

# A UTILIZAÇÃO DA PIMENTA BIQUINHO (*CAPSICUM CHINENSE*) ORGÂNICA EM CALDA NA ELABORAÇÃO DE DRINKS.

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

BRANCO; Camila da Silva Vaz<sup>1</sup>, SILVA; Elga Batista<sup>2</sup>, BARBOSA; Maria Ivone Martins Jacintho<sup>3</sup>

## RESUMO

**1.Introdução** A renovação, na história da coquetelaria, sofre influência dos *drinks* clássicos, por um motivo essencial: estes possuem fórmulas que funcionam, com perfeito equilíbrio. Dessa derivação, podem-se citar *drinks* tipo *punch*, constituídos basicamente por: bebida destilada, açúcar, água, especiarias e frutas cítricas (KRINGBAUM, 2017). No caso das especiarias, as pimentas estão presentes, por exemplo, na *Michelada* (DIFFORDSGUIDE, 2020) e também no *Blood Mary*, evidenciando, assim, seu potencial de utilização também em novos *drinks* (DIFFORD; MACGARRY, 2020). Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi elaborar *drinks* com pimenta biquinho orgânica (*Capsicum chinense*) em calda. Nestes coquetéis há a incorporação do líquido da calda e da pimenta, associando a doçura, pungência e um leve amargor. **2. Materiais e métodos** As pimentas orgânicas foram processadas em calda, utilizando-se unicamente ingredientes orgânicos. A partir destas, foram produzidos *drinks* com e sem álcool. **3.**

**Resultados e discussão** Como resultado obtiveram-se dois *drinks*, montados em copos *long drink*, conforme disposto na Tabela 1. Tabela 1 – Composição dos *drinks*. *Drinks* Composição “*Drink* de morango com manga” 50 g morango 30 g manga 1 colher chá mel 40 mL suco de laranja 25 g pimenta em calda Refrigerante de limão Gelo “*Red and orange*” 80 mL de vinho branco seco 50 g abacaxi em cubos 30 g de laranja em cubos 2 folhas de hortelã 25 g de pimenta biquinho em calda Gelo Os *drinks* apresentaram coloração atraente e sabor equilibrado. **4. Conclusão.**

A adição da pimenta, como fonte de açúcar, amargor e pungência, gerou coquetéis diferenciados, sendo, ainda, um produto gastronômico sustentável. **5. Referências** DIFFORD, S.; MCGARRY, J. DIFFORDSGUIDE. *Blood Mary – história e como fazer*, 2021. DIFFORDSGUIDE. *Michelada*, 2020. KRINGBAUM, M. *The essencial cocktail book: a complete guide to modern drinks with 150 recipes*. Teen Speed Press, California, New York. 2017.

**PALAVRAS-CHAVE:** Pimenta biquinho, pimenta em calda, drinks com pimentas.

<sup>1</sup> Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, camila.vaz.branco@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, elga.silva@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, mivone@gmail.com