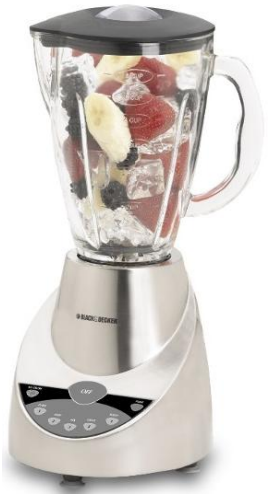
Un peu d'histoire…

L'origine des cocktails suscite toutes sortes d'hypothèses plus ou moins vraisemblables. Le mot serait apparu au début du XIXe siècle et serait associé à une princesse mexicaine, appelée Coctel. Pour sceller un traité avec les Américains, elle leur aurait offert un mélange de boissons qu'elle aurait finalement bu pour ne pas susciter leur méfiance. Selon une autre légende, une jeune fille aurait promis de servir une boisson de son cru en récompense à celui qui lui rapporterait son beau coq à la queue colorée. Enfin, il est plus probable que le mot cocktail se rapporte aux couleurs du mélange de boissons, qui rappellent celles de la queue d'un coq.

Techniques de réalisation…

Il existe 4 méthodes de réalisation et préparation des cocktails, dans la plupart des cas, le but poursuivi dans la réalisation d'un cocktail est l'obtention d'un liquide homogène et onctueux. Selon des ingrédients utilisés on à recours matériel plutôt qu'à un autre.

Au shaker Le Shaker sert à mélanger et à rafraîchir les ingrédients épais ou de densités différentes (ex : liqueurs, sirops, crème, œufs, miel) qui ne peuvent être simplement remués.	**Au verre à mélange** Le verre à mélange permet d'obtenir un assemblage sans violence tout en rafraîchissant les ingrédients. Il convient bien pour la préparation des cocktails ne comprenant que de l'alcool (ex : Dry Martini)
	
Directement dans le verre C'est la méthode la plus simple et la plus rapide. Elle convient bien pour les mélanges ne contenant que des alcools ou des jus de fruit qui se mélangent facilement.	**Au mixer ou blender** Le mélangeur électrique est utilisé pour obtenir des boissons glacées, des mélanges crémeux ou des cocktails exotiques devant avoir une certaine consistance.

www.restocours.net

Petit lexique des cocktails…

Allonger: compléter le cocktail en remplissant le verre d'une boisson ou d'un jus.
Frapper: refroidir le mélange en l'agitant au shaker.
Givrer: passer le bord d'un verre dans du jus de citron, puis l'enrober de sucre ou de sel
Passer: verser la boisson à travers une passoire (dans le cas des cocktails préparés au verre à mélange)
Exprimer : presser des zestes de citron ou d'orange au-dessus du verre pour extraire les essences.
Mesure : Dose de produit correspondant à 4 cl

Les règles d'or…

En général, un cocktail se compose de trois éléments principaux: un alcool de base, une liqueur et un jus.
On peut toujours improviser, mais il existe quand même quelques principes à respecter si on veut éviter les mélanges approximatifs.

- Ne pas dépasser cinq éléments.
- Ne pas mélanger deux spiritueux (gin et vodka, par exemple). Par contre, on peut mélanger un spiritueux avec une liqueur ou un vermouth.
- Respecter la règle des trois « S », sour, sweet, strong.
- La décoration doit être consommable…

Les différentes catégories de cocktails…

Catégories	Verrerie	Types de cocktails	Contenance moyenne	Exemples
Short drink (boisson courte)	Verre à cocktail ou old fashioned	Before lunch ou dinner Fancy drink, After dinner	7 cl	Dry martini Daiquiri Banana bliss
Long drink (boisson longue)	Tumbler, flûte à champagne ou verre fantaisie	Before lunch ou dinner Fancy drink	12 cl	Américano Tequila sunrise
Hot drink (boisson chaude)	Verre à grog ou irish coffee	After lunch ou dinner	20 cl	Irsh coffee

Une sélection de cocktails classiques…

Americano (12 cl) **Before lunch** Long drink, Direct au verre, tumbler 2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari 5 cl de soda (perrier) ½ tranche d'orange, ½ tranche de citron	**Daiquiri (7 cl)** **Fancy drink** Short drink, shaker, verre à cocktail 1 cl de sirop de sucre de canne 2 cl de citron 4 cl de rhum blanc	**Dry martini (7 cl)** **Before lunch** Short drink, verre à mélange, verre à cocktail 1.5 cl de vermouth dry 5.5 cl de gin Zeste de citron ou olive verte
Tequila sunrise (12 cl) **Fancy drink** Long drink, Direct au verre, tumbler 8 cl de jus d'orange 4 cl de téquila 1 trait de grenadine	**White lady (7 cl)** **Fancy drink** Short drink, shaker, verre à cocktail 1 cl de citron 2 cl de cointreau 4 cl de gin	**Blue lagoon (7 cl)** **Fancy drink** Short drink, shaker, verre à cocktail 2 cl de citron 1 cl de curaçao bleu 4 cl de vodka Zeste de citron

www.restocours.net