



O CAFÉ *está na moda*

O café saiu das xícaras e invadiu os copos de coquetel. Cada vez mais presente nas cartas de bares e restaurantes, se tornou o ingrediente queridinho da nova geração de bartenders, que buscam unir aroma, amargor e intensidade em receitas autorais. Clássicos como o Espresso Martini voltaram com força, agora repaginados com cafés de origem e técnicas de extração modernas, como o cold brew.

A tendência vai além da estética: o café adiciona complexidade e profundidade aos drinks, funcionando como contraponto perfeito para destilados como vodka, rum, uísque e até gin. O resultado são combinações que despertam os sentidos — da caipirinha com cold brew, que mistura acidez e frescor, ao negroni com infusão de café, de sabor intenso e sofisticado.

Em um cenário em que o público valoriza cada vez mais experiências sensoriais, o café traz autenticidade e identidade aos coquetéis. Versátil, ele transita entre o doce e o amargo, o clássico e o contemporâneo. E prova que, em tempos de criatividade líquida, o espresso também pode brindar. Em likemagazine.com.br você confere receitas para fazer os seus próprios drinks em casa.

FOTOS: ADOBE STOCK E DIVULGAÇÃO

É doce ou salgado?

A flor de sal deixou de ser exclusividade dos pratos salgados e passou a brilhar também nas sobremesas gourmet. Seu toque delicado e crocante equilibra o açúcar, realça sabores e desperta novas sensações no paladar. Em tortas de chocolate, caramelo, brownies ou cookies, a combinação entre o doce intenso e o sal sutil cria um contraste irresistível. Chefs e confeitores têm usado o ingrediente como finalização: uma pequena pitada sobre o doce pronto é suficiente para transformar a experiência. Além do sabor, o brilho e a textura da flor de sal agregam elegância e refinamento.



Nova linha de *vinhos da Larentis*

A Vinhos Larentis, vinícola familiar enraizada no Vale dos Vinhedos, dá um passo inovador em sua trajetória. Fiel ao terroir e à elaboração de vinhos com 100% de uvas próprias, tradicionalmente amadurecidos em barricas de carvalho, a marca revela a linha Domo — um projeto que inaugura uma nova fase enológica. Inspirada pela busca por autenticidade e expressão,

a Larentis aposta na vinificação em ovos de concreto, técnica contemporânea que vem conquistando produtores de referência em todo o mundo por exaltar a pureza e a essência do vinho. A estreia chega com dois rótulos que traduzem essa nova linguagem: o Domo Albus Riesling Itálico Safra 2025 e o Domo Rubrum Teroldego & Merlot Safra 2024.



FOTO: RODI GOULART