Os Cocktails e os clássicos franceses "Kir e Kir Royal"

A palavra cocktail é de origem anglo-americana e significa "Rabo do Galo", em razão das cores dos drinks serem variadas.

Os cocktails alcoolizados são classificados em dois grupos:
- Simples: Elaborados a partir de uma bebida alcoólica.
- Compostos: Elaborados a partir de duas ou mais bebidas alcoólicas.

Cocktails sem álcool. Verdadeiramente menos calóricos que os "verdadeiros" cocktails, eles são elaborados à base de suco de frutas, mas também com leite ou suco de legumes.

Os cocktails sempre apresentam variedades de sabores, cores, e trabalhos decorativos enriquecidos pelas bordas dos copos e pelas suas taças.

O "Kir"
É um clássico francês comumente servido como aperitivo em reuniões familiares como também nos estabelecimentos tais como: Bistrôs, Brasseries e Restaurantes.

O "Kir Royal"
É um cocktail clássico francês servido como aperitivo e difere do "Kir" do ponto de vista sua consumação pois este cocktail é uma das vedetes em reuniões formais e que compõe os mais célebres menus, por esse fato passa a ser denominado a "Realeza dos cocktails" franceses.

O "Kir", o "Kir Royal" e seus compostos.
Estes cocktails tem como base o creme de cassis, com a composição do vinho Bourgogne branco para o Kir ou um vinho branco frutificado.
Para o Kir Royal tem como base o creme de cassis diferindo em sua composição o champagne.

O Cassis.
Esta fruta é da família da groselha, raramente é encontrada fresca fora das regiões nativas: Côte-d´Or, Lorraine e Val de Loire, porém o seu congelamento oferece bons resultados para as preparações tais como o creme de cassis, etc.
A fruta é pouco calórica, rica em vitamina C.

O creme de cassis.
A "creme de cassis" ou "cassis" é um licor muito perfumado obtido em maceração dos grãos no álcool com açúcar.
Não confundir o creme de cassis com Cassis, um vinho branco seco Região da Província.

Restaurante Château Brillant
Rua do Sol, 97.Carmo – Olinda – PE
Fone : (81) 3325-0469

Kir Royal

Para quatro pessoas
Preparação em 5 min.

Ingredientes:
- 60 ml de Creme de Cassis de Dijon
- 1 garrafa de Champagne Brut

"Kir Royal"
Medida para uma taça.

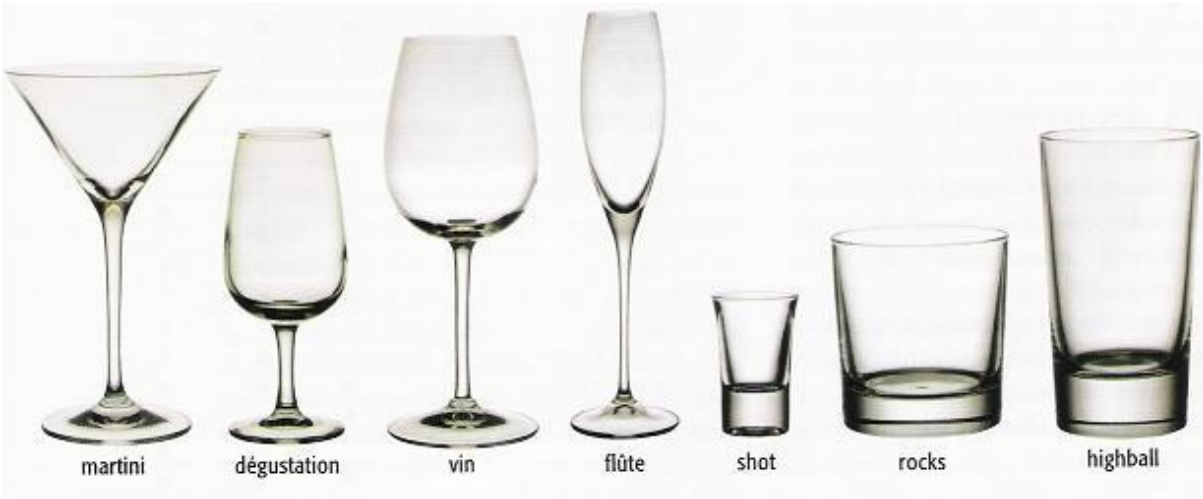
1. Colocar 15 ml de creme de cassis dentro uma taça de champagne.
2. Abrir o champagne e servir 105 ml delicadamente, evitando faze espuma.
3. Não misture, servir diretamente.

Dica : O Champanhe deve ser servido a uma temperatura de 8 C° a 9 C° e o creme de cassis também deve ser servido frio.

Observação:
Para a elaboração do Kir, substitua o champanhe pelo vinho branco seco (fruitificado).

Vamos brindar França.Brasil.

Maître Philippe Decoene



Cocktail Verre I.N.A.O. One Shot On the Rocks Long Drink

Restaurante Château Brillant
Rua do Sol, 97.Carmo – Olinda – PE
Fone : (81) 3325-0469