

LES RATIOS COCKTAILS

Construire et équilibrer n'importe quel drink. Quatre familles, les bonnes doses, et le réflexe qui compte : goûter.

1 · L'ÉQUILIBRE

Un cocktail, c'est quatre forces qui se répondent : l'alcool porte le caractère, le sucre arrondit, l'acide réveille, l'eau de dilution fond le tout.

alcool · sucre · acide · **eau (dilution)**

2 · LE SOUR (SHAKÉ)

Le canevas de ~80 % des classiques : Daiquiri, Margarita, Sour, Sidecar. Base + acide + sucre, shaké.

2 : 1 : 1 alcool · acide · sucre (ou 6:3:2 au sirop riche)

3 · LE SPIRIT-FORWARD (REMUÉ)

100 % alcool, pas d'acide. On remue pour le froid et la limpidité. Negroni, Manhattan, Martini.

Negroni **1:1:1** · Manhattan **2:1** · Martini **6:1**

4 · L'ALLONGÉ (HIGHBALL)

Un spiritueux, un mixer, monté sur glace. Gin tonic, Mule, highball.

1 : 2 à 3 alcool · mixer (soda, tonic, ginger)

LA RÈGLE DE DÉPART

Le vieux repère (Embury) : 1 acide, 2 sucre, 3 alcool, 4 dilution. En vrai tu pars du sour **2:1:1** et tu ajustes. Le ratio écrit n'est qu'un point de départ, l'équilibre se fait à la **dégustation**.

DOSES STANDARD

Base spiritueux	5 à 6 cl
Modificateur / liqueur	1,5 à 3 cl
Agrume frais	2 à 3 cl
Sirop riche 2:1 (ou simple 1:1)	2 cl (ou 3 cl)
Bitters	2 traits
Mixer (highball)	10 à 15 cl

LES RÉFLEXES D'ÉQUILIBRE

1. Goûte avant de servir, toujours. Un demi-trait de sirop ou 2 ml de citron rééquilibrent tout.
2. Le sucre s'ajuste à l'acidité **réelle** du fruit du jour, pas au ratio écrit.
3. Passe au sirop riche 2:1 : même sucre, moins de volume, donc moins de dilution parasite.
4. La dilution est un ingrédient : shaké 12-15 s ≈ 20-25 % d'eau, remué bien moins.
5. Spiritueux fort (overproof, 50 %+) : un peu plus de sucre et d'eau pour ne pas brûler.

Cale tes doses en 10 secondes.

Super juice, batch, dilution, sirops : les outils sont là :

drinkwithdavid.com