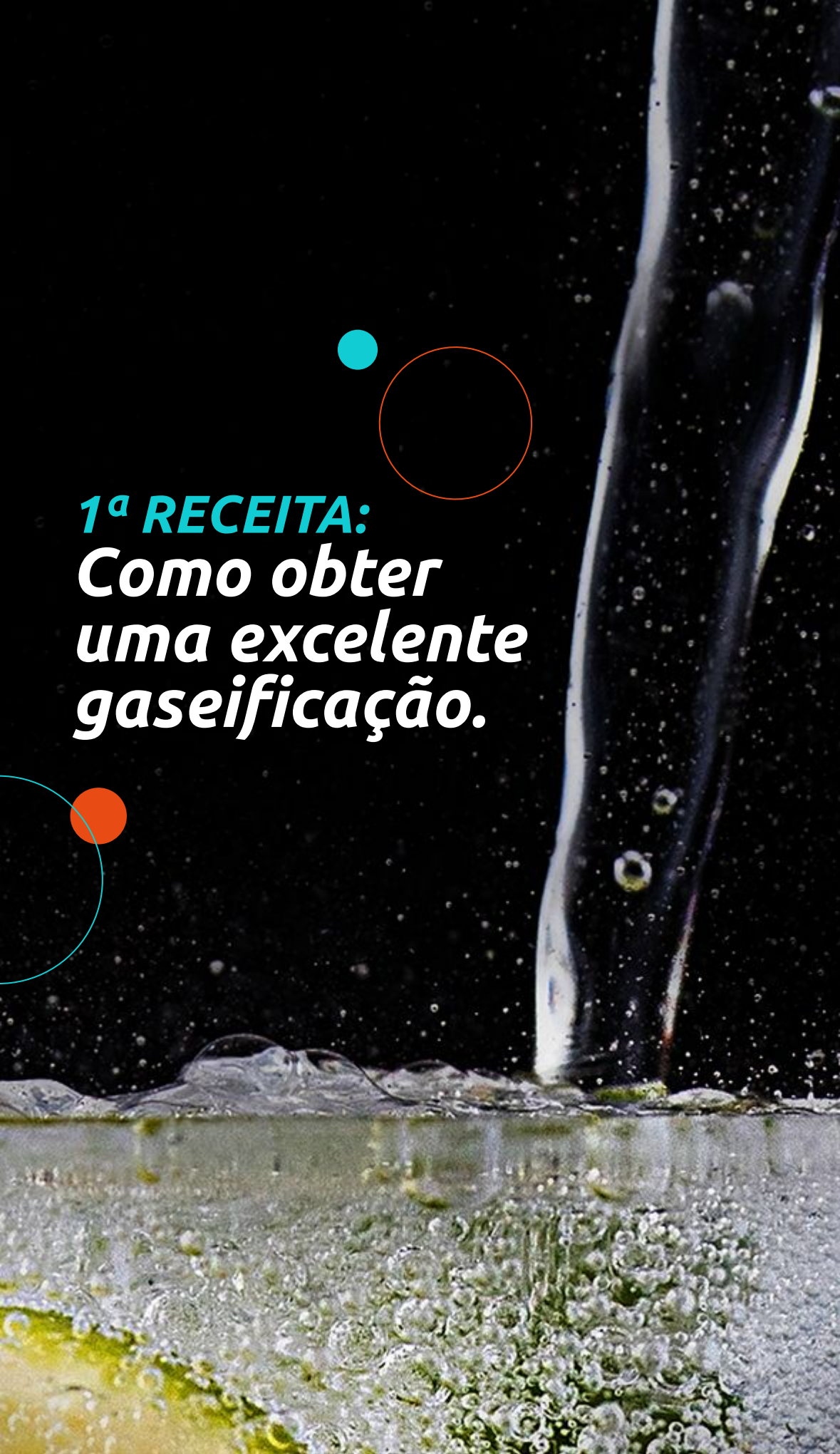




**DÊ
UM GÁS
NAS SUAS
RECEITAS**





1ª RECEITA:
*Como obter
uma excelente
gaseificação.*

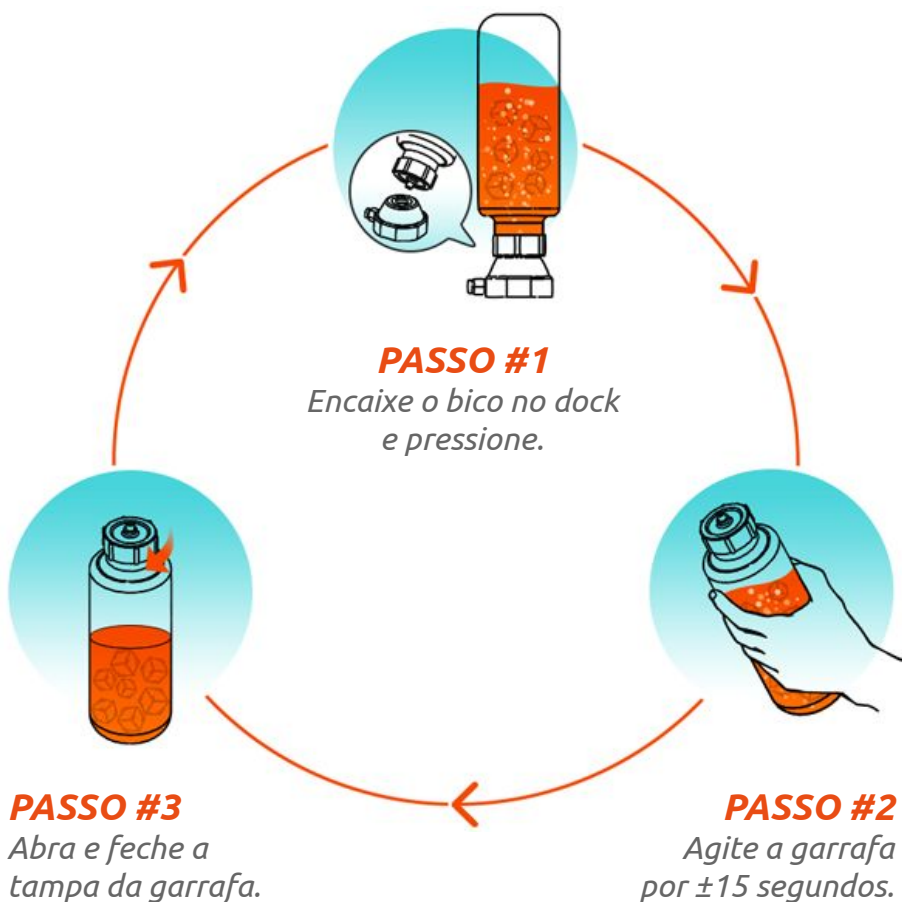
OS 4 MANDAMENTOS DO PRESHH

#1 Temperatura

Para uma gaseificação perfeita, a sua bebida precisa estar gelada para melhor absorção e conservação do gás. Por isso, o gelo sempre traz um melhor resultado. Lembrando que você deverá reduzir a quantidade de água, pois a gramatura do gelo é proporcional ao ml de água.

#2 Gaseificação

O que define a qualidade da gaseificação, é a quantidade de ciclos feitos para adicionar gás na bebida. Quanto maior a densidade da bebida, mais difícil a incorporação do gás. Se você vai gaseificar uma água, poucos ciclos. Se você vai gaseificar um xarope ou destilado, mais ciclos.



OS 4 MANDAMENTOS DO PRESHH



PASSO A PASSO DO CICLO

- *Adicione a bebida e gelo na garrafa, feche e agite para resfriar.*
- *Encaixe a garrafa no dock e pressione para adicionar o gás.*
- *Depois agite por 15 segundos para misturar o gás com a bebida. Fim do 1º ciclo.*
- *Para iniciar o 2º ciclo, diminua a pressão dentro da garrafa.*
- *Abra e feche a tampa, para liberar espaço e inserir mais gás.*
- *Repita esse processo a cada intervalo dos ciclos.*

#3 Pressurização

Sempre após servir uma bebida, feche a garrafa e adicione mais gás para preencher o espaço vazio, manter a pressão e gaseificação no líquido, e tirar o contato do líquido com o oxigênio. Assim você reestabelece o equilíbrio de saturação, aumenta a validade da bebida com a mesma gaseificação, sem possibilidade de oxidação.

#4 Armazenamento

Após pressurizada, a bebida deve ser armazenada em baixa temperatura. Assim o gás fica incorporado no líquido e mantém a qualidade da bebida. Siga sempre os 4 mandamentos da Preshh para uma excelente gaseificação..

NOSSOS ●
.....
DRINKS



ALEXANDRION FRESH

INGREDIENTES

- 500ml de Alexandrion
- 200ml de xarope simples
- 200ml de sumo de limão
- 400ml de água
- 200g de gelo

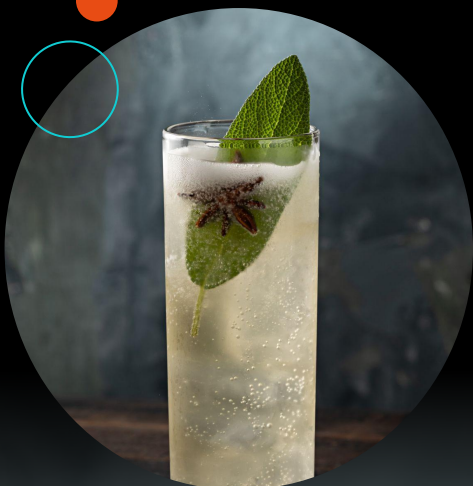
MODO DE PREPARO

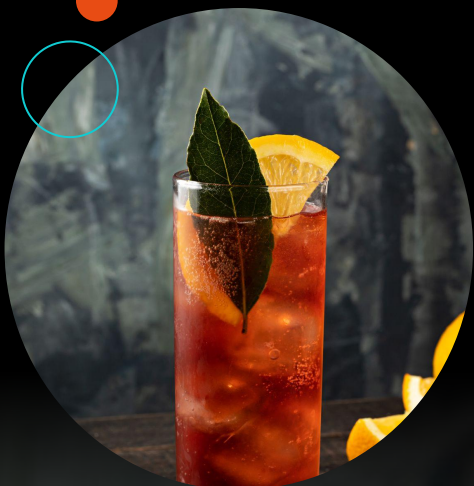
Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros





AMERICANO

INGREDIENTES

- 430ml de Campari
- 430ml de vermute tinto
- 440ml de água
- 200g de gelo

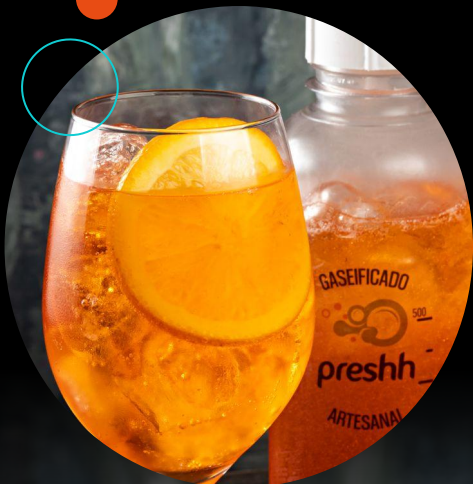
MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



APEROL SPRITZ

INGREDIENTES

- 500ml de Aperol
- 750ml de vinho branco
- 150ml de água de laranja*
- 100g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros

*Receita na seção insumos, orange water.





BELLINI

INGREDIENTES

- 150ml de purê de pêssego
- 1200ml de vinho branco
- 350g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros





BESIL IS PRESHH

INGREDIENTES

- 400ml de gin
- 100ml de suco de limão siciliano
- 900ml de soda de manjeriçao com gengibre
- 100g de Gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 6 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros

CAIPIRINHA CARBONATADA

INGREDIENTES

- 530ml de cachaça
- 170ml de limão
- 260ml de xarope simples
- 340ml de água
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



CAMPARI TÔNICA

INGREDIENTES

- 400ml de Campari
- 100ml do preparado de tônica Preshh
- 800ml de água de laranja*
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

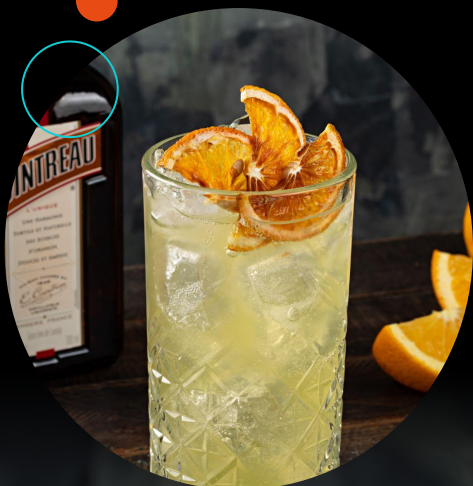
Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros

*Receita na seção insumos, orange water.





COINTREAU SPRITZ

INGREDIENTES

- 300ml de Cointreau
- 1200ml de vinho branco
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



CLERICOT

INGREDIENTES

- 1200ml de vinho branco
- 50ml de Martini Bianco
- 10g casca siciliano e laranja bahia
- 12 folhas de hortelã
- 25g de uva thompson
- Morango em lâmina
- Maçã gala em cubos
- 250g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Coloque gás, mexa e deixe macerar por 1h e 30min sob pressão (sem abrir a tampa);

Após período de maceração, abra, coe e transfira para outra garrafa Preshh.

Faça a gaseificação com 4 ciclos.
Rendimento: 1,5 litros



COSMO CARBONATADO

INGREDIENTES

- 450ml de vodka
- 150ml de xarope cranberry
- 150ml de triple sec
- 150ml de limão
- 400ml de água
- 200g de gelo

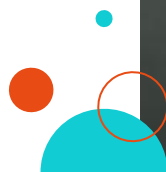
MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



CUBA LIBRE

INGREDIENTES

- 400ml de rum
- 900ml de refrigerante de cola
- 100ml de suco de limão
- 100g de gelo

MODO DE PREPARO

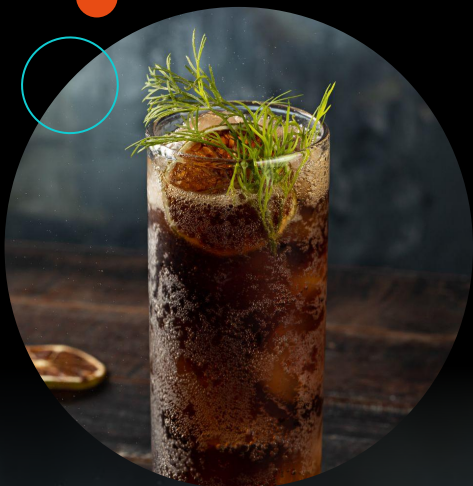
Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 6 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros

*Receita na seção soda base frutas, ginger ale.



DARK 'N' STORMY

INGREDIENTES

- 530ml de rum
- 200ml de xarope de gengibre*
- 70ml de suco de limão
- 15 dashes de angostura
- 400ml de água
- 300g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros

*Receita na seção soda base frutas, ginger ale.



FRAMBOSSINI

INGREDIENTES

- 150ml de purê framboesa
- 1200ml de vinho branco
- 350g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



FRENCH 75

INGREDIENTES

- 250ml de gin
- 150ml de triple sec
- 150ml de sumo de limão
- 800ml de vinho branco
- 100ml de xarope simples
- 250g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



GIN TÔNICA

INGREDIENTES

- 400ml de gin
- 120ml de preparado de tônica (original ou zero açúcar)
- 900ml de água
- 280g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



GIN TÔNICA ELDERFLOWER

INGREDIENTES

- 400ml de gin
- 100ml de xarope de elderflower
- 120ml de preparado de tônica
- 800ml de água
- 280g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



GIN TÔNICA DE PERA

INGREDIENTES

- 400ml de gin
- 100ml de xarope de pera
- 120ml de preparado de tônica
- 800ml de água
- 280g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



MANDRAKE

INGREDIENTES

- 200ml de run oro
- 100ml de triple sec
- 200ml de syrup grapefruit
- 100ml de sumo de limão
- 900ml de vinho branco
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 5 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



MORANGO ELDERFLOWER

INGREDIENTES

- 200ml de purê de morango
- 100ml de xarope de elderflower
- 900ml de água
- 300g de gelo

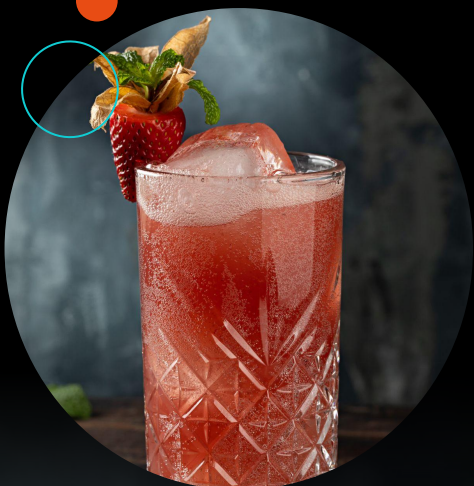
MODO DE PREPARO

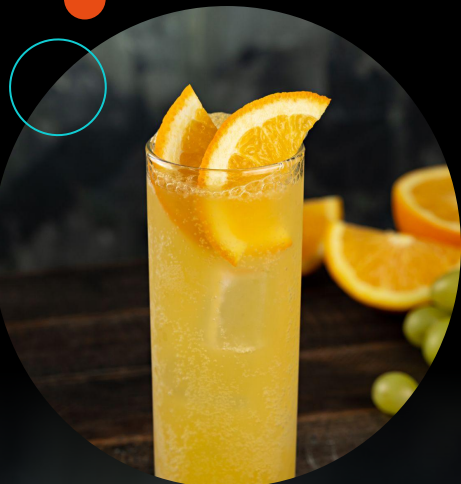
Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 3 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros





MIMOSA

INGREDIENTES

- 500ml de suco de laranja
- 1 litro de vinho branco
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



MAR NEGRO

INGREDIENTES

- 450ml de vodka
- 250ml de xarope de capim limão
- 150ml de suco de limão siciliano
- 30ml de goma de carvão vegetal
- 250ml de chá de hibisco
- 270ml de água
- 300g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 5 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros





NEGRONI SBAGLIATO

INGREDIENTES

- 430ml de Campari
- 430ml de vermute tinto
- 640ml de vinho branco
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



NEGRITA

INGREDIENTES

- 500ml de tequila gold
- 250ml de xarope de melão
- 250ml de sumo de limão
- 30ml de goma de carvão vegetal
- 370ml de água
- 300g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



PALOMA

INGREDIENTES

- 150ml de xarope grapefruit
- 450ml de tequila
- 300ml de suco de limão
- 150ml de xarope de agave
- 350ml de água
- 300g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



PERA GINGER

INGREDIENTES

- 200ml de purê de pera
- 100ml de xarope de gengibre
- 900ml de água
- 300g de gelo

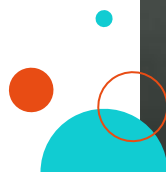
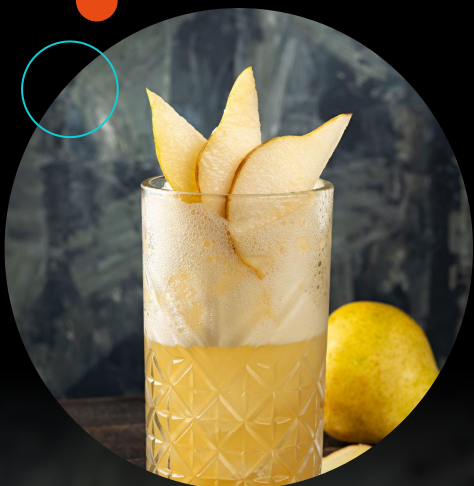
MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



PÊSSEGO COM LARANJA

INGREDIENTES

- 250ml de purê de pêssego
- 800ml de suco de laranja
- 250ml de água
- 200g de gelo

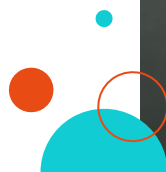
MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 3 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



PRESHH MOJITO

INGREDIENTES

- 500ml de rum branco
- 20 folhas de hortelã
- 200ml de xarope simples
- 300ml de água mojito*
- 200ml de suco de limão
- 300g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

*Receita na seção insumos, água mojito.



PRESHH MULE

INGREDIENTES

- 50ml de vodka
- Preshh ginger ale*
- Espuma de gengibre**
- Raspa de limão taiti
- 2 dashes de angostura
- Gelo

MODO DE PREPARO

Coloque gelo na caneca ou copo grnade e com o auxílio da colher bailarina resfrie o recipiente;

Retire o excesso de água do recipiente;

Adicione todos ingredientes com exceção da espuma;

Finalize com espuma de gengibre e as raspas de limão.

*Receita na seção sodas base frutas, ginger ale.

**Receita na seção espumas, gengibre.



PRESHH PIÑA

INGREDIENTES

- 450ml de concentrado de abacaxi
- 900ml de água de coco
- 150ml de xarope de coco
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 3 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros





ROSSINI

INGREDIENTES

- 150ml purê de morango
- 1200ml vinho branco
- 350g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,7 litros



VODKA SODA

INGREDIENTES

- 300ml de vodka
- 1000ml de água de limão
- 200g de gelo

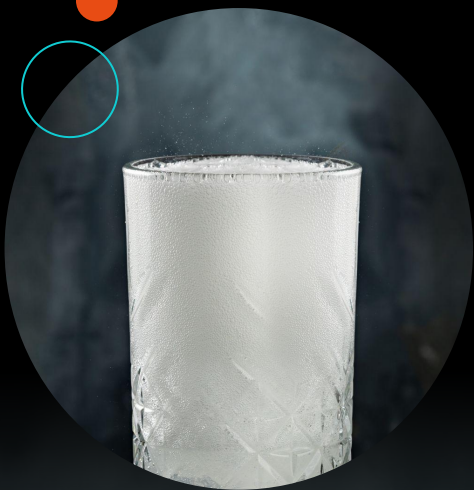
MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Feche e agite bem para resfriar mais rápido;

Faça a gaseificação com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



NOSSAS
SODAS
ESPECIAIS



DaVinci
GOURMET

preshh

CAFÉ E LARANJA

INGREDIENTES

- 30ml de DVG limão cravo
- 15ml de DVG limão
- 60ml de café espresso
- 100ml de suco de laranja
- Gelo

MODO DE PREPARO

Acrescentar 6 pedras de gelo na garrafa Preshh 1 litro;

Adicionar todos ingredientes e agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com casca de limão siciliano.



SODA CAFÉ

INGREDIENTES

- 15ml de DVG vanilla
- 15ml de DVG limão
- 90ml de café coado
- 100ml de água
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos.



TANGERINA E TEA

INGREDIENTES

- 30ml de DVG tangerina
- 20ml de DVG amaretto
- 250ml de chá verde
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com gomo de tangerina.



PÊSSEGO E PIMENTA ROSA

INGREDIENTES

- 20ml de DVG pêsego
- 10ml de DVG pimenta rosa
- 20ml de suco grapefruit
- 100ml de água
- Gelo

MODO DE PREPARO

Acrescentar 6 pedras de gelo na garrafa Preshh 1 litro;

Adicionar todos ingredientes e agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com grapefruit e alecrim.



LIMÃO CRAVO

INGREDIENTES

- 30ml de DVG limão cravo
- 25ml de DVG irish cream
- 100ml de água
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de limão cravo e pimenta preta moída por cima.



LICHIA COM HORTELÃ

INGREDIENTES

- 30ml de DVG lichia
- 20ml de DVG creme irlandês
- 50ml de suco de grapefruit
- 100ml de suco de maçã
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de grapefruit e folhas de hortelã.



COCO E LIMÃO

INGREDIENTES

- 30ml de DVG coco
- 15ml de DVG vanilla
- 30ml de suco de limão siciliano
- 100ml de água
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâminas de coco e cereja.



FRAMBOESA E GENGIBRE

INGREDIENTES

- 15ml de DVG gengibre
- 15ml de DVG framboesa
- 90ml de suco de maçã
- 2 dashes de bitter
- 100ml de chá branco
- Gelo

MODO DE PREPARO

Acrescentar 6 pedras de gelo na garrafa Preshh 1 litro;

Adicionar todos ingredientes e agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de maçã e hortelã.



MAÇÃ AZEDA

INGREDIENTES

- 25ml de DVG amaretto
- 15ml de DVG pêsego
- 100ml de suco de maçã
- 15ml de vinagre
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com uma rodela de limão.



SPICE

INGREDIENTES

- 30ml de DVG cranberry
- 25ml de DVG amaretto
- 90ml de suco de laranja
- 80ml de suco de abacaxi
- 60ml de água
- 2 pitadas de flor de sal

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de laranja e abacaxi.



WAA MOE

INGREDIENTES

- 20ml de DVG tangerina
- 10ml de DVG amêndoas
- 100ml de suco de laranja
- 90ml de água
- 2 dashes de bitter
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com uma cereja e casca laranja bahia.



SODA SEX ON THE BEACH

INGREDIENTES

- 300ml de DVG de pêsego
- 50ml de grenadine
- 1150ml de suco de laranja
- Gelo

MODO DE PREPARO

Acrescentar 6 pedras de gelo na garrafa Preshh 1 litro;

Adicionar todos ingredientes e agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 4 ciclos;

Finalizar com casca de limão siciliano.



FRAMBOESA E PIMENTA ROSA

INGREDIENTES

- 20ml de DVG framboesa
- 10ml de DVG pimenta rosa
- 120ml de chá de camomila
- 15ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com framboesa e pimenta rosa.



MARACUJÁ E CREAM

INGREDIENTES

- 30ml de DVG cranberry
- 25ml de DVG amaretto
- 90ml de suco de laranja
- 80ml de suco de abacaxi
- 60ml de água
- 2 pitadas de flor de sal

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de laranja, abacaxi e alecrim.



AMARENA E GINGER

INGREDIENTES

- 20ml de DVG amarena
- 10ml de DVG ginger
- 2 dashes de bitter
- 25ml de suco de limão
- 80ml de água

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de limão taiti e siciliano.



CAJU COM LIMÃO

INGREDIENTES

- 300ml de concentrado de caju
- 200ml de sumo de limão
- 300ml de xarope simples
- 500ml de água
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Acrescentar 6 pedras de gelo na garrafa Preshh 1 litro;

Adicionar todos ingredientes e agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 4 ciclos;

Rendimento: 1,5 litros.



GRENADINE COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 20ml de DVG grenadine
- 10ml de DVG gengibre
- 100ml de chá de capim santo
- 20ml de suco de limão
- 1 unidade de cereja

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar, servir em copo alto copo cheio de gelo;

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos;

Finalizar com lâmina de limão, folhas de hortelã e cereja.



SODA ITALIANA

INGREDIENTES

- 40ml de um sabor DVG
- 160ml de água
- 5ml de sumo de limão
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicionar todos ingredientes na garrafa Preshh 1 litro;

Acrescentar 6 pedras de gelo (aproximadamente 180g);

Agitar bem para resfriar;

Servir em copo alto copo cheio de gelo.

Gaseificar na garrafa Preshh de 1 litro com 3 ciclos.



FRUTAS VERDES E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 100g de kiwi
- 100ml de sumo de limão
- 200ml de DVG de maçã verde
- 100g de uva verde
- 20 folhas de manjerição
- 800ml de água
- 200g de gelo

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicionar kiwi, sumo de limão, uva verde, folhas de manjeriço, água, bater e coar;

Acrescentar gelo e o xarope de maçã verde na garrafa grande da Preshh e agitar bem para resfriar;

Gaseificar na garrafa grande da Preshh com 4 ciclos;

Rendimento 1,5 litros.



NOSSAS
SODAS
BASE DE FRUTAS



preshh

GINGER ALE

INGREDIENTES

- 300ml de xarope de gengibre
- 100ml de sumo de limão taiti
- 1200ml de água

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes na garrafa Preshh e colocar gelo até metade;

Iniciar o processo com 2 ciclos;

Deixar descansar na geladeira e decantar;

Repetir o processo de carbonatação com mais 2 ciclos.

Rendimento: 1,2 litros



MORANGO

INGREDIENTES

- 2kg de morango
- 1 litro de água
- 700g de açúcar
- 5g de ácido cítrico
- 4g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
limpar e cortar os morangos;

Colocar os morangos na água
fervente por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
ferver por 8 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 2,3 litros



KIWI

INGREDIENTES

- 943g de kiwi (16 unidades)
- 1 litro de água
- 500g de açúcar
- 3g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
descascar e cortar os kiwis;

Colocar os kiwis na água fervente
por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
fervor por 8 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,2 litros



MANGA

INGREDIENTES

- 1kg de manga
- 600ml de água
- 400g de açúcar
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
descascar e cortar as mangas;

Colocar as mangas na água
fervente por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
ferver por 8 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,25 litros



PERA COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1,15kg de pera, 50g de gengibre
- 600ml de água, 12 un. de zimbro
- 5 un. de cravo, 450g de açúcar
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
descascar e cortar as as peras e
gengibre;

Colocar as peras na água fervente
por 20 min com gengibre, zimbro e
os cravos;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
fervor por 10 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,25 litros



ABACAXI

INGREDIENTES

- 1kg de abacaxi
- 350ml de água
- 400g de açúcar
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
descascar e cortar o abacaxi;

Colocar o abacaxi na água fervente
por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
fervor por 10 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 800 ml



JABUTICABA

INGREDIENTES

- 1kg de jabuticaba
- 1 litro de água
- 450g de açúcar
- 2,5g de ácido cítrico
- 2,5g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
cortar as jabuticabas no meio;

Colocar as jabuticabas na água
fervente por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
ferver por 8 min;

Coar por 5 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,5 litros



PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 520g de pêssego
- 1 litro de água
- 450g de açúcar
- 2,5g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
cortar os pêssegos em pedaços;

Colocar os pêssegos na água
fervente por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
ferver por 8 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litros



CRAMBERRY

INGREDIENTES

- 300g de cramberry desidratado
- 1 litro de água
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Hidratar por 24h na geladeira;

Bater por 3 minutos no liquidificador;

Coar por 10 minutos;

Temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1100ml



PERA

INGREDIENTES

- 1,4 kg peras
- 650ml de água
- 600g de açúcar
- 3g de ácido cítrico
- 2,5g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo,
cortar as peras em pedaços;

Colocar as pêras na água fervente
por 20 min;

Amassar os pedaços no
fogo por 10 min;

Adicionar açúcar e deixar
ferver por 8 min;

Coar por 8 min e temperar com
ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,2 litros



ABÓBORA

INGREDIENTES

- 700g de abóbora
- 600ml de água
- 750g açúcar
- 2,5g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo e descascar e cortar a abóbora 15 min;

Acrescentar o conteúdo na água fervente e cozinhar por 30 min;

Coar, amassar as partes e voltar para o fogo 10 min;

Adicionar açúcar e deixar mais 8 min;

Temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litro



CAPIM LIMÃO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 50g de capim limão
- 30g de gengibre
- 40g de açúcar
- 1,2 litro de água
- 300g de gelo

MODO DE PREPARO

Bater todos ingredientes no liquidificador e coar para dentro da garrafa Preshh de 2 litros;

Colocar o gelo junto com os ingredientes coados na garrafa Preshh e gaseificar.

Copo: Long drink - Guarnição: manjerição e gomo de limão

Rendimento: 1,5 litros



MARACUJÁ COM CUMARU

INGREDIENTES

- 500g de maracujás
- 400ml de água
- 1 semente de cumaru
- 350g de açúcar
- 1,5g de ácido cítrico
- 1,5g de sal

MODO DE PREPARO

Picar o cumaru e tirar a polpa do maracujá - 5 min

Deixar a água fervendo com cumaru picado por 15 min;

Acrescentar o maracujá 10 min;

Adicionar açúcar e deixar ferver por 10 min;

Coar por 5 min e temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 650ml



TORANJA

INGREDIENTES

- 500ml de toranja, 1 limão-taiti
- 600ml de água
- 10 unidades de zimbros
- 600g de açúcar
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Descascar e reservar casca de 3 toranjas - 2 min;

Espremer as toranjas e o limão - 12 min;

Colocar o sumo, as cascas, o zimbros, o cravo e o açúcar e deixar ferver por 7 min;

Adicionar hibisco e deixar por mais 3 min; Coar rapidamente e temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 750ml



PEPINO

INGREDIENTES

- 580g de pepinos
- 200ml de água
- 250g de açúcar
- 1g de ácido cítrico
- 1g de sal

MODO DE PREPARO

Descascar e cortar os pepinos
4 min;

Bater os pedaços com água no
liquidificador;

Colocar tudo no fogo, adicionar o
açúcar e ferver por 10 min;

Coar e temperar com ácido cítrico e
sal;

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 650ml



TANGERINA

INGREDIENTES

- 12 un. de tangerina (1 litro)
- 400g de açúcar
- 2,5g de ácido cítrico
- 2,5g de sal

MODO DE PREPARO

Descascar e reservar a casca de 6 tangerinas 20 min;

Colocar tudo no fogo
Adicionar o açúcar ferver por 10 min;

Coar e temperar com ácido cítrico e sal;

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litro



XAROPE DE GENGIBRE

INGREDIENTES

- 300g de gengibre
- 1kg de açúcar
- 500 ml de água
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Colocar o gengibre e água no liquidificador, e deixar bater por 3 min;

Retire a mistura, coe e coloque de volta no liquidificador;

Adicione os outros ingredientes e bata novamente por mais 3min;

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,1 litros



LIMÃO TAHITI

INGREDIENTES

- 1 litro de sumo de limão-taiti
- 400ml de água
- 750g de açúcar
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar a água fervendo, descascar e reserva casca de 6 limões;

Espremer (não bater) todos os limões - 25 min;

Acrescentar o conteúdo na água fervente juntamente com o açúcar, deixando por 10 min;

Coar rapidamente.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1,2 litros



MEL E LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 500g de mel
- 500ml de água
- 3 un. de limão siciliano
- 3g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Colocar água para ferver;

Dissolver o mel na água
por 10 min;

Coar para retirar possíveis bagos e
temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2
partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litro



HIBISCO

INGREDIENTES

- 100g de hibisco
- 300g de açúcar
- 800ml de água
- 2g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Colocar água para ferver;

Acrescentar o hibisco e o açúcar;

Deixar ferver por mais 3 min;

Coar e temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litro



MORANGO COM GEGIBRE

INGREDIENTES

- 1kg de morango
- 100g de gengibre
- 1 litro de água
- 350g de açúcar
- 5g de ácido cítrico
- 4g de sal

MODO DE PREPARO

Cortar os morangos e o gengibre. Deixar a água ferver com o gengibre por 10 min;

Adicionar os morangos na água fervente por 20 min;

Amassar os pedaços no fogo por 10 min e adicionar açúcar e deixar ferver por mais 8 min;

Coar por 8 min e temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litro



AMEIXA SECA

INGREDIENTES

- 250g de ameixa seca
- 400g de açúcar
- 900ml de água
- 2,5g ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Deixar 800ml da água fervendo;

Bater as ameixas no liquidificador com 100ml água por 2 min;

Adicionar as ameixas na água fervente, açúcar e deixar por mais 10 min;

Coar por 5 min e temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 700 ml



MANJERICÃO COM GENGIBRE

INGREDIENTES

- 40g de manjerição
- 150g de gengibre
- 50ml de limão
- 40g de açúcar
- 1,2 litro de água
- 400g de gelo

MODO DE PREPARO

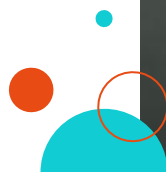
Preparo

Bater todos ingredientes no liquidificador e coar para dentro da garrafa Preshh de 2 litros;

Colocar o gelo junto com os ingredientes coados na garrafa Preshh e gaseificar.

Copo: Long drink - Guarnição: manjeri  o e gomo de limão

Rendimento: 1,5 litros



CAJU

INGREDIENTES

- 1,1 kg de caju
- 650ml de água
- 7 un. de cravo
- 300g de açúcar
- 3g de ácido cítrico
- 2g de sal

MODO DE PREPARO

Cortar os cajus e deixar a água fervendo com o gengibre e os cravos por 10 min;

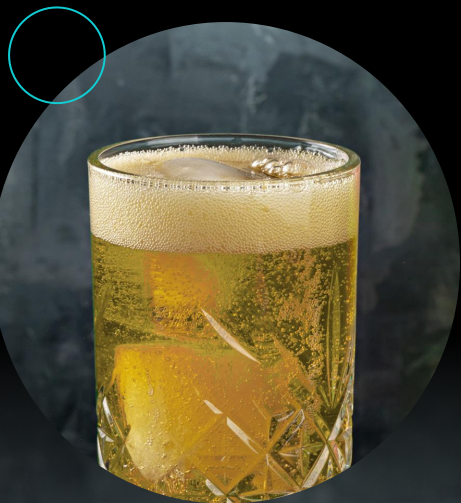
Colocar os cajus na água fervente 20 min;

Adicionar açúcar e amassar os pedaços no fogo e deixar ferver por mais 8 min;

Coar por 8 min e temperar com ácido cítrico e sal.

Diluição sugerida: Entre 1 e 2 partes de água por 1 de xarope.

Rendimento: 1 litro



NOSSAS

ESPUMAS



BLACK MELON

INGREDIENTES

- 230ml de xarope de melão
- 20ml de goma de carvão vegetal
- 50ml de suco de limão
- 200ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, e deixe bater até dar ponto de mousse;

Passe para garrafa grande do Preshh, adicione 200g de gelo, feche com o bico de sifão e agite bem a garrafa;

Gaseifique com 3 ciclos contínuos, sem abrir a garrafa;

Mantenha sempre gelada e agite sempre antes de usar.



CINEMA

INGREDIENTES

- 200ml de xarope de pipoca
- 100ml de caramelo salgado
- 200ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, e deixe bater até dar ponto de mousse;

Passe para garrafa grande do Preshh, adicione 200g de gelo, feche com o bico de sifão e agite bem a garrafa;

Gaseifique com 3 ciclos contínuos, sem abrir a garrafa;

Mantenha sempre gelada e agite sempre antes de usar.



FRUTAS AMARELAS

INGREDIENTES

- 100ml de suco de laranja
- 100ml de concentrado de abacaxi
- 50ml concentrado de maracujá
- 250ml de xarope de tangerina
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, e deixe bater até dar ponto de mousse;

Passe para garrafa grande do Preshh, adicione 200g de gelo, feche com o bico de sifão e agite bem a garrafa;

Gaseifique com 3 ciclos contínuos, sem abrir a garrafa;

Mantenha sempre gelada e agite sempre antes de usar.



PIÑA COLADA

INGREDIENTES

- 200ml de concentrado de abacaxi
- 200ml de xarope de coco
- 100ml de água de coco
- 40g de emulsificante

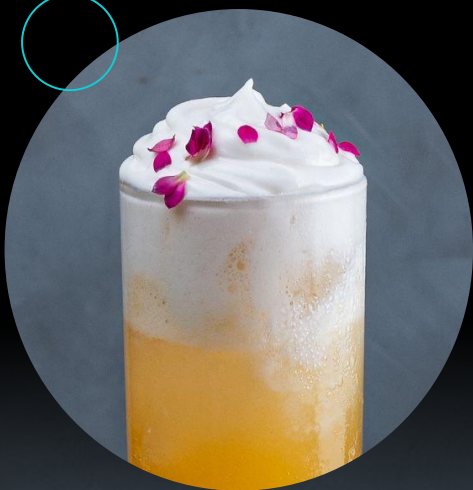
MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, e deixe bater até dar ponto de mousse;

Passe para garrafa grande do Preshh, adicione 200g de gelo, feche com o bico de sifão e agite bem a garrafa;

Gaseifique com 3 ciclos contínuos, sem abrir a garrafa;

Mantenha sempre gelada e agite sempre antes de usar.



FLORES

INGREDIENTES

- 250ml de chá de hibisco (concentrado)
- 100ml de xarope de violeta
- 100ml de xarope elderflower
- 50ml de xarope de rosas
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, e deixe bater até dar ponto de mousse;

Passe para garrafa grande do Preshh, adicione 200g de gelo, feche com o bico de sifão e agite bem a garrafa;

Gaseifique com 3 ciclos contínuos, sem abrir a garrafa;

Mantenha sempre gelada e agite sempre antes de usar.



GENGIBRE

INGREDIENTES

- 100g de gengibre
- 50ml de limão taiti
- 400ml de água
- 450g de açúcar
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

Adicione o gengibre e água no liquidificador, e deixe bater por por 3 min;

Coe a mistura e bata novamente adicionando os outros ingredientes até dar ponto de mousse;

Passe para garrafa grande do Preshh, adicione 300g de gelo, feche com o bico de sifão e agite bem a garrafa;

Gaseifique com ciclos contínuos, sem abrir a garrafa;

Mantenha sempre gelada e agite sempre antes de usar.



PITAYA COM CAPIM LIMÃO

INGREDIENTES

- 100g de pitaya
- 200g de açúcar
- 500ml de água
- 200ml de xarope capim limão
- 100ml de sumo de limão
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicionar a Pitaya, água e açúcar, bater e fazer coagem fina;

Adicione novamente no liquidificador com os outros ingredientes, bater até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir). Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



BANANA CARMELIZADA

INGREDIENTES

- 300ml de xarope de banana
- 100ml de xarope caramelo salgado
- 300ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 200ml de suco de limão siciliano
- 300ml de xarope simples
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



MATE

INGREDIENTES

- 200ml de mate concentrado
- 50ml de suco de limão
- 250ml de xarope simples
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 100ml de xarope de morango
- 50ml de xarope de framboesa
- 100ml de xarope de amora
- 250ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.





TROPICAL

INGREDIENTES

- 100ml de concentrado de maracujá
- 50ml de suco de limão
- 100ml de suco de laranja
- 250ml de curaçu blue
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



FRUTAS VERDES

INGREDIENTES

- 200ml de suco de uvas verdes
- 50ml de suco de limão
- 50ml de xarope de kiwi
- 200ml de xarope de maçã verde
- 40g de emulsificante.

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes.

Bata até dar ponto de mousse.

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa.

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



MAÇÃ DO AMOR

INGREDIENTES

- 200ml de xarope de maçã verde
- 50ml de morango
- 50ml de caramelo
- 200ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



PALOMA

INGREDIENTES

- 200ml de xarope de grapefruit
- 100ml de agave
- 100ml de suco de limão
- 100ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



SEX ON THE BEACH

INGREDIENTES

- 200ml de xarope de pêssego
- 50ml de grenadine
- 250ml suco de laranja
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



CALDO DE CANA

INGREDIENTES

- 250ml de caldo de cana
- 50ml de suco de limão
- 200ml de xarope simples
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



NORDESTINA

INGREDIENTES

- 1 polpa de seriguela
- 200ml de concentrado
- 200ml de xarope simples
- 1 rodela de pimenta dedo de moça
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



JAPONESA

INGREDIENTES

- 200ml de xarope de gengibre
- 50ml de xarope de pepino
- 2g de wasabi
- 50ml de suco de limão
- 200ml de água
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



AGRIDOCE ORIENTAL

INGREDIENTES

- 200ml de concentrado de abacaxi
- 50ml de vinagre de arroz
- 30ml de shoyo
- 220ml de xarope simples
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.





MANGA PILSEN

INGREDIENTES

- 300ml de cerveja zero
- 50ml de suco de limão
- 150ml de xarope de manga
- 1 sachê de tang de manga
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



MARACUJÁ IPA

INGREDIENTES

- 150ml de cerveja IPA
- 50ml de suco de limão
- 100ml de concentrado de maracujá
- 200ml xarope simples
- 40 g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



CATARINA SOUR

INGREDIENTES

- 250ml de cerveja zero
- 100ml xarope de tangerina
- 100ml de xarope de morango
- 50ml de suco de limão
- 40g de emulsificante

MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes;

Bata até dar ponto de mousse;

Passe para a garrafa grande da Preshh, feche com nosso sifão e agite bem a garrafa;

Adicione 200g de gelo, finalize com 3 ciclos contínuo de gás (sem abrir).

Mantenha sempre gelada e agitar sempre antes de usar.



NOSSOS INSUMOS



preshh



PREPARADO DE TÔNICA

INGREDIENTES

- 150ml de preparado de tônica
- 1200ml de água
- 300g de gelo
- 1 zest de limão siciliano

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes na garrafa Preshh;

Agitar bem para que o atrito do gelo ajude a deixar a água mais gelada para carbonatação;

Injetar gás e deixar na pressão (sem abrir a garrafa);

Fechar a garrafa e gaseificar com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



ESPUMANTE APEROL SPRITZ

INGREDIENTES

- 1,25 litro de vinho branco
- 50ml de suco de laranja
- Gelo

MODO DE PREPARO

Colocar gelo até metade da garrafa Preshh de 2 litros;

Adicionar o vinho branco e o suco de laranja;

Fechar a garrafa e gaseificar com 3 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



ORANGE WATER

INGREDIENTES

- 4 lascas de laranja bahia
- 1,3 litro de água gelada
- Gelo

MODO DE PREPARO

Preencher com gelo até metade da garrafa Preshh de 2 litros;

Adicionar todos os outros ingredientes;

Injetar gás e deixar na pressão (sem abrir a garrafa);

Após 40 minutos, abrir a garrafa, retirar as lascas de laranja;

Fechar a garrafa e gaseificar com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros



ÁGUA MOJITO

INGREDIENTES

- 150ml de purê de pêssego
- 1.100ml de vinho branco
- 250ml de água
- Gelo

MODO DE PREPARO

Adicione todos ingredientes na garrafa Preshh de 2 litros;

Agite bem para resfriar mais rápido.

Fechar a garrafa e gaseificar com 4 ciclos.

Rendimento: 1,5 litros





SAIBA MAIS EM
preshh.com.br

SIGA NAS REDES
@preshhoficial

