



COCKTAIL 54
by Rm

RECETAS

COCKTAIL, MOCKTAIL & FROZEN

Descubre el arte de la coctelería profesional simplificada

COCKTAIL54.COM

Bienvenido/a al universo Cocktail 54

Aquí encontrarás recetas fáciles, rápidas y deliciosas para crear cócteles de calidad profesional con nuestros Mixers.

Solo necesitas hielo, tu licor favorito y muchas ganas de disfrutar.

¡Vamos a mezclar!

COCKTAILS



MOJITO

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo picado. Añade **4 cl. de MOJITO** (hierbabuena fresca, limón y azúcar), **4 cl. de ron** y completa con **agua con gas**. Remueve, decora y sirve.

*Los mojitos de sabores se preparan igual. Puedes usar **ginebra, vodka, tequila** o **pisco** como alternativa al ron.*

*¿Te apetece algo más festivo? Prueba el **Mojicava** sustituyendo el agua con gas por cava.*



CAIPIRIÑA

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo picado. Añade **6 cl. de MIX CAIPIRIÑA sour** (azúcar, limón y lima) y **6 cl. de cachaça**. Remueve, decora y sirve.

*Para una versión afrutada, añade **3 cl. de MIX STRAWBERRY sour** o **MIX MARACUYÁ sour** y obtendrás una caipirinha de fresa o de maracuyá.*



DAIQUIRI BLUE

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo. Añade **6 cl. de DAIQUIRI sour** (azúcar y lima), **6 cl. de ron**, **1,5 cl. de curaçao azul** y completa con **agua con gas**. Remueve, decora y sirve.

*Para un DAIQUIRI clásico, omite el curaçao azul. Puedes hacerlo de fresa o maracuyá añadiendo **3 cl. de MIX STRAWBERRY sour** o **MIX MARACUYÁ sour**.*



MARGARITA

Modo de uso:

En una coctelera, añade **6 cl. de MARGARITA sour** (azúcar, limón, lima y naranja amarga) y **6 cl. de tequila**. Agita, decora y sirve.

Puedes servirla en copa escarchada con sal y lima para un acabado clásico.

*Para una versión de **fresa** o **maracuyá**, añade **2 cl. de MIX STRAWBERRY sour** o **MIX MARACUYÁ sour**. Refrescante y perfecta para cualquier ocasión.*



PALOMA C54

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo. Añade **6 cl. de DAIQUIRI sour** (azúcar y lima), **6 cl. de tequila** y completa con **zummo de pomelo**. Remueve, decora y sirve.

Decora con pomelo rosado y sal o tajín en el borde.

*Si prefieres una versión sin alcohol, sustituye el tequila por **agua con gas** o **tónica**.*

El pomelo rosa aporta un sabor más suave y una presentación vibrante.



PIÑA COLADA

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo picado. Añade **6 cl. de PIÑA COLADA cóctel** (azúcar, crema de leche, piña y coco), **6 cl. de ron** y completa con **zummo de piña**. Remueve, decora y sirve.

Puedes prepararla directamente en el vaso, en coctelera o en batidora, según la textura que prefieras.

Sírvela en un vaso tipo hurricane para una presentación tropical perfecta.



MOSCOW MULE

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo. Añade **5 cl. de DAIQUIRI sour** (azúcar y lima), **5 cl. de vodka** y completa con **cerveza de jengibre**. Remueve, decora y sirve.

Si prefieres un perfil más cítrico y seco, puedes añadir unas gotas de lima.

Sírvelo en una taza de cobre o vaso bajo para una presentación clásica y mantenerlo bien frío.



WHISKY SOUR

Modo de uso:

En una coctelera, añade **6 cl. de MIX CAIPIRIÑA sour** (azúcar, limón y lima) y **6 cl. de whisky**. Agita, cuela, decora y sírvelo en copa martini o vaso bajo y frío para resaltar el sabor cítrico del cóctel.

Puedes decorar con una rodaja de limón fresco o una cereza para un acabado clásico.

Si buscas una textura más cremosa, añade una clara de huevo antes de agitar.

Sírvelo en vaso corto y frío para resaltar el sabor cítrico del cóctel.



SEXY BEACH

Modo de uso:

En una coctelera, añade **3 cl. de MIX CAIPIRIÑA sour** (azúcar, limón y lima), **2 cl. de MIX MARACUYÁ sour** (azúcar, limón, lima y maracuyá) y **5 cl. de vodka**. Agita, cuela, decora y sirve.

*¿Quieres un toque más dulce? Sustituye el MIX MARACUYÁ sour por **MIX STRAWBERRY** sour para preparar un **Sexy Beach Rosado**.*

Sírvelo en copa fría y decora con lima o frambuesa.



PANTERA ROSA

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo picado. Añade **6 cl. de PANTERA ROSA cóctel** (azúcar, crema de leche, plátano, piña y granadina) y **6 cl. de vodka**. Remueve, decora y sirve.

Puedes prepararla en vaso, coctelera o batidora según la textura que prefieras.

Para una presentación más vistosa, decora con un trozo de piña o incluso una flor comestible.



MOCKTAILS & FROZEN



PIÑA COLADA FROZEN SIN

Modo de uso:

Coloca 4 cubitos de hielo en una batidora. Añade **9 cl. de PIÑA COLADA cóctel** (azúcar, crema de leche, piña y coco) y **9 cl. de zumo de piña**. Bate hasta obtener una textura cremosa y sirve.

Sírvela en un vaso tipo hurricane para una presentación tropical.

Puedes decorar con una rodaja de piña, una cereza o un toque de coco rallado por encima.



IMPULSO EXÓTICO SIN

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo picado. Añade **6 cl. de IMPULSO EXÓTICO cóctel** (azúcar, limón, mango frutos rojos, maracuyá) y completa con **zum de naranja**. Remueve, decora y sirve.

Las frutas frescas como naranja, manzana o pomelo son ideales para decorar este tipo de cócteles sin alcohol.

Puedes añadir una rodaja de naranja en el borde del vaso o unos cubitos de fruta para un toque más tropical.



APRICOT FIZZ SIN

Modo de uso:

En una coctelera, añade **4 cl. de MIX MARACUYÁ sour** (azúcar, limón, lima y maracuyá), **6 cl. de zumo de albaricoque** y **3 cl. de zumo de naranja**. Agita y sirve.

Sírvelo en vaso hurricane y decora con una rodaja de naranja o una ramita de menta.

Para una versión más suave y espumosa, puedes añadir un chorrito de soda o agua con gas antes de servir.



MARGARITA DE FRESA SIN FROZEN

Modo de uso:

Coloca **4 cubitos de hielo** en la batidora. Añade **12 cl. de MARGARITA sour** (azúcar, limón, lima y naranja amarga) y **4 cl. de MIX STRAWBERRY sour** (azúcar, limón, lima y fresas). Bate hasta obtener una textura suave y sirve.

Para una presentación vistosa, decora el borde del vaso con azúcar.

También puedes añadir una rodaja de lima o unas fresas troceadas para reforzar el toque afrutado.



SEX ON THE BEACH SIN

Modo de uso:

Llena un vaso con hielo. Añade **6 cl. de SEX ON THE BEACH cóctel** (azúcar, melocotón, piña y arándano) y completa con **zum de naranja**. Remueve, decora y sirve.

Los cítricos como lima, limón o pomelo son opciones ideales para decorar este cóctel.

También puedes añadir una rodaja de naranja o un gajo de pomelo para realzar el color y el aroma.



COCKTAIL54.COM

¿Quieres más ideas?

Síguenos en Instagram: **@cocktail54byrm**