



YPIOCA COCKTAIL COMPETITION 2010 RECIPES

Cachaca Fever

Cachaca-glas halvfylt med knust is
4cl Cachaca Ypioca Prata
4cl Mousserende
1 cl peach
1 dash Grenadine

Pynt: Blod appelsin

Christian/Bartender Kellers Park

Gakuro

50ml Ypioca Prata
20ml lime
25ml Passion fruit puree
20ml Agave mix (not a homemade syrup)
mint

Shake, strain, crushed ice.

Spaniard Bernabeu, Copenhagen cocktail club

Sweet Bitch.

1 spiseske grov rørsukker
1/3 frisk vaniliestang (korn)
3 blade frisk basilikum

Skal mortles sammen.

6 cl Ypioca 150
2 cl Cointreu
1 sød appelsin (saften kun)

Tilsæt knust is og rør godt rundt.

Påsæt vaniliestang og Basilikum på toppen, samt 2 sugerør.

Ricky Linder, Karel van Mander.

Beets U!

6cl Ypióca Prata
3 cl James White Beetroot Juice
2 Coco Lopez cream of coconut
2 cl Lime juice
Top med Belvoir Ginger beer

Ice : Cubes
Glass : Tumbler
Garnish : Coconut shavings and 2 lime wheel

Morten Raun, Ruby

Bee Happy

slice of pineapple, muddled in bottom of a lowball
one tsp honey
4 cl ypióca prata
2 cl falernum
dash angostura
crushed ice and stir
garnish: cinnamon stick and dust, small fork

Sune Urht, Ruby

The Hen

4 cl Ypioca Cachaca Prata
0,5 cl chartreuse
3 cl limejuice
2 cl honney
1-2 stich of fresh thyme
Half fresh green apple
Dash of own decanted bitters

Ulrik Holst Jensen, Etika

Wica

1,5 kiwi
4 skiver ingefær
8 druer
2 cl. hyldeblomst
1 cl. gomme
½ lime
5 cl. Cachaca Ypióca Prata
Jesper Nielsen, Nord

Hot summer

2 skiver ingefær
lidt frisk chili skåret i strimler
2 cl. gomme
6 friske hindbær
4 skiver agurk
saft fra ½ lime
5 cl. Cachaca Ypióca Prata

Jesper Errebo, Nord

Taste of summer

6 skiver ingefær
3 friske jordbær
1 cl. gomme
2 cl. hyldeblomst
2 cl. citron
5 cl. Cachaca Ypioca Prata

Anna Gade, Nord

Lavainger

4 cl. Cachaca Ypióca Prata
¼ lime
2 cl. Lavendel sirup, tørrede lavendler i sukkerlage
3g ingefær
4 cl. Tranebær juice
1 tsk honning

Emil Thorup, Avenue Hotel

Golden Strenght

Cachaca Ypioca Ouro 4 cl
Chartreuse 2cl
Citronsaft 2cl
Timian en lille håndfuld
Vanilliesukker 1 barske

Lenette Kierulff, Hornsleth Bar

Mel Maracujá

5 cl Cachaca Ypióca Ouro
1 cl St. Germain Elderflower Liqueur
1,5 cl Krupnik Honey Vodka Liqueur
2 cl Passion Puré
2 cl Friskpresset citronsaft
Kødet fra 1 hel passionsfrugt
1-2 cl akaciehonning

Shakes og dobbeltstraines

Garnish er en halv passionsfrugt med honning i bunden.

Morten Bach, Hekkenfeldt, Horsens

BOSSA

4 cl Cachaca Ypioca Prata
2 cl Aperol
4 cl Dry Riesling Wine
2 cl Lime
1,5 Sugar Syrup
1/2 Passion Fruit

Shake all and strain into a rocks glass. Fill with cubed ice.
Garnish with 1/4 fresh passion fruit

Mikael Nilsson, Bar Manager Salon 39,

Verderinha

4 cl Cachaca Ypióca Prata
3 cl Friskpresset appelsin juice
½ Lime
2 Teske fint rørsukker
7-10 Friske basilikum blade
6 Grønne vindruer

Kenneth Christensen, Avenue Hotel

Cachaça Passion.

1 frisk passionsfrugt.
8-10 basilikumblade.
7 cl. Cachaça.
2 cl. passions sirup.
3 cl. blodappelsin.
1 kvart lime.

Jakob Pedersen, Y's Coctailbar

El Mariachi

1/2 Kiwi frugt
1/2 frisk Lime
4 cl Cachaca 160
1.5 cl monin litchi sirup
dash Frangelico

Metode: Muddle/Stir

Garnish: litchi frugt.

Martin Eriksen, Fat Tuesday Bar

O'Rei de Cachaca

Cachaca Ypioca ouro 6 cl
Ananas Juice 4 cl
Lime 4 tern
Lime saft 4 cl
Maple Sirup 2 cl
Mynte 6 blade
Angostura bitters 2 dash

garnish: Ananas, mynte og lime

Leonardo Flores, Vista Del Mar

Churrasco

6/8 brændt lime
3 små stykker brændt ananas
2 dash celery bitters
1 cl campari
5 cl Cachaca Ypioca Ouro
1,5 cl sukker sirup (entilto)

tre første bliver brændt og motlet med sukker og her efter shaked og strainet over hele isterninger i ypioca glas..

garnish: brændt lime og ananas.

Terkel Kleist, Salon 39

The Latin Touch

4 cl. Cachaca Ypióca Ouro

2 cl. Licor 43

3 ringe frisk rød chili – medium styrke, evt. spansk chili (ringene skal skæres fra bunden af chilien)

2 cl. Citron saft

1,5 cl. Lime saft

2 cl. Flydende rørsukker (Monin – Pur Sucre de Canne)

Rene Hedeland Larsen, Krokowski, Vejle

IMAI

Metode: Muddle, shake, rough-strain

Glas: Lowball

Is: Knust

5-6 Blåbær

5 cl. Cachaca Ypioca Ouro

1,5 cl. Frisk limejuice

2 cl. Calpico

0,5 cl. Rakú

Dash angostura orange bitters

Pynt: Blåbær, stødt kaffe

Stefan Pavic, Umami

Brazilian Spring

6 cl Cachaca Ypióca Ouro

3 cl St. Germain

4-6 kumquats

4-6 mint leaves

1 tsp. horseradish peals

Prep:

muddle fruit, mint and horseradish

add spirits

shake and double strain in ice fill cachaca glass

Garnish:

spray rim with lime peel

mint and lime slice

Alin Alexdru Crmariuc, Dalle Valle

Flying Summer

1/5 yellow pepper
2 slices ginger
15ml lime juice
15ml sugar syrup
15ml passionfruit pureé
15ml Maraschiono
50ml Cachaca Ypioca prata

Garnish: ginger slice, limewedge and yellow pepper

Method: muddle fruits. shake whit ice and strain over ice cubes.

Knut Randhem, Honey Ryder

Sensation Smash

50ml Cachaca Ypioca Prata
5 ml maraschiono
10ml lime juice
10ml lemon juice
10ml sugar syrup
1/2 green apple

Method: muddle apple. Shake whit ice. Serve over crushed ice.

Garnish: green apple

Kristoffer A. Kragbøll, Honey Ryder

EL GUAPO

4 cl Cachaca Ypioca prata
2 cl Campari
3 cl vaniliesirup
2 cl Limoncello
2-4 stk citron skiver
Knust is

Garnish: Citronskræl og vaniliestang.

Kristian Poulsen, Zirkuz

Cytro night

5 cl Cachaca Ypioca Prata

2,5 cl St . Germain
2 Modne passionsfrugter
2 tsk. flormelis
10 citronmelis blade
1 cl Frisk presset citronsaft.
Morten Dinitzen, Avenue Hotel

"Choco Loco"

Ypioca Prata 5 cl
Lime 2 cl
Monin hvid choko 2 cl
Dash mousserende

Ludwig Hammeken, Zirkuz

Miss Latina Northside

5 cl. ypioca prata
2 cl. friskpresset lime juice
1,5 cl. sukker sirup.
1 cl. hyldeblomst saft.
2 skiver agurk.
10 mynte blade.

alt shakes og hældes i rocksglas med alm is.

pynt.agurk og mynte.
toppes med lidt danskvand.

Jonas Bruntse Dahl Nielsen, Karriere Bar

Rio de Regaliz

4 cl ypioca prata
4 limebåde
2 cl rørsukkerlage
0,5 cl rå engelsk lakrids
1 cl hindbær pure (boiron)
2 kviste Thai basilikum

Is: knust
Pynt: Thai basilikum
Bjarke Reventlow, Zoo Bar

Flag of Ypióca's

Cocktailen kommer til at have samme elementer som det brasilianske flag. Grøn i

bunden, gul i toppen, blå kugle i midten og en stjerne på siden.

Opskrift:

4 cl. Cachaca, Ypióca Prata

1 cl. Ginger og Lemongrass Sirup, Bottlegreen

Frisk lime juice.

Gul frugt farve

Frisk mynte

2 skeer. Mamelade: "Passion og Kokos" af Nicolas Vahé.

Fremgangsmåde:

Cocktailen skal blendes over 2 omgange. Det er derfor vigtigt at der er en blender til rådighed puls 2 blenderkander for at overholde tidsestimatet.

Pynt: Kugle udskåret fra æble og vendt i curacao. Og stjernefrugt.

Louise Hjernø, Y's Cocktailbar

Brazilian Summer Breeze

1 stk. bar-ske rørsukker.

2 skiver lime.

modles.

4 cl. friskpresset appelsinjuice.

5 cl. ypioca prata

2 cl. friskpresset lime juice

2 dash orange bitter

tilfør knust is.

røres godt

toppes med 4 cl. fever-tree ginger ale. (eller alm ginger ale)

pynt:

orange zest

og lime skive.

Rune Bosse, Karriere Bar

Astro (Heavenly Body, Spirit & Celebrety

Recipet for competitor drink;

4cl Cachaca Ypióca Prata
1.5cl Toussaint Dry Coffee Liq
1cl Passion Syrup
3cl Unsweetened Pineapple Juice
2cl Lime juice
Dash of sugar syrup

hard, strained on cube ice.

Andreas Nilsson, Bar Manager , BrassMonkey.

Devil's apricot

4cl Ypioca Ouro
2cl apricot brandy
2cl abrikos puree (boiron)
1cl gomme
2cl lime juice
heavy dash old decanter bitter (jerry thomas)
heavy dash æggevide

kanel garnish

Rasmus Poulsgaard, Ruby