DrinkMasterPro

GUIDE GRATUIT · 10 COCKTAILS

GUIDE GRATUIT

10 cocktails faciles qui impressionnent

Dix classiques, des mesures exactes et l'ordre qui change le goût.

> Imprimez-le une fois et gardez-le près des bouteilles.



DrinkMasterPro.com
Photographies : Pexels. Recettes, textes et design : DrinkMasterPro.

A4 · 14 pages A4

Ce guide s'adresse aux adultes en âge légal de boire de l'alcool. Mesurez, goûtez et arrêtez-vous quand c'est assez. Ne conduisez jamais après avoir bu.

SOMMAIRE

10 cocktails faciles qui impressionnent

01  **Aperol Spritz** Spritz et apéritif

02  **Mojito** Classique

03  **Margarita** Classique

04  **Daiquiri** Classique

05  **Moscow Mule** Classique

06  **Negroni** Classique

07  **Whiskey Sour** Classique

08  **Cosmopolitan** Classique

09  **Espresso Martini** Tendance

10  **Old Fashioned** Classique

COMMENT UTILISER CE GUIDE

Quatre règles qui comptent plus que n'importe quelle recette ci-dessous.

Mesurez toujours

Un jigger, c'est la différence entre un cocktail et un pari. Verser à l'œil est la raison la plus fréquente d'un cocktail raté.

Refroidissez tout d'abord

Verre froid, alcools froids, glace fraîche. La glace refroidit un cocktail ; elle ne doit jamais rattraper un verre tiède.

Secouez ou remuez, pas les deux

Secouez tout ce qui contient jus, sirop, produit laitier ou œuf. Remuez ce qui n'est que spiritueux, comme le Negroni ou l'Old Fashioned.

Goûtez avant de servir

Trop acide : quelques gouttes de sirop. Trop sucré : un peu d'agrume. Trop fort : remuez plus longtemps sur la glace.

01 Aperol Spritz

Trois ingrédients, un dosage, et l'effet d'un bar.

Difficulté: Facile | Prêt en 3 min | Verre: Grand verre à vin



INGRÉDIENTS

Prosecco	90 ml
Aperol	60 ml
Eau gazeuse	30 ml
Tranche d'orange	1 tranche
Glaçons	de quoi remplir le verre

PRÉPARATION

1. Remplir un grand verre à vin de glaçons frais jusqu'en haut.
2. Verser d'abord le prosecco bien froid pour préserver son effervescence.
3. Ajouter l'Aperol, puis compléter avec l'eau gazeuse.
4. Remuer une seule fois, doucement, de bas en haut avec une cuillère de bar.
5. Garnir d'une tranche d'orange fraîche et servir sans attendre.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Versez le prosecco avant l'Aperol : vous remuez moins et gardez plus de bulles. Remplissez le verre de glace jusqu'en haut.

02

Mojito

Le cocktail qui prouve que la menthe fraîche vaut les deux minutes de plus.

Difficulté: Facile | Prêt en 7 min | Verre: Verre highball



INGRÉDIENTS

Rhum blanc	60 ml
Jus de citron vert frais	30 ml
Sirop de sucre	22 ml
Feuilles de menthe fraîche	10–12 feuilles
Eau gazeuse	60 ml
Glace pilée	1 tasse

PRÉPARATION

1. Mettez la menthe et le sirop de sucre dans un verre highball.
2. Pilez la menthe délicatement : pressez et tournez, sans déchirer les feuilles.
3. Ajoutez le jus de citron vert et remplissez le verre de glace pilée.
4. Versez le rhum et remuez doucement avec une cuillère à mélange.
5. Complétez avec l'eau gazeuse et décorez d'un brin de menthe et d'une rondelle de citron vert.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Pressez et tournez la menthe, ne la déchirez jamais : les feuilles déchirées libèrent de la chlorophylle et rendent le verre amer.

03

Margarita

Acide, salé et impossible à rater dès que vous dosez le citron vert.

Difficulté: Facile | Prêt en 5 min | Verre: Verre old fashioned ou coupe



INGRÉDIENTS

Tequila blanco 100% agave	2 oz
Triple sec ou Cointreau	1 oz
Jus de citron vert frais	1 oz
Sel fin pour givrer le verre	au gout
Rondelle de citron vert	1 (decoration)

PRÉPARATION

1. Humidifie le bord du verre avec un quartier de citron vert puis plonge-le dans le sel.
2. Verse tequila, triple sec et jus de citron vert dans un shaker rempli de glace.
3. Shake energiquement pendant 15 secondes.
4. Filtre sur glace fraiche dans un verre old fashioned.
5. Ajoute la rondelle de citron vert et sers immediatement.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Ne salez que la moitié du bord pour laisser le choix. Le jus de citron vert frais, jamais en bouteille, fait tout le cocktail.

04 Daiquiri

Rhum, citron vert et sucre : la recette la plus courte, et celle qui pardonne le moins.

Difficulté: Facile | Prêt en 4 min | Verre: Coupe bien froide



INGRÉDIENTS

Rhum blanc	60 ml
Jus de citron vert frais	22 ml
Sirop de sucre	22 ml

PRÉPARATION

1. Refroidir une coupe au congélateur.
2. Réunir le rhum, le jus de citron vert et le sirop de sucre dans un shaker avec de la glace.
3. Frapper énergiquement pendant 15 secondes.
4. Double filtrer dans la coupe bien froide.
5. Garnir d'une rondelle de citron vert ou servir sans glace.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Mettez la coupe au congélateur avant de commencer : un verre tiède gâche un daiquiri parfait.

05

Moscow Mule

Quatre ingrédients, trois minutes, et une chope en cuivre qui fait la moitié du travail.

Difficulté: Facile | Prêt en 3 min | Verre: Chope en cuivre ou highball



INGRÉDIENTS

Vodka	60 ml
Ginger beer (pas de ginger ale)	120 ml
Jus de citron vert frais	15 ml
Quartier de citron vert	pour la décoration
Menthe fraîche	pour la décoration

PRÉPARATION

1. Remplir un mug en cuivre (ou un verre highball) de glace.
2. Verser le vodka et le jus de citron vert.
3. Compléter avec du ginger beer bien froid — ne pas remuer, laisser le mélange se faire en versant.
4. Garnir d'un quartier de citron vert et d'un brin de menthe.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Ginger beer, pas ginger ale : l'ale est sucré et plat, la ginger beer apporte le piquant qui fait le cocktail.

06

Negroni

À parts égales, remué, et assez amer pour clore le débat sur les cocktails sucrés.

Difficulté: Facile | Prêt en 3 min | Verre: Verre old fashioned



INGRÉDIENTS

Gin	30 ml
Vermouth rouge	30 ml
Campari	30 ml
Zeste d'orange	1 (décoration)
Glace	gros glaçon

PRÉPARATION

1. Verser le gin, le vermouth rouge et le Campari dans un verre à mélange rempli de glace.
2. Remuer pendant 30 secondes jusqu'à ce que le cocktail soit bien froid et correctement dilué.
3. Passer dans un verre old fashioned sur un gros glaçon.
4. Exprimer un zeste d'orange au-dessus du cocktail, le frotter sur le bord du verre et le déposer en décoration.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Remuez 30 secondes complètes : un Negroni a autant besoin de dilution que de Campari.

07

Whiskey Sour

Le cocktail qui transforme une bouteille de bourbon en une commande que vos invités connaissent par cœur.

Difficulté: Facile | Prêt en 5 min | Verre: Verre old fashioned ou coupe



INGRÉDIENTS

Whisky bourbon	60 ml
Jus de citron frais	22 ml
Sirop de sucre	22 ml
Blanc d'œuf (facultatif)	1
Bitters Angostura	2 traits (décoration)
Cerise au marasquin	1 (décoration)

PRÉPARATION

1. Si vous utilisez du blanc d'œuf, mettez tous les ingrédients dans le shaker SANS glace et frappez à sec pendant 15 secondes.
2. Ajoutez de la glace et frappez de nouveau vigoureusement pendant 15 secondes.
3. Passez dans un verre old fashioned sur glace ou dans une coupe sans glace.
4. Déposez quelques traits de bitters sur la mousse en formant un motif décoratif.
5. Garnissez d'une cerise et d'une tranche d'orange.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Sans blanc d'œuf, secouez uniquement avec de la glace. Avec le blanc, secouez d'abord à sec, puis de nouveau avec de la glace.

08

Cosmopolitan

Vif, rose et construit sur la canneberge : la commande la plus sûre quand personne ne sait quoi choisir.

Difficulté: Facile | Prêt en 5 min | Verre: Coupe ou verre à martini bien froid



INGRÉDIENTS

Vodka aux agrumes	45 ml
Triple sec / Cointreau	22 ml
Jus de canneberge	22 ml
Jus de citron vert frais	15 ml
Rondelle de citron vert ou zeste d'orange	pour la décoration

PRÉPARATION

1. Refroidir une coupe ou un verre à martini avec de l'eau glacée.
2. Réunir tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace.
3. Frapper énergiquement pendant 15 secondes.
4. Jeter la glace du verre.
5. Double filtrer dans le verre bien froid. Garnir d'un zeste d'orange flambé ou d'une rondelle de citron vert.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Restez à 22 ml de canneberge : au-delà, le cocktail devient sucré et plat.

09

Espresso Martini

Le seul dessert et le seul apéritif qui arrivent dans le même verre.

Difficulté: Moyen | Prêt en 5 min | Verre: Coupe bien froide



INGRÉDIENTS

Vodka	45 ml
Liqueur de café (Kahlúa)	22 ml
Espresso frais	1 shot (chaud)
Sirop de sucre	15 ml
Grains de café	3 (décoration)

PRÉPARATION

1. Préparez un espresso frais et laissez-le refroidir 2 minutes : un café chaud donne plus de mousse.
2. Remplissez le shaker de glace.
3. Ajoutez la vodka, la liqueur de café, l'espresso et le sirop de sucre.
4. Frappez énergiquement 20 à 25 secondes : c'est ce frappé vigoureux qui crée la crema caractéristique.
5. Double filtrez dans une coupe bien froide. Décorez avec 3 grains de café disposés au centre.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Secouez plus fort qu'il ne semble raisonnable : la crema est une mousse, et la mousse n'arrive qu'avec un shake violent.

10

Old Fashioned

Whisky, bitters et un peu de sucre. Apprenez-le et vous improviserez toute votre vie.

Difficulté: Facile | Prêt en 4 min | Verre: Verre old fashioned



INGRÉDIENTS

Whisky bourbon ou rye	60 ml
Bitters Angostura	2–3 traits
Sirop de sucre ou morceau de sucre	8 ml
Zeste d'orange	1 (décoration)
Cerise au marasquin Luxardo	1 (décoration)

PRÉPARATION

1. Placez un morceau de sucre dans un verre old fashioned et imbibez-le de bitters.
2. Ajoutez un trait d'eau et pilez jusqu'à dissolution.
3. Ajoutez le whisky et un gros glaçon.
4. Remuez doucement 20 à 30 tours pour refroidir et diluer.
5. Exprimez un zeste d'orange au-dessus du verre, frottez le bord et déposez-le en décoration. Ajoutez une cerise au marasquin de qualité.

UN CONSEIL QUI CHANGE LE COCKTAIL

Remuez 20 à 30 tours sur un gros glaçon : les petits glaçons diluent vite et noient le cocktail.

MATÉRIEL

Le matériel vraiment nécessaire

Huit ustensiles couvrent toutes les recettes de ce guide. Aucune marque, aucun lien affilié : achetez ce qui va dans votre cuisine.

Mesurer

- Un jigger avec godets de 15 et 30 ml : l'ustensile qui change le plus vos cocktails.
- Une petite balance de cuisine, si vous préférez peser sirops et jus en grammes.
- Des cuillères doseuses, pour les dashes, les cuillères de bar et les petites doses de sirop.

Couper et presser

- Un petit couteau bien affûté et une planche en plastique, réservés aux agrumes.
- Un presse-agrumes à main ou un reamer : comptez environ un citron vert pour deux cocktails.
- Un pilon à tête plate et non vernie, pour la menthe et les fruits.

Toujours utile

- Des citrons verts et jaunes frais, pressés le jour du service.
- Du sirop de sucre : une part de sucre pour une part d'eau chaude, remué jusqu'à ce qu'il soit limpide, conservé au réfrigérateur.
- Une bouteille de bitters aromatiques. Deux dashes rattrapent un cocktail qui manque de relief.

Mélanger et secouer

- Un shaker en trois pièces. Le Boston est moins cher à remplacer ; le cobbler intègre une passoire.
- Un verre à mélange et une longue cuillère de bar pour les cocktails remués comme le Negroni ou l'Old Fashioned.
- Une passoire Hawthorne pour le shaker et une passoire fine pour la double filtration.

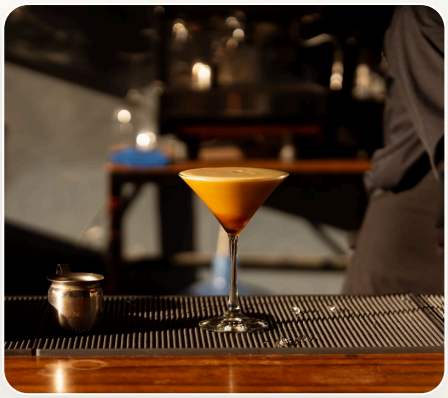
Servir

- Un sac de glace acheté le jour même. La glace est un ingrédient, pas un détail.
- Une coupe glacée, un verre old fashioned et un highball : à eux trois, ils couvrent toutes les recettes.
- Une petite râpe fine ou un économe, pour les zestes et les peaux d'agrumes.

Photographies : Pexels. Recettes, textes et design : DrinkMasterPro.







MÉMO

Avant la première tournée

Trois choses à faire dix minutes avant l'arrivée des invités.

1. Mettez les verres au congélateur, pas au réfrigérateur : un verre glacé garde le cocktail froid deux fois plus longtemps.

2. Pressez les agrumes le jour même et couvrez le jus. Le jus en bouteille est la raison la plus fréquente d'un cocktail fade.

3. Achetez la glace le jour du service. La glace est un ingrédient, et la glace ancienne sent le congélateur.

VOS NOTES

Ce guide s'adresse aux adultes en âge légal de boire de l'alcool. Mesurez, goûtez et arrêtez-vous quand c'est assez. Ne conduisez jamais après avoir bu.