

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

SHAKED · COUPE

margarita

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

SHAKED · BORD DE SEL

whiskey sour

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

SHAKED · 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

SHAKED · 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

SHAKED · COUPE

gin & tonic

Gin 5 · tonic 10 à 15

BUILD · BALLON · CITRON OU ZESTE

stir, shaken ou build

Shaked dès qu'il y a agrume, œuf ou sirop (émulsion, dilution rapide, ≈ **55 %** d'eau). Stir pour le tout-alcool limpide (≈ **40 %**). 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/tools