

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 répendent : 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 (shaked)

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

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

3 - le spirit-forward (stir)

100 % alcool, pas d'acide. Stir 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 dilution, c'est un ingrédient

Mesures de Dave Arnold (Liquid Intelligence), en eau ajoutée au volume de départ : Stir ≈ 40 %, Shaked ≈ 55 %, Rock (sur glace) ≈ 20 %, Build sans glace 0 %. Un daiquiri (6 · 2 · 1,5) passe de 25 % à 16 % d'alcool en sortant du shaker. Ajuste selon ta glace.

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 Le vieux repère d'Embury (1 acide, 2 sucre, 3 alcool, 4 dilution) n'est qu'un départ : tu pars du sour 2:1:1 et tu ajustes.
- 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/tools