

LES CLASSIQUES PAR CŒUR

Les specs des essentiels, en cl. Baseline IBA, à caler sur tes produits.

Negroni

Gin 3 · Campari 3 · vermouth rouge 3

Build · old fashioned · ½ orange

Old Fashioned

Bourbon 4,5 · 1 sucre · 2 tr. Angostura

Build · old fashioned · zeste d'orange

Manhattan

Rye 5 · vermouth rouge 2 · 1 tr. Angostura

Stir · coupe · cerise

Dry Martini

Gin 6 · vermouth sec 1

Stir · martini · zeste ou olive

Daiquiri

Rhum blanc 6 · citron vert 2 · sirop 1,5

Shake · coupe

Margarita

Tequila 3,5 · triple sec 2 · citron vert 1,5

Shake · bord de sel

Whiskey Sour

Bourbon 4,5 · citron 2,5 · sirop 2 · (blanc d'œuf)

Shake · verre rocks

Mojito

Rhum blanc 4,5 · citron vert 2 · menthe · sucre · soda

Build · highball

Espresso Martini

Vodka 5 · Kahlúa 3 · espresso 1 · sirop 1

Shake · coupe · 3 grains

Aperol Spritz

Prosecco 9 · Aperol 6 · soda (splash)

Build · verre à vin · orange

Cosmopolitan

Vodka 4 · triple sec 1,5 · citron vert 1,5 · cranberry 3

Shake · coupe

Gin & Tonic

Gin 5 · tonic 10 à 15

Build · ballon · citron ou zeste

Shake dès qu'il y a agrume, œuf ou sirop (émulsion, dilution rapide). **Stir** pour le tout-alcool limpide. **Build** monté directement dans le verre. Baseline IBA : goûte et ajuste selon tes spiritueux et l'acidité de tes fruits.

Chiffre-les et sauve tes versions.

Coût matière, batch, super juice : les outils sont là :

drinkwithdavid.com