

tescoma[®]

mydrink

14

recipes / receptů
ricette / recetas
Rezepte / recettes
receitas / przepisów
receptov / рецептов

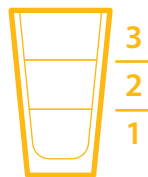


Recipes
Recepty
Rezepte
Recettes

Ricette
Recetas
Receitas

Przepisy
Recepty
Рецепты

Non-alcoholic cocktails
Nealkoholické koktejly
Alkoholfreie Cocktails
Cocktails sans alcool
Cocktail analcolici
Cócteles sin alcohol
Cocktails não alcoólicas
Koktajle bezalkoholowe
Nealkoholické kokteily
Безалкогольные коктейли



Hot cocktail
Horký koktejl
Heißes Getränk
Cocktail chaud
Cocktail caldi
Cóctel caliente
Hot cocktail
Kokajl na gorąco
Horúci koktejl
Горячий коктейль



Alcoholic cocktails
Alkoholické koktejly
Alkoholische Cocktails
Cocktails alcoolisés
Cocktail alcolici
Cócteles con alcohol
Cocktails alcoólicas
Koktajle alkoholowe
Alkoholické kokteily
Алкольные коктейли



en

- 1 melon syrup
- 2 mandarin juice
- 3 orange juice

de

- 1 Wassermelonensirup
- 2 Mandarinensaft
- 3 Orangensaft

it

- 1 sciroppo di melone
- 2 succo di mandarino
- 3 succo d'arancia

pt

- 1 xarope de melão
- 2 sumo de tangerina
- 3 sumo de laranja

sk

- 1 melónový sirup
- 2 mandarínkový džús
- 3 pomarančový džús

cs

- 1 melounový sirup
- 2 mandarinkový džús
- 3 pomerančový džús

fr

- 1 sirop de pastèque
- 2 jus de mandarine
- 3 jus d'orange

es

- 1 sirope de melón
- 2 zumo de mandarina
- 3 zumo de naranja

pl

- 1 syrop melonowy
- 2 sok mandarynkowy
- 3 sok pomarańczowy

ru

- 1 арбузовый сироп
- 2 мандариновый сок
- 3 апельсиновый сок

Tescoma Pool



en

- 1 blue curacao
- 2 orange juice with sugar syrup
- 3 grapefruit juice

de

- 1 Blue Curacao
- 2 Orangensaft mit Zuckersirup
- 3 Grapefruitsaft

it

- 1 sciroppo blue curacao
- 2 succo d'arancia con sciroppo
- 3 succo di pompelmo

pt

- 1 blue curacao
- 2 sumo de laranja com xarope de açúcar
- 3 sumo de toranja

sk

- 1 blue curacao
- 2 pomarančový džús s cukrovým sirupom
- 3 grepový džús

cs

- 1 blue curacao
- 2 pomerančový džús s cukrovým sirupem
- 3 grepový džús

fr

- 1 blue curacao
- 2 jus d'orange avec sirop de sucre
- 3 jus de pamplemousse

es

- 1 blue curacao
- 2 zumo de naranja con almíbar
- 3 zumo de uva

pl

- 1 blue curacao
- 2 sok pomarańczowy z syropem cukrowym
- 3 sok grejfrutowy

ru

- 1 blue curacao
- 2 апельсиновый сок с сахарным сиропом
- 3 грейпфрутовый сок

Junior

en Make sugar syrup by dissolving sugar in water. **cs** Cukrový sirup připravte rozpustěním cukru ve vodě. **de** Den Zuckersirup zubereiten, wobei Zucker im Wasser auflösen lassen. **fr** Préparer le sirop de sucre en diluant le sucre dans l'eau. **it** Preparare lo sciroppo sciogliendo lo zucchero in acqua. **es** Preparar el almíbar disolviendo azúcar en agua. **pt** Fazer o xarope de açúcar dissolvendo açúcar em água. **pl** Syrop cukrowy należy przygotować rozpuszczając cukier w wodzie. **sk** Cukrový sirup pripravte rozpustením cukru vo vode. **ru** Сахарный сироп получите путем растворения сахара в воде.



Point

en

- 1 peppermint syrup
- 2 banana juice
- 3 orange juice

de

- 1 Minzesirup
- 2 Bananensaft
- 3 Orangensaft

it

- 1 sciroppo di menta
- 2 succo di banana
- 3 succo d'arancia

pt

- 1 xarope de hortelã-pimenta
- 2 sumo de banana
- 3 sumo de laranja

sk

- 1 mäťový sirup
- 2 banánový džús
- 3 pomarančový džús

cs

- 1 máťový sirup
- 2 banánový džus
- 3 pomerančový džus

fr

- 1 sirop de menthe
- 2 jus de banane
- 3 jus d'orange

es

- 1 sirope de menta
- 2 zumo de plátano
- 3 zumo de naranja

pl

- 1 syrop miętowy
- 2 sok bananowy
- 3 sok pomarańczowy

ru

- 1 мятный сироп
- 2 банановый сок
- 3 апельсиновый сок



Travel pass

en

- 1 apricot syrup
- 2 banana juice
- 3 pineapple juice

de

- 1 Aprikosensirup
- 2 Bananensaft
- 3 Ananassaft

it

- 1 sciroppo di albicocca
- 2 succo di banana
- 3 succo d'ananas

pt

- 1 xarope de alperce
- 2 sumo de banana
- 3 sumo de ananás

sk

- 1 marhuľový sirup
- 2 banánový džús
- 3 ananásový džús

cs

- 1 meruňkový sirup
- 2 banánový džus
- 3 ananasový džus

fr

- 1 sirop d'abricot
- 2 jus de banane
- 3 jus d'ananas

es

- 1 sirope de albaricoue
- 2 zumo de plátano
- 3 zumo de piña

pl

- 1 syrop morelowy
- 2 sok bananowy
- 3 sok ananasowy

ru

- 1 абрикосовый сироп
- 2 банановый сок
- 3 ананасовый сок



en

- 1 grenadine
- 2 lime juice
- 3 orange juice

de

- 1 Grenadinesirup
- 2 Limettensaft
- 3 Orangensaft

it

- 1 granatina
- 2 succo di lime
- 3 succo d'arancia

pt

- 1 groselha
- 2 sumo de lima
- 3 sumo de laranja

sk

- 1 grenadinový sirup
- 2 limetkový džús
- 3 pomarančový džús

cs

- 1 grenadinový sirup
- 2 limetkový džús
- 3 pomerančový džús

fr

- 1 sirop de grenadine
- 2 jus de citron vert
- 3 jus d'orange

es

- 1 granadina
- 2 zumo de limón
- 3 zumo de naranja

pl

- 1 granadina
- 2 sok z limonki
- 3 sok pomarańczowy

ru

- 1 гренадиновый сироп
- 2 сок лайма
- 3 апельсиновый сок



Florida Classic



Green free

en

- 1 peppermint syrup
- 2 lime juice with blue curacao
- 3 lemonade

de

- 1 Minzesirup
- 2 Limettensaft mit Blue Curacao
- 3 Zitronenlimonade

it

- 1 sciroppo di menta
- 2 succo di lime con sciroppo blue curacao
- 3 limonata

pt

- 1 xarope de hortelã-pimenta
- 2 sumo de lima com blue curacao
- 3 limonada

sk

- 1 mäťový sirup
- 2 limetkový džús s blue curacao
- 3 citrónová limonáda

cs

- 1 mäťový sirup
- 2 limetkový džús s blue curacao
- 3 citrónová limonáda

fr

- 1 sirop de menthe
- 2 jus de citron vert avec blue curacao
- 3 limonade

es

- 1 sirope de menta
- 2 zumo de limón con blue curacao
- 3 limonada

pl

- 1 syrop miętowy
- 2 sok z limonki z blue curacao
- 3 cytrynowa lemoniada

ru

- 1 мятный сироп
- 2 сок лайма с blue curacao
- 3 лимонад



en

- 1 currant syrup
- 2 kiwi juice
- 3 milk

de

- 1 Johannisbeerensirup
- 2 Kiwisaft
- 3 Milch

it

- 1 sciroppo di ribes
- 2 succo di kiwi
- 3 latte

pt

- 1 xarope de groselha
- 2 sumo de kiwi
- 3 leite

sk

- 1 ríbezl'ový sirup
- 2 kiwi džús
- 3 mlieko

cs

- 1 rybízový sirup
- 2 kiwi džus
- 3 mléko

fr

- 1 sirop de groseille
- 2 jus de kiwi
- 3 lait

es

- 1 sirope de grosella
- 2 zumo de kiwi
- 3 leche

pl

- 1 syrop porzeczkowy
- 2 sok z kiwi
- 3 mleko

ru

- 1 смородиновый сироп
- 2 сок киви
- 3 молоко

Yaana



Oneron

en

- 1 cherry syrup
- 2 banana juice with a small amount of cherry syrup
- 3 banana juice with a drop of blue curacao

de

- 1 Kirschsirup
- 2 Bananensaft mit geringer Menge Kirschsirup
- 3 Bananensaft mit einem Schuss Blue Curacao

it

- 1 sciroppo di ciliegia
- 2 succo di banana con una piccola quantità di sciroppo di ciliegia
- 3 succo di banana con una goccia di sciroppo blue curacao

pt

- 1 xarope de cereja
- 2 sumo de banana com um pouco de xarope de cereja
- 3 sumo de banana com uma gota de blue curacao

sk

- 1 čerešňový sirup
- 2 banánový džús s malým množstvom čerešňového sirupu
- 3 banánový džús s kvapkou blue curacao

cs

- 1 třešňový sirup
- 2 banánový džús s malým množstvím třešňového sirupu
- 3 banánový džús s kapkou blue curacao

fr

- 1 sirop de cerise
- 2 jus de banane avec faible quantité de sirop de cerise
- 3 jus de banane avec goutte de blue curacao

es

- 1 sirope de cereza
- 2 zumo de plátano con una pequeña cantidad de sirope de cereza
- 3 zumo de plátano con unas gotas de blue curacao

pl

- 1 syrop czereśniowy
- 2 sok bananowy z niewielką ilością syropu czereśniowego
- 3 sok bananowy z odrobiną blue curacao

ru

- 1 черешневый сироп
- 2 банановый сок с небольшим количеством черешневого сиропа
- 3 банановый сок с каплей blue curacao



3
2
1

Vallo

en

- 1 caramel syrup
- 2 hot coffee
- 3 whipped cream

de

- 1 Karamellsirup
- 2 heißer Kaffee
- 3 Schlagsahne

it

- 1 sciroppo di caramello
- 2 caffè
- 3 panna montata

pt

- 1 xarope de caramelo
- 2 café quente
- 3 natas

sk

- 1 karamelový sirup
- 2 horúca káva
- 3 šľahačka

cs

- 1 karamelový sirup
- 2 horká káva
- 3 šlehačka

fr

- 1 sirop de caramel
- 2 café chaud
- 3 crème fouettée

es

- 1 sirope de caramelo
- 2 café caliente
- 3 nata montada

pl

- 1 syrop karmelowy
- 2 gorąca kawa
- 3 bita śmietana

ru

- 1 карамельный сироп
- 2 горячий кофе
- 3 взбитые сливки



Traffic lights

en

- 1 griotte (sour cherry liqueur)
- 2 egg nog (advocaat)
- 3 peppermint liqueur

de

- 1 Kirschlikör
- 2 Eierlikör
- 3 Pfefferminzlikör

it

- 1 griotte (liquore all'amarena)
- 2 vov
- 3 liquore alla menta

pt

- 1 griotte (licor de ginja)
- 2 gemada (advocaat)
- 3 licor de hortelã-pimenta

sk

- 1 griotka
- 2 vaječný koňak
- 3 pepermintový likér

cs

- 1 griotka
- 2 vaječný koňak
- 3 pepermintový likér

fr

- 1 liqueur de griottes
- 2 liqueur d'œufs
- 3 liqueur de menthe

es

- 1 guinda (licor de cereza)
- 2 ponche de huevo (advocaat)
- 3 licor de menta

pl

- 1 wiśniówka
- 2 ajerkoniak
- 3 likier z mięty pieprzowej

ru

- 1 ликер Гриотка
- 2 яичный коньяк
- 3 мятный ликер



Mada

en

- 1 coffee syrup
- 2 milk
- 3 whisky

de

- 1 Kaffeesirup
- 2 Milch
- 3 Whisky

it

- 1 sciroppo di caffè
- 2 latte
- 3 whisky

pt

- 1 xarope de café
- 2 leite
- 3 whisky

sk

- 1 kávový sirup
- 2 mlieko
- 3 whisky

cs

- 1 kávový sirup
- 2 mléko
- 3 whisky

fr

- 1 sirop de café
- 2 lait
- 3 whisky

es

- 1 sirope de café
- 2 leche
- 3 whisky

pl

- 1 syrop kawowy
- 2 mleko
- 3 whisky

ru

- 1 кофейный сироп
- 2 молоко
- 3 виски



Harmony



en 1 currant syrup
2 lemonade
3 whisky
Before pouring whisky, carefully put frozen raspberries onto the lemonade.

de 1 Johannisbeersirup
2 Zitronenlimonade
3 Whisky
Die gefrorenen Himbeeren auf die Schicht Zitronenlimonade vor dem Aufgießen von Whisky vorsichtig legen.

it 1 sciroppo di ribes
2 limonata
3 whisky
Prima di versare il whisky, disporre delicatamente qualche lampona ghiacciato sopra lo strato di limonata.

pt 1 xarope de groselha
2 limonada
3 whisky
Antes de colocar o whisky, cuidadosamente colocar framboesas congeladas na limonada.

sk 1 rybízový sirup
2 citrónová limonáda
3 whisky
Pred naliatím whisky položte na vrstvu citrónovej limonády opatrne zmrznuté maliny.

cs 1 rybízový sirup
2 citrónová limonáda
3 whisky
Před nalitím whisky položte na vrstvu citrónové limonády opatrně zmrzlé maliny.

fr 1 sirop de groseille
2 limonade
3 whisky
Avant de verser le whisky, disposer prudemment des framboises surgelées sur la surface de la limonade.

es 1 sirope de grosella
2 limonada
3 whisky
Antes de verter el whisky, poner cuidadosamente framboesas congeladas en la limonada.

pl 1 syrop porzeczkowy
2 lemoniada cytrynowa
3 whisky
Przed nalaniem whisky, na warstwę cytrynowej lemoniady należy ostrożnie położyć mrożone maliny.

ru 1 смородиновый сироп
2 лимонад
3 виски
Перед тем, как налить виски, положите на слой лимонада замороженную малину.



en

- 1 raspberry syrup
- 2 milk with a drop of grenadine
- 3 milk
- 4 whisky

de

- 1 Himbeersirup
- 2 Milch mit einem Schuss Grenadinesirup
- 3 Milch
- 4 Whisky

it

- 1 sciroppo di lampone
- 2 latte con qualche goccia di granatina
- 3 latte
- 4 whisky

pt

- 1 xarope de framboesa
- 2 leite com uma gota de groselha
- 3 leite
- 4 whisky

sk

- 1 malinový sirup
- 2 mlieko s kvapkou grenadinového sirupu
- 3 mlieko
- 4 whisky

cs

- 1 malinový sirup
- 2 mléko s kapkou grenadinového sirupu
- 3 mléko
- 4 whisky

fr

- 1 sirop de framboise
- 2 lait avec goutte de sirop de grenadine
- 3 lait
- 4 whisky

es

- 1 sirope de frambuesa
- 2 leche con unas gotas de granadina
- 3 leche
- 4 whisky

pl

- 1 syrop malinowy
- 2 mleko z odrobiną grenadiny
- 3 mleko
- 4 whisky

ru

- 1 малиновый сироп
- 2 молоко с каплей гrenaдинового сиропа
- 3 молоко
- 4 виски

Air



China'see

en

- 1 sugar syrup
- 2 blue curacao
- 3 gin

de

- 1 Zuckersirup
- 2 Blue Curacao
- 3 Gin

it

- 1 sciroppo di zucchero
- 2 blue curacao
- 3 gin

pt

- 1 xarope de açúcar
- 2 blue curacao
- 3 gin

sk

- 1 cukrový sirup
- 2 blue curacao
- 3 gin

cs

- 1 cukrový sirup
- 2 blue curacao
- 3 gin

fr

- 1 sirop de sucre
- 2 blue curacao
- 3 gin

es

- 1 almíbar
- 2 blue curacao
- 3 ginebra

pl

- 1 syrop cukrowy
- 2 blue curacao
- 3 gin

ru

- 1 сахарный сироп
- 2 blue curacao
- 3 джин



1



2



3



en Instructions for use

Preparation of layered drinks

- 1.To make layered drinks with ice, first put the ice into an empty glass (with no drink inside).
- 2.Always pour the thickest liquid into the glass first.
- 3.Carefully place the float of the funnel onto the surface of the first liquid and pour the second thickest liquid into the funnel.
- 4.When the second liquid stabilises, pour the third liquid – the one with the lowest density – into the funnel.
- 5.Carefully remove the float from the glass after pouring in the last liquid.

Useful hints

Fruit syrups and sweet liqueurs are very thick and should be poured into the glass first. The thickness of sweetened non-alcoholic beverages increases with the content of sugar; for information consult the packaging of the beverage. The thickness of non-alcoholic beverages with artificial sweeteners is lower than that of beverages containing sugar. The lower content of alcohol in the alcoholic beverage, the higher its density. To determine the right sequence, you can do a test by pouring a small amount of a liquid into a small low glass and slowly pour another liquid on top over the convex side of a teaspoon. If the liquids do not mix, the first liquid is thicker. Stir the layered cocktail using a stirrer or drinking straw before drinking.

cs Návod k použití

Příprava vrstvených koktejlů

- 1.Pro přípravu vrstvených nápojů s ledem vkládejte led do prázdné sklenice bez nápoje jako první.
- 2.Nejhustší nápoj nalévejte do sklenice vždy jako první.
- 3.Plovák nálevky položte opatrně na hladinu prvního nápoje a do nálevky nalijte druhý nejhustší nápoj.
- 4.Jakmile se prostřední nápoj ustálí, do nálevky nalijte jako třetí nápoj s nejnižší hustotou.
- 5.Po nalití posledního nápoje plovák ze sklenice opatrně vyjměte.

Dobré tipy

Ovocné sirupy a sladké likéry jsou velmi husté, do sklenice je nalévejte jako první. Slazené nealkoholické nápoje mají tím vyšší hustotu, čím vyšší je obsah cukru v nápoji, informace najdete na obalu nápoje. Nealkoholické nápoje s umělými sladidly mají nižší hustotu, než nápoje slazené cukrem. Alkoholické nápoje mají tím vyšší hustotu, čím nižší je obsah alkoholu v nápoji. Pro stanovení správného pořadí můžete na zkoušku nalít do malé nízké sklenice malé množství nápoje a na něj přes vypouklou stranu čajové lžičky pomalu nápoj druhý. Pokud se nápoje nepromíchají, je první nápoj hustší. Vrstvený koktejl před konzumací promíchejte míchátkem nebo slámkou.

de Gebrauchsanleitung

Zubereitung von geschichteten Cocktails

1. Um die geschichteten Getränke mit Eis zuzubereiten, sind zuerst die Eisstücke ins leere Glas ohne Getränk einzulegen.
2. Die dichteste Zutat immer zuerst ins Glas gießen.
3. Den Schwimmer des Trichters vorsichtig auf das Spiegel erste Getränkes legen, die zweitchtteste Zutat in den Trichter gießen.
4. Ist das mittlere Getränk beruhigt, die dritte Zutat mit der geringsten Dichte in den Trichter gießen.
5. Den Schwimmer nach der Zugabe der letzten Zutat vorsichtig herausnehmen.

Gute Tipps

Fruchtsirupe und süße Liköre sind sehr dicht, ins Glas zuerst gießen. Die alkoholfreien Getränke sind je dichter, desto höherer Zuckergehalt im Getränk ist, die Informationen darüber sind auf der Verpackung des Getränkes zu finden. Alkoholfreie Getränke mit Süßstoffen sind weniger dicht als die Getränke mit Zucker. Die alkoholischen Getränke sind je dichter, desto weniger das Getränk Alkohol enthält. Um die richtige Reihenfolge festzustellen, ist eine kleine Menge Getränk ins kleine niedrige Glas gießen und danach das zweite Getränk über die gewölbte Teelöffelseite langsam laufen lassen. Werden die Getränke nicht vermischt, ist die erste Zutat dichter. Den geschichteten Cocktail vor dem Verzehr mit einem Rührlöffel, bzw. Trinkhalm vermischen.

fr Mode d'emploi

Préparation des cocktails à étages

1. Pour préparer les cocktails à étages avec de la glace, mettre les glaçons en premier dans le verre vide.
2. Toujours verser en premier dans le verre la boisson la plus lourde.
3. Poser prudemment le flotteur de l'entonnoir à la surface de la première boisson et verser la deuxième boisson la plus lourde dans l'entonnoir.
4. Une fois la boisson du milieu stabilisée, verser dans l'entonnoir la troisième boisson, la plus légère.
5. Après avoir versé la dernière boisson, retirer prudemment le flotteur du verre.

Bonnes astuces

Les sirops de fruit et les liqueurs douces sont très lourdes, les verser en premier dans le verre. Les boissons sucrées non-alcoolisées sont d'autant plus lourdes que leur teneur en sucre est importante, vous trouverez des informations sur l'emballage de la boisson. Les boissons non-alcoolisées avec édulcorants sont moins lourdes que celles contenant du sucre. Les boissons alcoolisées sont d'autant plus lourdes que leur teneur en alcool est faible. Pour trouver le bon ordre, il est possible de faire un test en versant une petite quantité de boisson dans un petit verre bas et de verser dessus lentement la seconde boisson en la faisant s'écouler sur le côté bombé d'une cuillère à café. Si les boissons ne se mélangent pas, la première boisson est la plus lourde. Avant la consommation, mélanger le cocktail à étages avec un mélangeur ou une paille.

it Istruzioni per l'uso

Preparazione di cocktail stratificati

1. Per preparare cocktail stratificati con ghiaccio, versare prima il ghiaccio nel bicchiere vuoto.
2. Versare per primo nel bicchiere sempre il liquido più denso.
3. Appoggiare delicatamente il galleggiante sulla superficie del primo liquido e versare lentamente il secondo liquido più denso nell'imbuto.
4. Quando il secondo liquido si stabilizza, versare lentamente il terzo liquido – quello con la densità più bassa – nell'imbuto.
5. Dopo aver versato l'ultimo liquido, rimuovere delicatamente il galleggiante dal bicchiere.

Consigli utili

Gli sciroppi di frutta e i liquori dolci sono molto densi e vanno versati per primi nel bicchiere. La densità delle bevande analcoliche dolci aumenta proporzionalmente al contenuto di zucchero: consultare gli ingredienti sull'etichetta delle bevande. La densità delle bevande analcoliche con dolcificanti artificiali è inferiore a quella delle bevande contenenti zucchero. Per le bevande alcoliche, minore è il contenuto alcolico, maggiore è la sua densità. Per determinare la sequenza corretta, si può provare a versare in un bicchierino una piccola quantità di un primo liquido e successivamente versarvi il secondo liquido facendolo scorrere sulla parte convessa di un cucchiaino da tè. Se i liquidi non si mescolano, il primo liquido versato è più denso del secondo. Mescolare le bevande con un cucchiaino da cocktail o una cannuccia prima di consumarle.

es Instrucciones de uso

Preparación de bebidas con capas

1. Para preparar bebidas en capas con hielo, primero colocar el hielo en un vaso vacío (sin bebida en su interior).
2. Siempre verter primero el líquido más espeso en el vaso.
3. Colocar cuidadosamente la boya del embudo sobre la superficie del primer líquido y verter el segundo líquido más espeso en el embudo.
4. Cuando el segundo líquido se estabiliza, verter el tercer líquido – el que tenga menor densidad – en el embudo.
5. Retirar con cuidado la boya del vaso después de verter el último líquido.

Consejos útiles

Los siropes de fruta y licores dulces son muy espesos y deberían verse en el vaso primero. El espesor de las bebidas no alcohólicas azucaradas aumenta con el contenido de azúcar; para información consultar el empaquetado de la bebida. El espesor de las bebidas no alcohólicas con edulcorantes artificiales es menor que las bebidas que contienen azúcar. El bajo contenido de alcohol en las bebidas alcohólicas, aumenta su densidad. Para determinar el orden correcto, se puede hacer una prueba vertiendo una pequeña cantidad de líquido en un vaso de vidrio pequeño y verter lentamente otro líquido en la parte superior sobre el lado convexo de una cucharita. Si el líquido no se mezcla, el primer líquido es más espeso. Remover el cóctel en capas utilizando un agitador o cañitas antes de beber.

pt Instruções de utilização

Preparação das bebidas em camadas

1. Para fazer bebidas em camadas com gelo, primeiro colocar o gelo num copo vazio (sem bebida no interior)
2. Colocar sempre o líquido mais espesso primeiro.
3. Cuidadosamente colocar o flutuador do funil na superfície do primeiro líquido e verter o segundo líquido pelo funil.
4. Quando o segundo líquido estabilizar, verter o terceiro – o de menor densidade – pelo funil.
5. Cuidadosamente retirar o flutuador do copo após verter o último líquido.

Dicas úteis

Xaropes de frutas e licores doces são muito espessos e devem ser colocados no copo em primeiro lugar. A espessura das bebidas não alcoólicas açucaradas aumenta com o teor do açúcar, para mais informações consultar a embalagem da bebida. A espessura das bebidas não alcoólicas com adoçantes artificiais é menor do que as bebidas que contêm açúcar. Quanto menor o teor de álcool na bebida, maior é a sua densidade. Para determinar a sequência correcta, pode fazer um teste, vertendo uma pequena quantidade de líquido num copo baixo pequeno e lentamente verter outro líquido numa colher de chá ao contrário. Se o líquido não se misturar, o primeiro é mais espesso. Antes de beber, mexer o cocktail em camadas com uma colher ou com uma palhinha.