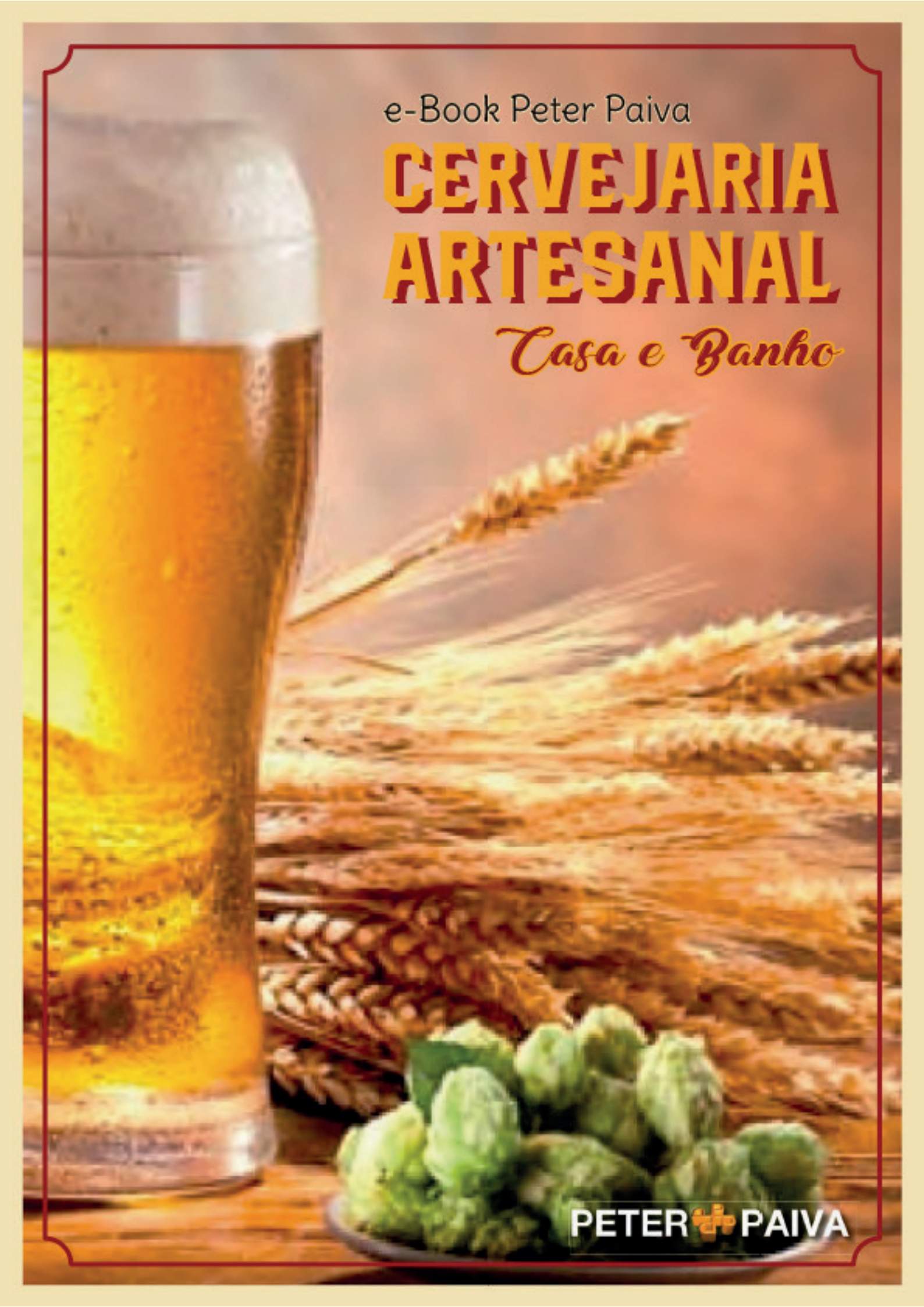




e-Book Peter Paiva

CERVEJARIA ARTESANAL

Casa e Banho

PETER  PAIVA

MENU

**CERVEJARIA
ARTESANAL**
Peter Paiva



História

PROPRIEDADES FITOTERÁPICAS

- 09. Linha Hurtgaarden
- 10. Linha Petrer

BANHO

- Sabonete Copo de Chopp
- 11. White Beer | 12. Dark Beer

- Sabonete em Barra Cerveja Artesanal
- 13. White Beer | 14. Dark Beer

- Sabonete Mini Copo de Chopp
- 15. White Beer | 17. Dark Beer

- Sabonete Latinha de Cerveja
- 19. White Beer | 20. Dark Beer

CABELO E BARBA

- 21. Pomada Modeladora
- Sabão de Barbear
- 22. White Beer | 23. Dark Beer

04. O que é Cerveja Artesanal?

05. Cervejas: Cores e Tipos

06. Essência White Beer

07. Essência Dark Beer

08. Extrato Glicerinado de Levedo de Cerveja



Hurtgaarden



MENU

**CERVEJARIA
ARTESANAL**
Peter Paiva

24. Loção Pós-Barba

25. Óleo para Barba

CASA

26. Home Spray

27. Difusor de Aromas

Vela Aromática

28. White Beer | 29. Dark Beer

DIFUSORES: CERVEJAS CLARAS

30. Witbier - Blue Beer

31. Weissbier - Essebanho

32. IPA - Banho Banho

33. Fruit Beer - Cervejaria Frutada



DIFUSORES: CERVEJAS ESCURAS

34. Dunkel Beer - Perfum

35. Staut Beer - Banho Banho

36. Porter Beer - Smell Porter



Inspirações

37. Conheça outros tipos de cerveja

41. Tipos de Copos de Cerveja

42. Bibliografia



O QUE É CERVEJA ARTESANAL?!

São cervejas produzidas com foco na variedade de cores, aromas e gostos, utilizando técnicas e receitas tradicionais. São produtos gastronômicos, que harmonizam com os mais diversos pratos, assim como o vinho e outras bebidas. Quase sempre são produzidas em pequenas quantidades, por empresas familiares, que atendem principalmente a região onde estão inseridas, fortalecendo a economia local e gerando empregos.

CERVEJA... E SÓ!

O termo "cerveja artesanal" surgiu apenas para diferenciá-las das "tipo Pilsen" massificadas, que aqui chamamos pelo nome técnico de American Lager, mas na prática é tudo cerveja.

Cada estilo tem o seu lugar de acordo com os momentos e preferências de cada um, inclusive as American Lager – por que não? Existem diversas opções de excelente qualidade neste estilo, que vão muito bem em dias de calor.

O que importa é se a cerveja é boa e se você gosta dela. A única regra para você apreciar as cervejas artesanais é: beba a que você gosta e que estiver com vontade de beber.

fonte: Blog Clube do Malte



CERVEJAS: CORES E TIPOS

O mundo das cervejas é cheio de detalhes e histórias que podem te ajudar na hora das ideias. Seus diversos tipos não são inspiração apenas para os aromas e texturas, olha só uma das palhetas cromáticas possíveis!



fonte: infográfico Eisenbahn



EU SOU
FOTOSSENSÍVEL

#LEVE E FRUTADA,
INSPIRA PRAZERES E EMOÇÕES.

ESSÊNCIA WHITE BEER

NOTAS DE
CABEÇA

Maça
Laranja
Maracujá
Frutas Vermelhas

Malte
Lúpulo

NOTAS DE
CORPO

NOTAS DE
FUNDO

Patchouli
Caramelo
Balsamo de Tolu

DESCRIÇÃO SENSORIAL: O cheiro de uma cerveja amarga, gelada, servida em um balcão rústico de madeira e rodeada por momentos de felicidade. White Bier resgata a memória olfativa e os prazeres de apreciar uma boa cerveja amarga. Sua saída traz as frutas vermelhas envolvidas pela amargor super característico e vibrante do maracujá. Seu corpo apresenta as notas pesadas de malte e lúpulo e transmitem a lembrança olfativa da bebida. Seu fundo finaliza esse ciclo com o toque amadeirado místico do patchouli e ganha ainda mais corpo com o balsamo de tolu.

FAMÍLIA OLFATIVA:
ESPECIARIAS



↗
EU SOU
FOTOSENSÍVEL

#RÚSTICA E CALOROSA
COMO OS MOMENTOS FELIZES.

ESSÊNCIA DARK BEER

DESCRIÇÃO SENSORIAL: Embriague-se em uma caneca de cerveja rústica, artesanal e aromática com Dark Beer. Uma fragrância que combina notas orientais e frutais, evocando o cheiro e as emoções que uma boa bebida pode proporcionar. Sua saída apresenta notas de frutas vermelhas que são envoltas pelo toque ácido e borbulhante do abacaxi. Seu corpo apresenta as notas pesadas de malte e lúpulo e transmitem a lembrança olfativa da bebida. Seu fundo finaliza esse ciclo com o toque amadeirado místico do patchouli e ganha ainda mais corpo com o balsamo de tolu.

NOTAS DE
CABEÇA

Maçã
Laranja
Abacaxi
Frutas Vermelhas

Malte
Lúpulo

NOTAS DE
CORPO

NOTAS DE
FUNDO

Patchouli
Caramelo
Balsamo de Tolu

FAMÍLIA OLFATIVA:
ESPECIARIAS



EXTRATO GLICERINADO DE LEVEDO DE CERVEJA



NOME CIENTÍFICO: *Saccharomyces cerevisiae* Meyen ex E.C. Hansen

SINONÍMIA: Não há referências nas literaturas consultadas

FAMÍLIA: Saccharomycetaceae

PARTE UTILIZADA: Levedo

PARA PELE SECA

#REVITALIZANTE E HIDRATANTE

HISTÓRICO: Se entende por levedo de cerveja o fermento inativo resultante do processo de fermentação da cevada. A espécie *Saccharomyces cerevisiae* é muito utilizada na indústria alimentícia como agente de fermentação de pães e cervejas e, também, nas destilarias de álcool. Geralmente nas cervejarias são gerados excedentes de células de levedura que, inativadas, podem ser aproveitadas para diversos segmentos, devido a sua rica composição.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA: Apresenta em sua composição proteínas, vitaminas do complexo B, sais minerais, carboidratos e fibras.

PROPRIEDADES USO TÓPICO: Apresenta atividade nutritiva e emoliente, sendo aplicada em produtos hidratantes e revitalizantes.

DOSAGEM I MODO DE USAR: Não há referências nas literaturas consultadas.

TOXICIDADE I EFEITOS ADVERSOS: Não há referências nas literaturas consultadas.

CONTRAINDICAÇÕES: Não há referências nas literaturas consultadas.

USO DURANTE A GESTAÇÃO I LACTAÇÃO: Não há referências nas literaturas consultadas.

WHITE BEER HURTGAARDEN

PROPRIEDADES FITOTERÁPICAS

80% ESSÊNCIA WHITE BEER

20% ESSÊNCIA MARACUJÁ DOCE

PROPRIEDADES FITOTERÁPICAS:

- EXTRATO GLICERINADO DE LEVEDO DE CERVEJA
- EXTRATO GLICÓLICO DE MARACUJÁ DOCE
- ÓLEO VEGETAL DE COCO DE PALMISTE
- MANTEIGA VEGETAL DE MARACUJÁ

*Dicas da
Produção*

MESMA RECEITA
PROPRIEDADES DIFERENTES

Lembre-se que nas receitas onde a essência e as propriedades não estão especificadas você pode usar essas aqui!





DARK BEER PETRER

PROPRIEDADES FITOTERÁPICAS

100% ESSÊNCIA DARK BEER

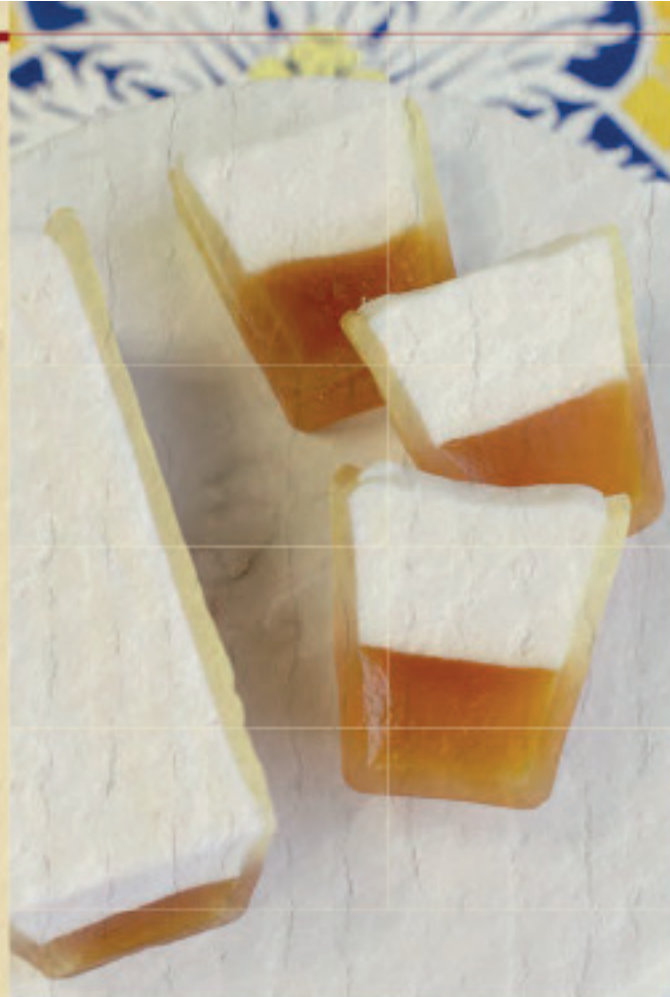
PROPRIEDADES FITOTERÁPICAS:

- EXTRATO GLICERINADO DE LEVEDO DE CERVEJA
- ÓLEO VEGETAL DE GÉRMEN DE TRIGO
- MANTEIGA VEGETAL DE UCUÚBA

 *Dicas da
Produção*

**MESMA RECEITA
PROPRIEDADES DIFERENTES**

Lembre-se que nas receitas onde
a essência e as propriedades não
estão especificadas você pode
usar essas aqui!



SABONETE COPO DE CHOPP

WHITE BEER HURTGAARDEN



MATERIAL

1 kg de base glicerizada transparente
500g de base glicerizada branca
60 ml de essência de Maracujá Doce
40 ml de essência de White Beer
30 ml de extrato de Levedo de Cerveja
30 ml de extrato de Maracujá
150 ml de Lauril líquido
1 colher (sopa) rasa de manteiga de Maracujá
Corante branco
Pigmento amarelo e laranja



APOIO:

- 2 Panelas Esmaltadas
- 1 Forma de Madeira Cappuccino
- Espátula de Silicone

- Fogão Elétrico
- Bacia Plástica
- Faca
- Fuet

- Becker
- Varetas
- Saco Plástico
- Tesoura

MODO DE FAZER: Com a faca, pique em cubos a base glicerizada transparente e a base glicerizada branca, coloque cada uma em uma panela separada e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão e tampe. Separe 500 gramas da base glicerizada transparente e adicione as propriedades (20 ml de essência Maracujá Doce, 10 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 10 ml de Extrato de Maracujá e 50 ml de Lauril Líquido). Abra o saco plástico com a ajuda de uma tesoura, deixando-o mais largo, posicione-o sobre uma superfície plana, com as varetas por baixo do plástico, formando um retângulo de aproximadamente 22x34cm. Mexa a glicerina com a espátula e quando estiver engrossando, espalhe-a pelo plástico para que fique o mais uniforme possível. Quando essa base despejada estiver um pouco mais rígida, pegue o saco plástico com a base do jeito que está e posicione dentro da forma capuccino, forrando o fundo e as duas laterais mais largas. No restante da base glicerizada transparente derretida, adicione 40 ml de essência White Beer, 20 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 20 ml de Extrato de Maracujá, 50 ml de Lauril e pigmento amarelo e laranja, misture bem e despeje na forma que já está com a placa transparente. Na base glicerizada branca já derretida adicione 40 ml de Essência de Maracujá Doce, uma colher rasa de Manteiga de Maracujá, 50 ml de Lauril e corante branco. Com a ajuda do fuet, bata bem essa base fazendo-a criar bastante espuma (caso a manteiga corte um pouco a espuma, acrescente mais um "gole" de lauril). Mexa a base até chegar ao ponto de mingau e despeje-a na forma em cima da base transparente.



SABONETE COPO DE CHOPP

DARK BEER PETRER



MATERIAL

- 1 kg de base glicerizada transparente
- 500g de base glicerizada branca
- 100 ml de essência Dark Beer
- 60 ml de extrato de Levedo de Cerveja
- 150 ml de Lauril líquido
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga de Ucuúba
- Corante biscoito e marrom
- Pigmento marrom, vermelho e preto



APOIO:

- 2 Panelas Esmaltadas
- 1 Forma de Madeira Cappuccino
- Espátula de Silicone

- Fogão Elétrico
- Bacia Plástica
- Faca
- Batedor de Claras (fuet)
- Becker
- Varetas
- Saco Plástico
- Tesoura

MODO DE FAZER: Com a faca, pique em cubos a base glicerizada transparente e a base glicerizada branca, coloque cada uma em uma panela separada e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão e tampe. Separe 500 gramas da base glicerizada transparente e adicione as propriedades (20 ml de essência Dark Beer, 20 ml de Extrato de Levedo de Cerveja e 50 ml de Lauril Líquido). Abra o saco plástico com a ajuda de uma tesoura, deixando-o mais largo, posicione-o sobre uma superfície plana, com as varetas por baixo do plástico, formando um retângulo de aproximadamente 22x34cm. Mexa a glicerina com a espátula e quando estiver engrossando, espalhe-a pelo plástico para que fique o mais uniforme possível. Quando essa base despejada estiver um pouco mais rígida, pegue o saco plástico com a base do jeito que está e posicione dentro da forma capuccino, forrando o fundo e as duas laterais mais largas. No restante da base glicerizada transparente derretida, adicione 40 ml de essência Dark Beer, 40 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 50 ml de Lauril e pigmento marrom, vermelho e preto, misture bem e despeje na forma que já está com a placa transparente. Na base glicerizada branca já derretida adicione 40 ml de Essência Dark Beer, uma colher rasa de Manteiga de Ucuúba, 50 ml de Lauril e os corantes biscoito e marrom. Com a ajuda do fuet, bata bem essa base fazendo-a criar bastante espuma (caso a manteiga corte um pouco a espuma, acrescente mais um "gole" de lauril). Mexa a base até chegar ao ponto de mingau e despeje-a na forma em cima da base transparente.

SABONETE EM BARRA

CERVEJA ARTESANAL

WHITE BEER HURTGAARDEN

MATERIAL

- 500g de base glicerizada transparente
- 500g de base glicerizada branca
- 40 ml de essência de Maracujá Doce
- 40 ml de essência de White Beer
- 30 ml de extrato de Levedo de Cerveja
- 30 ml de extrato de Maracujá
- 150 ml de Lauril líquido
- 1 colher (sopa) rasa de óleo de Coco de Palmiste
- Corante branco
- Pigmento amarelo e laranja



APOIO:

- 2 Panelas Esmaltadas
- 1 Forma de Madeira 1K
- Espátula de Silicone
- Fogão Elétrico
- Bacia Plástica
- Faca
- Fuet
- Becker
- Saco Plástico

MODO DE FAZER:

Com a faca, pique em cubos a base glicerizada transparente e a base glicerizada branca, coloque cada uma em uma panela separada e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão.

Na base glicerizada transparente derretida, adicione 40 ml de essência White Beer, 30 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 50 ml de Lauril e pigmento amarelo e laranja, misture bem e despeje na forma.

Na base glicerizada branca e adicione 40 ml de Essência de Maracujá Doce, uma colher rasa de Óleo de Coco de Palmiste, 30 ml de Extrato de Maracujá, 100 ml de Lauril e corante branco. Com a ajuda do fuet, bata bem essa base fazendo-a criar bastante espuma (caso o óleo corte um pouco a espuma, acrescente mais um "gole" de lauril). Mexa a base até chegar ao ponto de mingau e despeje-a na forma em cima da base transparente.



SABONETE EM BARRA

CERVEJA ARTESANAL

DARK BEER PETRER

MATERIAL

- 500g de base glicerizada transparente
- 500g de base glicerizada branca
- 80 ml de essência Dark Beer
- 60 ml de extrato de Levedo de Cerveja
- 150 ml de Lauril líquido
- 1 colher (sopa) rasa de óleo de Germén de Trigo
- Corante biscoito e marrom
- Pigmento marrom, vermelho e preto



APOIO:

- 2 Panelas Esmaltadas
- 1 Forma de Madeira 1K
- Espátula de Silicone
- Fogão Elétrico
- Bacia Plástica
- Faca
- Fuet
- Becker
- Saco Plástico

MODO DE FAZER: Com a faca, pique em cubos a base glicerizada transparente e a base glicerizada branca, coloque cada uma em uma panela separada e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão.

Na base glicerizada transparente derretida, adicione 40 ml de essência Dark Beer, 30 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 50 ml de Lauril e pigmento amarelo e laranja, misture bem e despeje na forma.

Na base glicerizada branca e adicione 40 ml de Essência Dark Beer, uma colher rasa de Óleo de Germén de Trigo, 30 ml de Levedo de Cerveja, 100 ml de Lauril e os corantes biscoito e marrom. Com a ajuda do fuet, bata bem essa base fazendo-a criar bastante espuma (caso o óleo corte um pouco a espuma, acrescente mais um "gole" de lauril). Mexa a base até chegar ao ponto de mingau e despeje-a na forma em cima da base transparente.



SABONETE COPINHO DE CHOPP

WHITE BEER HURTGAARDEN

MATERIAL

- 1K de base glicerizada transparente
- 500g de base glicerizada branca
- 80 ml de essência Maracujá Doce
- 40 ml de essência White Beer
- 45 ml de extrato glicerizado de Levedo de Cerveja
- 45ml de extrato glicólico de Maracujá
- 1 colher de sopa rasa de óleo de Coco de Palmiste
- 150 ml de Lauril líquido
- Pigmento amarelo e laranja
- Corante branco



APOIO:

- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone
- Becker
- Jarra Plástica
- Forma de Silicone
- Mixer

MODO DE FAZER: Para essa receita, temos 3 etapas de montagem!

1ª ETAPA: PRÉ-PRODUÇÃO - COPINHOS: Com a faca, separe 500gr da base glicerizada transparente e pique em cubos, coloque em uma panela e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão e tampe.

Tempere a base glicerizada transparente e adicione as propriedades (40 ml de essência Maracujá Doce, 15 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 15 ml de Extrato de Maracujá e 50 ml de Lauril Líquido). Mexa a glicerina com a espátula até ficar tudo homogêneo e despeje na forma de silicone de copinho. Reserver e espere endurecer para desenformar. Repita o processo quantas vezes for necessário para a produção dos seus copinhos.

Próxima etapa

2ª ETAPA: PRODUÇÃO - LÍQUIDO E ESPUMA: Com os copinhos já prontos, derreta 500gr de base glicerizada transparente em uma panela, e em outra panela derreta 500gr de base glicerizada branca.

Na base glicerizada transparente derretida, adicione 40 ml de essência White Beer, 15 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 15 ml de Extrato de Maracujá, 50 ml de Lauril e pigmento amarelo e laranja, misture bem e reserve.

Na base glicerizada branca adicione a colher de Óleo de Coco de Palmiste, 40 ml de essência Maracuja Doce, 15 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 15 ml de Extrato de Maracujá, 100 ml de Lauril Líquido e corante branco, misture e reserve.



3ª ETAPA: MONTAGEM DOS COPINHOS: Pegue os copinhos já prontos e complete com a base transparente até preencher a altura que você escolheu para o líquido do seu copo. Em seguida, despeje em um jarra a base glicerizada branca já temperada e com o mixer bata até obter uma espuma e em seguida, com uma espátula mexa para chegar na textura de mingau. Agora complete os copinhos com a base batida até completar o copo. Deixe cair a espuma para fora, da forma que preferir para fazer o acabamento do sabonete.

Dicas da Produção

SUBSTITUIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

para a linha Hurtgaarden optamos em usar o Óleo de Coco de Palmiste como uma das Propriedades Fitoterápicas, mas como ele pode endurecer, no caso dessa receita, sugerimos a trocar por um óleo que não endureça, como o Óleo Vegetal de Maracujá.





SABONETE COPINHO DE CHOPP

DARK BEER PETRER

MATERIAL

- 1K de base glicerizada transparente
- 500g de base glicerizada branca
- 120 ml de essência Dark Beer
- 90 ml de extrato glicerizado de Levedo de Cerveja
- 1 colher de sopa rasa de óleo de Gérmen de Trigo
- 150 ml de Lauril líquido
- Corante biscoito e marrom
- Pigmento marrom, vermelho e preto



APOIO:

- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone
- Becker
- Jarra Plástica
- Forma de Silicone
- Mixer

MODO DE FAZER: Para essa receita, temos 3 etapas de montagem!

1ª ETAPA: PRÉ-PRODUÇÃO - COPINHOS: Com a faca, separe 500gr da base glicerizada transparente e pique em cubos, coloque em uma panela e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão e tampe.

Tempere a base glicerizada transparente e adicione as propriedades (40 ml de essência Dark Beer, 30 ml de Extrato de Levedo de Cerveja e 50 ml de Lauril Líquido). Mexa a glicerina com a espátula até ficar tudo homogêneo e despeje na forma de silicone de copinho. Reserver e espere endurecer para desenformar. Repita o processo quantas vezes for necessário para a produção dos seus copinhos.

Próxima etapa

2ª ETAPA: PRODUÇÃO - LÍQUIDO E ESPUMA: Com os copinhos já prontos, derreta 500gr de base glicerizada transparente em uma panela, e em outra panela derreta 500gr de base glicerizada branca.

Na base glicerizada transparente derretida, adicione 40 ml de essência Dark Beer, 30 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 50 ml de Lauril e pigmento marrom, vermelho e preto, misture bem e reserve.

Na base glicerizada branca adicione a colher de Óleo de Gérmen de Trigo, 40 ml de essência Dark Beer, 30 ml de Extrato de Levedo de Cerveja, 100 ml de Lauril Líquido e corante branco, misture e reserve.



3ª ETAPA: MONTAGEM DOS COPINHOS: Pegue os copinhos já prontos e complete com a base transparente até preencher a altura que você escolheu para o líquido do seu copo. Em seguida, despeje em um jarra a base glicerizada branca já temperada e com o mixer bata até obter uma espuma e em seguida, com uma espátula mexa para chegar na textura de mingau. Agora complete os copinhos com a base batida até completar o copo. Deixe cair a espuma para fora, da forma que preferir para fazer o acabamento do sabonete.

Dicas da Produção

SUBSTITUIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

para a linha Hurtgaarden optamos em usar o Óleo de Coco de Palmiste como uma das Propriedades Fitoterápicas, mas como ele pode endurecer, no caso dessa receita, sugerimos a trocar por um óleo que não endureça, como o Óleo Vegetal de Maracujá.





SABONETE LATINHA DE CERVEJA

WITHE BEER HURTGAARDEN

MATERIAL

- 1K de base glicerizada branca
- 20 ml de essência Maracujá Doce
- 80 ml de essência White Beer
- 30 ml de extrato glicerizado de Levedo de Cerveja
- 30ml de extrato glicólico de Maracujá
- 1 colher de sopa rasa de manteiga de maracujá
- 100 ml de Lauril líquido
- Pigmento preto
- Mica em pó prata ou dourada



APOIO:

- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone
- Becker
- Faca
- Forma de Silicone
- Pincel de maquiagem

MODO DE FAZER: Com a faca pique em cubos a base glicerizada branca, coloque em uma panela e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão e tampe. Em um becker coloque os 60 ml de extrato (30 ml de Extrato de Levedo de Cerveja e 30 ml de Extrato de Maracujá) em seguida adicione a mica prata em pó e mexa para diluir. Assim que a base estiver mais fria, com temperatura de um banho quente no inverno, tempere a base adicionando as propriedades. (1 colher de manteiga de Maracujá, 20 ml de essência Maracujá Doce, 80 ml de essência White Beer, os extratos com a mica e 100 ml de Lauril Líquido). Mexa a glicerina com a espátula até ficar tudo homogêneo. Para alcançar o tom do prata desejado, adicione algumas gotas de pigmento preto e mexa até ficar homogêneo. Despeje na forma de silicone de latinha, reserve e espere endurecer para desenformar. Repita o processo quantas vezes for necessário para a produção das suas latinhas. Para dar acabamento em suas latas, pincele pequenas quantidades de mica em pó prata e depois embale.



SABONETE LATINHA DE CERVEJA

DARK BEER PETRER

MATERIAL

- 1K de base glicerizada branca
- 100 ml de essência Dark Beer
- 60 ml de extrato glicerizado de Levedo de Cerveja
- 1 colher de sopa rasa de manteiga de Ucuúba
- 100 ml de Lauril líquido
- Pigmento preto
- Mica em pó prata ou dourada



APOIO:

- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone
- Becker
- Faca
- Forma de Silicone
- Pincel de maquiagem

MODO DE FAZER: Com a faca pique em cubos a base glicerizada branca, coloque em uma panela e leve a fonte de calor. Assim que estiver em estado líquido, retire do fogão e tampe. Em um becker coloque os 60 ml de extrato de Cerveja em seguida adicione a mica prata ou dourada em pó e mexa para diluir. Assim que a base estiver mais fria, com temperatura de um banho quente no inverno, tempere a base adicionando as propriedades. (1 colher de Manteiga de Ucuúba, 100 ml de essência Dark Beer, o extrato com a mica e 100 ml de Lauril Líquido). Mexa a glicerina com a espátula até ficar tudo homogêneo. Para alcançar o tom do prata desejado, adicione algumas gotas de pigmento preto e mexa até ficar homogêneo. Despeje na forma de silicone de latinha, reserve e espere endurecer para desenformar. Repita o processo quantas vezes for necessário para a produção das suas latinhas. Para dar acabamento em suas latas, pincele pequenas quantidades de mica em pó prata e depois embale.



POMADA MODELADORA



MATERIAL

- 100g de base de condicionador sólido
- 200g de água mineral
- 50g de manteiga de Ucuúba
- 30g de essência
- 20g de glicerina bi-destilada
- 1 colher de amido de milho (aprox.15g)

APOIO:

- | | | |
|--------------------|------------------------|----------------------|
| - Balança | - Becker | - Manga de confeitar |
| - Panela esmaltada | - Espátula de silicone | - Pote para envasar |
| - Fogão Elétrico | - Mixer | |



MODO DE FAZER:

Pese a base de condicionador sólido, coloque na panela esmaltada e leve a fonte de calor para derreter. Quando derreter retire do fogo. Em uma outra panela e ao mesmo tempo aqueça a água mineral solicitada, quando começar a criar bolhas da ebulição, retire da fonte de calor. Em um becker de 1L coloque a água quente e a base de condicionador derretida, imediatamente homogenize com o mixer até virar um creme bem grosso e reserve. Em uma panela derreta a manteiga, despeje na base de creme que acabamos de fazer e misture com o mixer até ficar homogêneo.

Pese a essência, a glicerina bi-destilada e a colher de amido de milho, despeje em um pote e com a ajuda da espátula dissolva todo amido até ficar uma pasta. Em seguida despeje esta mistura na base que produzimos e com a espátula misture bem e está pronto. Espere esfriar totalmente antes de fracionar. Coloque o produto em uma manga de confeitar para facilitar o fracionamento nos potes. E está pronta sua cera modeladora!!



SABÃO DE BARBEAR

WHITE BEER HURTGAARDEN

MATERIAL

- 1kg de base glicerizada branca
- 5 colheres de Lauril em pó
- 100ml de Lauril líquido
- 50 ml de Amida 80
- 1 colher (sopa) de manteiga vegetal
- 80ml de extrato glicerizado de Levedo de Cerveja
- 80ml de extrato glicólico de Maracujá
- 1 colher (sopa) de Mentol diluído em 20ml de álcool de cereais
- 10 ml essência Maracujá Doce
- 40ml essência White Beer
- Corante cosmético



APOIO:

- Base para corte
- Faca de inox
- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone/colher de inox
- Becker (dosador)
- Forma de acetato ou silicone

MODO DE FAZER: Sobre a base de corte e com o auxílio da faca, pique a base glicerizada em cubos, coloque na panela esmaltada e leve ao fogão elétrico. Assim que estiver em estado líquido, retire da fonte de calor. Com o auxílio da espátula, confira se está tudo derretido, limpe as bordas e reserve tampado por aproximadamente 10 minutos. Este tempo serve para que baixe a temperatura e acalme a base. Em seguida, em um recipiente (bowl) acrescente todas as propriedades solicitadas, misture bem para que fique homogênea. Adicione esta mistura na panela, misture bem e tampe por 10 minutos para baixar ainda mais a temperatura. Agora com cuidado, despeje essa base na bacia, com o auxílio do mix faça bastante espuma e misture até que comece a engrossar, neste ponto despeje nas formas. Assim que estiver frio e rígido, desenforme.

SABÃO DE BARBEAR

DARK BEER PETRER

MATERIAL

- 1kg de base glicerizada branca
- 5 colheres de Lauril em pó
- 100ml de Lauril líquido
- 50 ml de Amida 80
- 1 colher (sopa) de manteiga vegetal
- 160 ml de extrato glicerizado de Levedo de Cerveja
- 1 colher (sopa) de Mentol diluído em 20ml de álcool de cereais
- 50ml essência Dark Beer
- Corante cosmético



APOIO:

- Base para corte
- Faca de inox
- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone/colher de inox
- Becker (dosador)
- Forma de acetato ou silicone

MODO DE FAZER: Sobre a base de corte e com o auxílio da faca, pique a base glicerizada em cubos, coloque na panela esmaltada e leve ao fogão elétrico. Assim que estiver em estado líquido, retire da fonte de calor. Com o auxílio da espátula, confira se está tudo derretido, limpe as bordas e reserve tampado por aproximadamente 10 minutos. Este tempo serve para que baixe a temperatura e acalme a base. Em seguida, em um recipiente (bowl) acrescente todas as propriedades solicitadas, misture bem para que fique homogênea. Adicione esta mistura na panela, misture bem e tampe por 10 minutos para baixar ainda mais a temperatura. Agora com cuidado, despeje essa base na bacia, com o auxílio do mix faça bastante espuma e misture até que comece a engrossar, neste ponto despeje nas formas. Assim que estiver frio e rígido, desenforme.



LOÇÃO PÓS-BARBA



APOIO:

- Recipiente plástico
- Becker
- Espátula de silicone
- Frascos e válvulas



MATERIAL

- 300ml de álcool de cereais
- 1 colher rasa de Mentol
- 30ml de essência
- 30ml de cloridróxido de alumínio (bactericida)
- 100ml de água mineral
- 5ml de glicerina bidestilada (umectante)
- 40ml de extrato glicólico de Maracujá
- 40ml de extrato glicerinado de Levedo de Cerveja
- Gotas de corante à base de água

MODO DE FAZER: Dilua o mentol em 20ml de álcool de cereais. Reserve. Em um recipiente coloque o que sobrou do álcool, a essência, o cloridróxido de alumínio, a água mineral, a glicerina bidestilada, os extratos glicólicos e o mentol já diluído. Misture bem. Finalize adicionando o corante até chegar na tonalidade desejada e envase-a em frascos menores.



ÓLEO PARA BARBA

APOIO:

- Becker
- Colher
- Frasco para envazar



MODO DE FAZER:

Em um becker coloque todas as propriedades os 10 ml de essência, 10 ml de glicerina bi-destilada, 30 ml de óleo de silicone e 50 ml de óleo vegetal. Agora misture bem com a colher e pronto, você já pode envasar no frasco escolhido.

MATERIAL

- 10ml de essência
- 10ml de glicerina bi-destilada
- 30ml de óleo de silicone
- 50ml de óleo vegetal



Dicas da Produção

SUBSTITUIÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

para a linha Hurtgaarden optamos em usar o Óleo de Coco de Palmiste como uma das Propriedades Fitoterápicas, mas como ele pode endurecer, no caso dessa receita, sugerimos a trocar por um óleo que não endureça, como o Óleo Vegetal de Maracujá.



HOME SPRAY



MATERIAL

- 700 ml de Álcool de Cereais
- 100 ml de essência
- 200 ml de água mineral
- Corante

APOIO:

- Frasco grande para a mistura
- Becker
- Espátula
- Frascos com válvula spray



Dicas da Produção

VÁLVULA SPRAY

Lembre-se de que válvula spray não é gatilho! O spray ajuda a borrifar o aroma pelo ambiente de forma suave.

MODO DE FAZER:

Em uma vasilha grande adicione o álcool de cereais e a essência, mexa em movimentos circulares por alguns minutos até diluir toda a essência no álcool, quando você joga a essência no álcool você consegue abrir a essência e aumentar o poder de explosão dela. Logo em seguida você adiciona a água mineral e mexa bem. Caso necessário use algumas gotas de corante para alcançar a cor desejada! Despeje o líquido no vidro e já está pronto!



DIFUSOR DE AROMAS

MATERIAL

700ml de Álcool de Cereais
200ml de essência
100ml de água mineral
Corante



APOIO:

- Becker 150ml
- Becker 1L / Frasco grande para mistura

- Espátula
- Frasco para varetas



MODO DE FAZER: Em uma vasilha grande adicione o álcool de cereais e a essência, mexa em movimentos circulares por alguns minutos até diluir toda a essência no álcool, quando você joga a essência no álcool você consegue abrir a essência e aumentar o poder de explosão dela. Logo em seguida você adiciona a água mineral e mexa bem. Caso necessário use algumas gotas de corante para alcançar a cor desejada! Despeje o líquido no vidro e já está pronto!



Dicas da Produção

USO DE CORANTE

Não será necessário caso você coloque em vidro colorido ou âmbar, como as garrafas de cerveja.



VELA AROMÁTICA

WHITE BEER HURTGAARDEN



MATERIAL

- 1K de parafina em gel
- 10ml de essência Maracujá Doce
- 30ml de essência White Beer
- Corante em pó para velas (ou giz de cera)



APOIO:

- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone
- Becker
- Tulipa de Chopp
- Pavio médio para vela
- Papel Toalha
- Suporte para pavio
- Bacia Plástica
- Fuet

MODO DE FAZER: Para fazer essa vela temos 2 etapas de montagem!

1ª ETAPA: LÍQUIDO: Derreta 500g de parafina em gel para fazer a primeira parte da sua vela, ainda na panela quente, coloque o corante em pó para velas para atingir o tom do líquido da cerveja. Adicione 10ml da essência Maracujá Doce e mexa até ficar homogêneo. Posicione o pavio dentro do copo, estabilize com o suporte para pavio e despeje a mistura de parafina até preencher a altura que você escolheu para o líquido da sua vela. O espaço que sobrar será do colarinho. Reserver e espere ficar firme para colocar o colarinho.

2ª ETAPA: COLARINHO: Derreta 500g de parafina em gel para fazer a segunda parte da sua vela, ainda na panela quente, coloque um pouco de corante em pó para velas ou raspas de giz de cera para atingir o tom branco para a espuma da sua vela. Coloque em uma bacia plástica a parafina derretida e adicione 30 ml da essência White Beer. Com o Fuet (batedor de claras), bata bastante a mistura até criar a consistência de um mingau e complete o espaço que sobrou no copo.



VELA AROMÁTICA

DARK BEER PETRER



MATERIAL

1K de parafina em gel

40ml de essência Dark Beer

Corante em pó para velas (ou giz de cera)



APOIO:

- Panela esmaltada
- Fogão elétrico
- Espátula de silicone

- Becker
- Tulipa de Chopp
- Pavio médio para vela
- Papel Toalha

- Suporte para pavio
- Bacia Plástica
- Fuet

MODO DE FAZER: Para fazer essa vela temos 2 etapas de montagem!

1ª ETAPA: LÍQUIDO: Derreta 500g de parafina em gel para fazer a primeira parte da sua vela, ainda na panela quente, coloque o corante em pó para velas para atingir o tom do líquido da cerveja. Adicione 10ml da essência Dark Beer e mexa até ficar homogêneo. Posicione o pavio dentro do copo, estabilize com o suporte para pavio e despeje a mistura de parafina até preencher a altura que você escolheu para o líquido da sua vela. O espaço que sobrar será do colarinho. Reserver e espere ficar firme para colocar o colarinho.

2ª ETAPA: COLARINHO: Derreta 500g de parafina em gel para fazer a segunda parte da sua vela, ainda na panela quente, coloque um pouco de corante em pó para velas ou raspas de giz de cera para atingir o tom marrom claro, para a espuma da sua vela. Coloque em uma bacia plástica a parafina derretida e adicione 30 ml da essência Dark Beer. Com o Fuet (batedor de claras), bata bastante a mistura até criar a consistência de um mingau e complete o espaço que sobrou no copo.

HISTÓRIA E AROMA



CERVEJA CLARA

PERFUME WEIZENBIER:

60% Essência White Beer

30% Essência Folha de Tangerina

10% Essência de Camomila

WEIZENBIER: Também chamado de weissbier, weiss ou simplesmente de cerveja de trigo, a Weizenbier é uma cerveja típica do sul da Alemanha, região da Baviera. Produzida com, pelo menos, 50% de malte de trigo. São cervejas claras e opacas, com espuma branca e abundante. Apresenta aromas e sabores frutados de banana, maçã e de especiarias, como cravo e florais. São bastante refrescante e de moderado teor alcoólico, ficando entre 5% a 6% de álcool. Algumas variações do estilo Weizenbier são: Hefe-Weiss ou Hefe-weizen, quando não é filtrada; Kristallweizen, quando é filtrada; Dunkelweizen, que uma weizen escura; Weizenbock, com teor alcoólico mais elevado e Hop Weiss, uma weiss mais lupulada.



HISTÓRIA E AROMA



CERVEJA CLARA

PERFUME WITBIER:

60% Essência White Beer
20% Essência Lemongrass
20% Essência Noz Moscada

WITBIER: Criado na Bélgica, Witbier significa "cerveja branca", como resultado de sua aparência clara e por não serem filtradas, são turvas. O estilo Witbier representa as cervejas de trigo belga. Diferente da Weiss alemã, a cerveja Witbier é, no entanto, produzida com trigo não maltado e temperada com coentro e casca de laranja. Seu sabor traz a refrescância cítrica da laranja, com um leve sabor picante de semente de coentro. Certamente um dos mais importantes estilos de cerveja do planeta



CERVEJA CLARA

PERFUME IPA:

50% Essência White Beer

20% Essência Maracujá Azedo

30% Essência Baunilha

IPA: India Pale Ale ou simplesmente IPA.

Uma cerveja do século XVIII, fabricada especialmente para os oficiais do Exército Britânico residente na Índia. Originalmente como uma variação mais lupulada e alcoólica das English Pale Ales. Para ajudar a suportar a longa viagem da Inglaterra para a Índia a bebida era produzida com bastante lúpulo, o que, consequentemente, lhe conferia muito mais amargor, com aroma e sabor fortemente frutado. É uma cerveja que varia na intensidade de amargor e percentual alcoólico, de acordo com as variedades do estilo, como, por exemplo, as English IPA, American IPA e Imperial IPA. Certamente é um dos principais estilos de cerveja do mundo.



CERVEJA CLARA

PERFUME FRUIT BEER:

50% Essência White Beer

30% Essência Cajú

10% Essência Ginger Bread

10% Essência Canela

FRUIT BEER: Diferente das Fruit Lambics, que são cervejas de fermentação espontânea com adição de frutas, as cervejas Fruit Beer são, no entanto, receitas normais com adição de frutas. Sua criação parte então de um estilo base ao qual se acrescenta uma fruta, que lhe confere aroma e sabor com o objetivo de obter cervejas diferentes. Aqui a fruta não deve se sobrepor ao estilo original da cerveja, mas sim enriquecê-lo.



CERVEJA ESCURA

PERFUME DUNKEL:

70% Essência Dark Beer

20% Essência Pimenta Preta

10% Essência de Maracujá Doce

DUNKEL: Munich Dunkel ou Dunkel é um estilo de cerveja tradicional de Munique, Alemanha. De cor cobre profundo a marrom escuro, frequentemente com um tom vermelho ou granada. Este estilo ficou muito popular em toda Baviera. Versões não filtradas da Alemanha podem ter gosto como de pão líquido, com uma riqueza terrosa e de levedura não encontrada nas dunkels filtradas que são exportadas. Embora utilize malte torrado, não costuma ter odor e paladar residual da queima do malte, apresentando apenas pequenos traços de torrefação no sabor. Enquadra-se na categoria das lagers escuras, uma vez que é utilizada a mesma técnica de produção das lagers convencionais, modificando apenas o tipo de malte, que é levemente torrado.





CERVEJA ESCURA

PERFUME PORTER:

60% Essência Dark Beer

20% Essência White Chocolate

20% Essência Canela

PORTER: Criado no século XVII, na Inglaterra, como a cerveja para trabalhadores portuários ingleses e irlandeses, o estilo Porter, é hoje, um dos mais populares estilos de cerveja do mundo. Trata-se de uma cerveja escura, produzida com malte torrado. Suas principais características trazem, como resultado, notas que remetem a café, chocolate amargo, toffee e biscoitos. O estilo possui três variações: Brown Porter (mais leve, adocicada e menos alcoólica), Robust Porter (mais densa, encorpada e amarga) e Baltic Porter (menos amargas, mais claras e com maior teor alcoólico).

HISTÓRIA E AROMA



CERVEJA ESCURA

PERFUME STOUT:

80% Essência Dark Beer

10% Essência Café

10% Essência Frutas Vermelhas

STOUT: Filha da Porter, o estilo de cerveja Stout surgiu, entretanto, como uma versão mais forte e mais escura da Porter. É caracterizada por sua coloração escura, aroma torrado e pelo perfil de leve chocolate ou cacau. É uma cerveja cremosa, amarga, seca e sua espuma pode ir do claro ao marrom. Fazem parte deste grupo seis estilos, que se destacam por serem de cervejas escuras e amargas. Cada uma das derivações do estilo de cerveja Stout possui características distintas e limites de amargor, álcool, densidade e coloração.

CONHEÇA OUTROS TIPOS DE CERVEJA



PILSEN: Também chamado de Pilsner, o estilo surgiu na cidade de Pilsen, região da Bohemia, na Republica Tcheca, com a criação da cerveja Pilsner Urquell. As cervejas Pilsen são caracterizadas por um lúpulo acentuado no aroma e sabor, geralmente da variedade Saaz, e por sua cor dourada brilhante. Podem aparecer em dois estilos de cerveja diferentes: Bohemian Pilsner, representada, por exemplo, pelas thecas Pilsner Urquell e Czechvar e German Pilsner, com a Bitburger, warsteiner e Konig Oilsener.



BOCK: O estilo de cerveja Bock teve origem na cidade de EinBeck, na Alemanha. São cervejas mais robustas que outras Lagers, possuem maior presença de malte e, portanto, são mais escuras, podendo chegar a tonalidades castanhas. Com graduação alcoólica alta, normalmente as Bocks tradicionais possuem até 6% de teor alcoólico, 10% nas Doppelbock e 14% nas Eisbock. Todas são cervejas ricamente maltadas e requerem um período mais longo de maturação.

INSPIRE-SE: CONHEÇA OUTROS TIPOS DE CERVEJA



ENGLISH IPA: A English IPA surgiu como uma versão mais amarga e alcoólica da English Pale Ale. O aroma de lúpulo de perfil herbal e floral aparece logo ao servir. No paladar é encorpada, com um final seco e amargor presente. O malte e o amargor do lúpulo estão normalmente em equilíbrio e são mutuamente complementares, podendo o lúpulo ter destaque no sabor. Em suma, é menos amarga que sua versão americana.



SAISON: A Saison é uma cerveja originalmente criada na Valônia, a parte da Bélgica que faz fronteira com a França, como uma cerveja de temporada. Produzida no inverno para ser consumida no verão, é um estilo complexo tanto no aroma quanto no paladar. É uma cerveja certamente refrescante, altamente carbonatada, frutada e com um perfeito equilíbrio entre o dulçor do malte e o amargor do lúpulo.



BELGIAN BLOND ALE: De produção recente, a Belgian Blond Ale é destinada como alternativa aos consumidores de Pils europeias. Trata-se então de uma Ale dourada, de intensidade moderada, que tem uma complexidade sutil frutada-picante, com um pouco de sabor de malte doce e um final seco. Esse estilo apresenta cervejas complexas, perfumadas, cremosas com presença de malte, lúpulo e álcool em equilíbrio.

INSPIRE-SE: CONHEÇA OUTROS TIPOS DE CERVEJA



SOUR: Também conhecidas como cervejas azedas, são cervejas diferentes, ácidas, com significativo aroma e sabor de fermentação. Essa categoria contém os tradicionais estilos de cervejas ácidas como, por exemplo, Berlines Weiss, uma cerveja de trigo alemã de paladar ácido, clara, refrescante e baixo teor alcoólico; Flanders Red Ale, uma ale de estilo belga, ácida, frutada, como vinho tinto; Oud Bruin, uma Brown Ale estilo belga, maltada, frutada, envelhecida e um pouco ácida.



BELGIAN DUBBEL: São cervejas com forte presença de malte, produzindo um sabor torrado de nozes e chocolate, e pouca presença de lúpulo, o que resulta em uma cerveja com baixo amargor.

A coloração pode partir do cobre ao marrom. No aroma apresenta um toque de banana e frutas não cítricas. É uma cerveja que produz uma espuma cremosa e duradoura.



RAUCHBIER: É um estilo típico de Bamberg, região da Alemanha. Como Rauch significa fumaça em alemão, a cerveja, portanto, ganhou esse nome por ser produzida a partir de maltes defumados. Ela pode ser produzida a partir de vários estilos, os mais usados são, Marzen e Weizen. Seus aromas e sabores variam muito de acordo com a intensidade do defumado, pode ir do levemente queimado ao tostado parecido com bacon.

INSPIRE-SE: CONHEÇA OUTROS TIPOS DE CERVEJA



LAMBIC: A cerveja Lambic é uma cerveja de fermentação espontânea, com leveduras selvagens, sem a adição controlada de fermento. O estilo é característico da região do Vale do Rio Senne, na Bélgica. Geralmente são maturadas em barricas de madeira.

O estilo possui algumas variações: Straight/Unblended, que se refere a Lambic pura, sem misturas de frutas, açúcares ou misturas de diferentes barris; Fruit Lambic, que conta com adição de frutas; Gueuze, que é um "blend" de Lambics novas (1 ano) e antigas (2 a 3 anos), retirada de diferentes barris e engarrafadas para uma segunda fermentação; e Faro, com adição de candy sugar, açúcar mascavo ou melaço de cana. Certamente, um dos estilos de cerveja mais antigos do mundo.

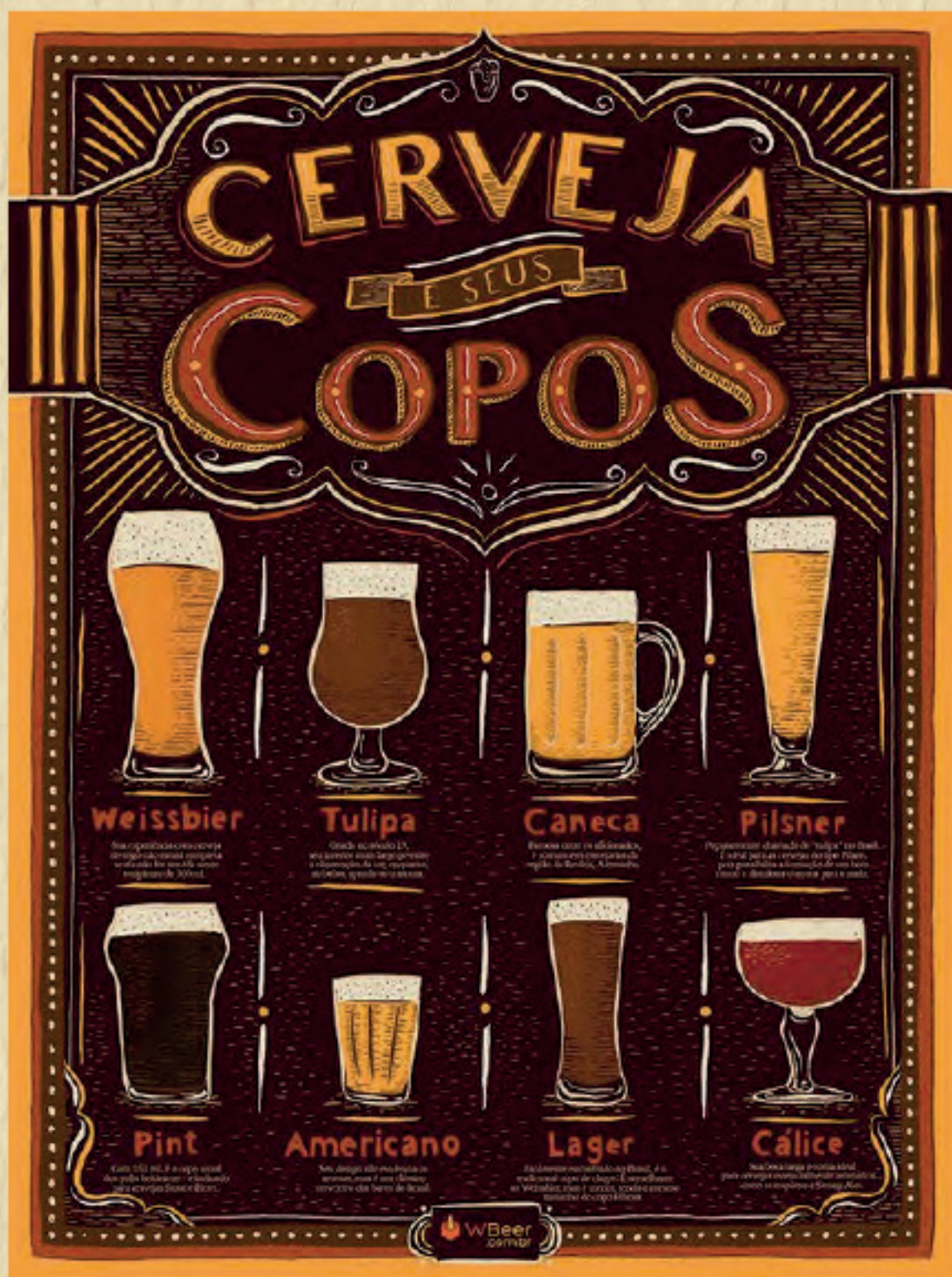


BELGIAN GOLDEN STRONG ALE:

Considerado como um dos mais clássicos estilos de cerveja, a Belgian Golden Strong Ale trata-se de uma cerveja forte, frutada, com muito lúpulo, no caso amarga, e de alto teor alcoólico, geralmente entre 7,5% a 10,5%. Os exemplares desse estilo são bebidas claras e efervescentes, que com sensação seca e retrogosto levemente amargo. Um clássico desse estilo é a cerveja Duvel, produzida pela cervejaria Duvel Moortgat, desde o fim da primeira Guerra Mundial.

TIPOS DE COPOS DE CERVEJA

O mundo das cervejas é cheio de detalhes e histórias que podem te ajudar na hora das ideias. Perfumes, cores e formas olha só alguns formatos que elas podem ter. NÃO HÁ LIMITES PARA A CRIAÇÃO!





BIBLIOGRAFIA

WWW.CLUBEDOMALTE.COM.BR

WWW.PINTEREST.COM

