Primeiro a água depois as frutas

Em todas as receitas, gaseifique **somente água pura e gelada**. Use a garrafa compatível e respeite a marca de enchimento e as instruções do manual do seu Gallant. A quantidade indicada na receita é medida depois da gaseificação.

Retire a garrafa conforme o manual e misture a água com as frutas **em outra jarra**. Não coloque polpa, suco, água de coco, folhas, açúcar ou gelo na garrafa para gaseificar. Não volte a gaseificar a bebida pronta.

Uma medida simples para todas as receitas

Prepare 350 mL de base de frutas e acrescente 650 mL de água gaseificada. Para acertar a base, bata os ingredientes, espere a espuma baixar e complete com água filtrada até a marca de 350 mL. Use uma jarra de pelo menos 1,5 litro para acomodar a espuma.

Frutas e pequenas porções

As receitas não levam açúcar, mel, adoçantes ou xaropes adicionados, mas contêm açúcares próprios das frutas. São sugestões para consumo ocasional e não substituem água pura nem frutas inteiras.

Este receituário foi pensado para crianças a partir de 2 anos. Para menores de 2 anos, priorize água e fruta in natura, conforme a fase alimentar. O Ministério da Saúde orienta oferecer água em vez de sucos e bebidas açucaradas [1].

Higiene e preparo por um adulto

Lave as mãos, os utensílios e as superfícies. Higienize frutas e folhas com produto próprio para alimentos, seguindo o rótulo. Um adulto deve operar o aparelho, o liquidificador e as facas. Confira alergias conhecidas com os responsáveis e identifique os ingredientes servidos.

Morango com laranja 01

Borbulhas cor de festa

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Frutado, cítrico e delicadamente doce.

Ingredientes

- 200 g de morangos maduros, higienizados e sem as folhas
- 100 mL de suco de laranja espremido na hora, sem sementes
- Água filtrada gelada, o suficiente para completar 350 mL de base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Corte os morangos em pedaços e coloque no liquidificador com o suco de laranja. Use frutas já geladas para não precisar de gelo.
2. Bata por 20 a 30 segundos, até obter uma mistura uniforme. A polpa pode permanecer na bebida; não é necessário coar.
3. Transfira para um recipiente graduado. Espere a espuma baixar e complete com água filtrada gelada até atingir 350 mL de base.
4. Gaseifique somente água pura no Gallant, conforme o manual. Depois de retirar a garrafa com segurança, meça 650 mL dessa água.
5. Coloque a base em uma jarra de pelo menos 1,5 litro e acrescente a água gaseificada devagar, pela lateral. Mexa suavemente com uma colher e sirva.

Dica de sabor Prefira laranjas doces e morangos bem maduros. Se a fruta estiver muito ácida, ajuste a mistura com um pouco mais de água, sem acrescentar açúcar.

Na festa Use copos transparentes com etiquetas vermelhas e laranjas. A própria cor da bebida dispensa confeitos.

Abacaxi com hortelã 02

Tropical de bolhinhas

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Aromático, tropical e refrescante.

Ingredientes

- 250 g de abacaxi maduro, sem casca e cortado em cubos
- 4 folhas pequenas de hortelã higienizadas
- 50 mL de água filtrada gelada para bater, mais o necessário para completar a base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Retire os olhos da casca e, se estiver muito fibroso, o miolo do abacaxi. Pese 250 g da parte que será usada.
2. Bata o abacaxi com 50 mL de água por cerca de 30 segundos. Junte a hortelã e pulse rapidamente apenas para picar as folhas.
3. Se houver fibras muito compridas, passe por uma peneira grossa. Meça a mistura, espere a espuma baixar e complete com água gelada até 350 mL.
4. Gaseifique água pura no Gallant conforme o manual e separe 650 mL. Mantenha a base de abacaxi em uma jarra grande e gelada.
5. Acrescente a água gaseificada aos poucos, pois o abacaxi pode formar espuma. Misture delicadamente e sirva imediatamente.

Dica de sabor Use poucas folhas de hortelã para que o aroma não esconda o sabor do abacaxi.

Na festa Identifique a jarra com o nome Tropical de bolhinhas. Evite colocar folhas soltas ou pedaços grandes de fruta nos copos infantis.

Melancia com limão 03

Melancia em festa

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 8 minutos

Leve, rosado e suavemente cítrico.

Ingredientes

- 300 g de melancia gelada, sem casca e sem sementes
- 10 mL de suco de limão, aproximadamente 2 colheres de chá
- Água filtrada gelada, o suficiente para completar 350 mL de base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Corte a melancia e retire cuidadosamente todas as sementes, inclusive as pequenas sementes claras que encontrar.
2. Bata a polpa por 15 a 20 segundos, sem adicionar água inicialmente. A melancia costuma soltar líquido suficiente.
3. Misture o suco de limão. Transfira para um medidor e complete com água filtrada gelada até 350 mL, depois de a espuma baixar.
4. Prepare água gaseificada no Gallant usando apenas água pura e respeitando o manual. Separe 650 mL para a receita.
5. Em uma jarra grande, una a base e a água gaseificada lentamente. Mexa com delicadeza e distribua em copinhos. Se a polpa se separar, mexa a jarra suavemente.

Dica de sabor Comece com a quantidade pequena de limão indicada. A intenção é realçar o sabor da melancia, sem transformar a bebida em uma limonada forte.

Na festa Combine copos com etiquetas verdes e rosas. Sirva a bebida sem sementes e sem cubinhos de melancia flutuando.

Manga com tangerina 04

Sol de aniversário

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Dourado, perfumado e com mais corpo.

Ingredientes

- 150 g de manga madura, sem casca e sem caroço
- 120 mL de suco de tangerina, sem sementes
- Água filtrada gelada, o suficiente para completar 350 mL de base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Esprema as tangerinas, retire as sementes e meça 120 mL do suco. Corte a manga em cubos.
2. Bata a manga com o suco de tangerina por aproximadamente 30 segundos. Se o liquidificador tiver dificuldade, junte um pequeno gole da água de ajuste.
3. Passe a mistura para um recipiente graduado. Complete com água gelada até obter 350 mL de base, medidos depois de a espuma baixar.
4. Gaseifique somente água pura no Gallant de acordo com o manual e reserve 650 mL. Coloque a base em uma jarra com espaço para a espuma.
5. Despeje a água gaseificada em pequenas adições, mexendo levemente. Sirva logo para aproveitar as bolhas e a textura da manga.

Dica de sabor Mangas com menos fiapos, como a palmer, deixam a bebida mais uniforme. Se necessário, retire apenas as fibras longas com uma peneira grossa.

Na festa Use uma plaquinha em formato de sol ao lado da jarra. Não é necessário acrescentar corante para obter o tom amarelo.

Uva com toque de limão

05

Roxo de alegria

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 5 minutos

Sabor de uva e preparo sem liquidificador.

Ingredientes

- 250 mL de suco de uva integral 100% fruta, sem adição de açúcar
- 10 mL de suco de limão coado
- 90 mL de água filtrada gelada
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Confira o rótulo do suco: escolha suco integral de uva, sem açúcar adicionado. Evite néctares e preparados em pó.
2. Em um medidor, misture o suco de uva com o suco de limão e os 90 mL de água filtrada. Essa combinação forma 350 mL de base.
3. Deixe a base gelada enquanto prepara a água. Não coloque o suco nem a mistura de uva na garrafa para gaseificar.
4. Gaseifique água pura no Gallant conforme o manual, retire a garrafa com segurança e meça 650 mL.
5. Coloque a base em uma jarra de pelo menos 1,5 litro. Junte a água gaseificada lentamente, misture com uma colher e sirva em pequenas porções.

Dica de sabor O suco integral já contém açúcares próprios da fruta. A proposta é diluí-lo e não acrescentar açúcar, mel ou xarope.

Na festa Use etiquetas roxas nos copos. Não decore com uvas inteiras nem com uvas presas a palitos.

Maçã com canela

06

Maçã encantada

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 20 minutos, mais o resfriamento

Sabor suave de maçã cozida e aroma de canela.

Ingredientes

- 200 g de maçã doce, descascada e sem sementes
- 150 mL de água filtrada para cozinhar, mais o necessário para ajustar a base
- 1 pedaço pequeno de canela em pau, com cerca de 2 cm
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Corte a maçã em cubos. Coloque em uma panela pequena com os 150 mL de água e a canela.
2. Cozinhe em fogo baixo, com a panela parcialmente tampada, por 8 a 10 minutos ou até amaciar. Se necessário, adicione um pouco mais de água para não secar.
3. Retire a canela. Deixe a mistura amornar e bata a maçã com o líquido do cozimento, seguindo os cuidados do liquidificador para líquidos mornos.
4. Meça o purê e complete com água filtrada até 350 mL. Transfira para recipiente limpo, cubra e leve à geladeira até ficar completamente frio.
5. Somente na hora de servir, gaseifique água pura no Gallant conforme o manual. Misture 650 mL dessa água à base fria, devagar, em uma jarra grande.

Dica de sabor Use maçãs doces, como fuji ou gala. Retire totalmente a canela em pau antes de bater e não deixe pedaços na bebida.

Na festa Prepare a base com antecedência no mesmo dia. Sirva gelada, com o nome Maçã encantada em uma etiqueta na jarra.

Pera com água de coco 07

Nuvem de pera

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Delicado, claro e levemente adocicado.

Ingredientes

- 150 g de pera madura, sem casca e sem sementes
- 150 mL de água de coco sem açúcar adicionado
- 10 mL de suco de limão
- Água filtrada gelada, o suficiente para completar 350 mL de base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Descasque e corte a pera pouco antes de preparar a bebida. Retire o miolo, o cabinho e todas as sementes.
2. Bata a fruta com a água de coco e o suco de limão por 30 a 40 segundos, até reduzir os grânulos da polpa.
3. Transfira para um medidor e complete com água filtrada gelada até 350 mL. Mantenha a base na geladeira até o momento de servir.
4. Gaseifique somente água pura no Gallant, conforme o manual, e separe 650 mL. A água de coco entra apenas na mistura feita fora do aparelho.
5. Una a base e a água gaseificada em uma jarra grande, acrescentando a água pela lateral. Mexa delicadamente e sirva sem demora.

Dica de sabor Escolha uma pera madura e macia. Como a fruta pode escurecer com o tempo, prepare a base perto do serviço e mantenha refrigerada.

Na festa Identifique claramente a presença de água de coco no nome da bebida e na lista de ingredientes disponível aos responsáveis.

Pêssego com laranja 08

Pôr do sol no copo

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Frutado, aveludado e de cor alaranjada suave.

Ingredientes

- 180 g de pêssego maduro, sem caroço e sem casca
- 100 mL de suco de laranja espremido na hora, sem sementes
- Água filtrada gelada, o suficiente para completar 350 mL de base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Lave e higienize os pêssegos antes de descascar. Retire completamente os caroços e pese 180 g da polpa.
2. Bata a polpa com o suco de laranja por cerca de 30 segundos. Use um pouco da água de ajuste somente se precisar ajudar o liquidificador.
3. Meça a mistura depois de a espuma baixar. Acrescente água filtrada gelada até chegar a 350 mL de base.
4. Prepare água gaseificada no Gallant usando apenas água pura e seguindo o manual. Meça 650 mL para a receita.
5. Coloque a base em uma jarra grande e acrescente a água gaseificada aos poucos. Misture com movimentos leves e sirva em seguida.

Dica de sabor Prefira pêssego fresco. Se usar polpa congelada, escolha uma versão composta apenas de fruta, sem açúcar, e descongele sob refrigeração.

Na festa A bebida fica naturalmente uniforme. O nome Pôr do sol faz referência à cor; não é preciso criar camadas nem adicionar xaropes.

Goiaba rosa

09

Jardim de bolhinhas

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 12 minutos

Aroma marcante de goiaba e tom rosa natural.

Ingredientes

- 200 g de goiaba vermelha madura, higienizada e picada
- 100 mL de água filtrada gelada para bater, mais o necessário para ajustar a base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Retire as extremidades e as partes machucadas da goiaba. Corte a fruta em pedaços pequenos; a casca bem higienizada pode ser usada.
2. Bata a goiaba com 100 mL de água por poucos segundos, somente até soltar a polpa. Evite triturar demoradamente as sementes.
3. Passe por uma peneira fina, pressionando levemente com uma colher. Descarte as sementes e confira se não restaram fragmentos duros.
4. Meça a polpa peneirada e complete com água gelada até 350 mL. Prepare separadamente água gaseificada no Gallant conforme o manual e meça 650 mL.
5. Em uma jarra de pelo menos 1,5 litro, junte a base e a água gaseificada aos poucos. Aguarde a espuma baixar, mexa delicadamente e sirva.

Dica de sabor Nesta receita, peneirar é necessário para retirar as sementes duras. A goiaba deve estar madura para oferecer aroma e doçura mais agradáveis.

Na festa Use etiquetas rosas ou florais ao redor da jarra. Deixe a decoração fora dos copos.

Kiwi com maçã 10

Verde da brincadeira

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Suavemente ácido, com a doçura do suco de maçã.

Ingredientes

- 100 g de kiwi maduro, sem casca
- 150 mL de suco de maçã 100% fruta, sem adição de açúcar
- Água filtrada gelada, o suficiente para completar 350 mL de base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Lave os kiwis antes de descascar, retire a casca e a extremidade mais firme. Corte a polpa e pese 100 g.
2. Bata o kiwi com o suco de maçã por 10 a 15 segundos. Não é preciso bater por muito tempo; as pequenas sementes podem permanecer na mistura.
3. Passe a base para um medidor e complete com água filtrada gelada até 350 mL. A cor pode variar conforme o kiwi e o tipo de suco de maçã.
4. Gaseifique somente água pura no Gallant, de acordo com o manual. Separe 650 mL para adicionar à bebida fora do aparelho.
5. Em uma jarra grande, coloque a base e acrescente a água gaseificada lentamente. Mexa suavemente e sirva logo após o preparo.

Dica de sabor O kiwi precisa estar maduro para a bebida não ficar muito ácida. Identifique o ingrediente aos responsáveis e respeite alergias já conhecidas.

Na festa Use copos com etiquetas verdes. A bebida pode ficar verde-clara ou amarelada; não acrescente corante para intensificar a cor.

Maracujá com manga 11

Amarelo de alegria

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 12 minutos

Aroma de maracujá com a textura macia da manga.

Ingredientes

- 60 g de polpa fresca de maracujá, pesada com as sementes
- 120 g de manga bem madura, sem casca e sem caroço
- 100 mL de água filtrada gelada para bater, mais o necessário para ajustar a base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Coloque a polpa de maracujá com 50 mL de água no liquidificador. Pulse duas ou três vezes, apenas para desprender a polpa das sementes.
2. Passe por uma peneira fina e descarte as sementes. Enxágue o copo do liquidificador para retirar fragmentos que possam ter ficado.
3. Bata o líquido peneirado com a manga e os outros 50 mL de água até ficar uniforme. Meça e complete com água gelada até 350 mL de base.
4. Prepare água gaseificada no Gallant utilizando somente água pura e seguindo o manual. Meça 650 mL após a gaseificação.
5. Coloque a base em uma jarra grande. Despeje a água gaseificada devagar, misture levemente e sirva. Aguarde a espuma baixar antes de encher os copos.

Dica de sabor A manga deve estar bem madura para equilibrar a acidez do maracujá. O sabor muda com a fruta; faça uma pequena prova antes da festa.

Na festa Identifique as duas frutas na jarra. Não use sementes de maracujá como decoração dos copos infantis.

Melão com limão e hortelã

12

Brisa do jardim

Rende cerca de 1 litro | **Preparo** 10 minutos

Sabor suave, aroma de hortelã e leve toque cítrico.

Ingredientes

- 250 g de melão maduro, sem casca e sem sementes
- 10 mL de suco de limão
- 3 folhas pequenas de hortelã higienizadas
- 50 mL de água filtrada gelada para bater, mais o necessário para ajustar a base
- 650 mL de água gelada gaseificada no Soda Maker Gallant

Modo de preparo

1. Lave a parte externa do melão antes de cortar. Retire a casca e todas as sementes, separe a polpa e pese 250 g.
2. Bata o melão com 50 mL de água e o suco de limão por cerca de 20 segundos. Acrescente a hortelã e pulse rapidamente.
3. Meça a mistura depois de a espuma baixar. Complete com água filtrada gelada até 350 mL de base. Se houver folhas grandes, passe por peneira grossa.
4. Gaseifique somente água pura no Gallant conforme o manual e meça 650 mL. Mantenha a base fria em uma jarra de pelo menos 1,5 litro.
5. Acrescente a água gaseificada pela lateral, em pequenas adições. Misture suavemente e sirva. Se a polpa decantar, movimente a jarra com delicadeza.

Dica de sabor O melão amarelo deixa a bebida clara; o cantaloupe produz um tom mais alaranjado. As duas opções funcionam, desde que estejam maduras.

Na festa Combine etiquetas verdes e amarelas e mantenha folhas decorativas fora da bebida. Sirva gelada, sem precisar acrescentar gelo aos copos.

Para organizar a festa

Sirva em pequenas levas

Prepare as bases no mesmo dia e mantenha-as em recipientes limpos, tampados e refrigerados. Retire apenas o necessário e adicione a água gaseificada perto da hora de servir. Não deixe a jarra exposta ao sol ou ao calor.

Mantenha as bolhas

Todos os ingredientes devem estar gelados. Despeje a água gaseificada devagar, pela lateral da jarra, e mexa apenas o necessário. Não bata nem agite a bebida depois de pronta.

Facilite o serviço

Escolha dois ou três sabores, identifique as jarras e mantenha água pura sempre disponível. Sirva os refrescos em copinhos pequenos, sem insistir para a criança terminar ou repetir.

Decore fora do copo

Use etiquetas e cores na mesa. Evite frutas inteiras ou pedaços duros, palitos, enfeites pequenos e cubos pequenos de gelo nos copos infantis. A fruta batida já oferece cor e sabor.

Ajuste as quantidades

Para 500 mL, use metade de todos os ingredientes: 175 mL de base e 325 mL de água gaseificada. Para 2 litros, dobre os ingredientes: 700 mL de base e 1,3 litro de água gaseificada. Gaseifique em levas compatíveis com a garrafa e o manual.

Fontes de apoio

[1] Ministério da Saúde. Alimentação saudável na primeira infância. Consultar orientação.

[2] Webcontinental. Soda Maker Gallant Spark Preto GSM01AB01A-PT. Consultar produto. Para operação, siga o manual que acompanha o equipamento.

Consulta às fontes em 16 de novembro de 2026. As combinações e proporções deste material são sugestões culinárias; o sabor e a textura variam conforme as frutas utilizadas.