

Merci d'avoir participé à la Cocktail Master Class du Singe

Pour ne pas perdre la main, voici les différents cocktails
et méthodes que nous avons vus, avec les anecdotes
pour "briller en société" !



Daiquiri

début du siècle, probablement durant
la guerre entre Cuba et l'Espagne

- 2cl de jus de citron vert
- 1.5cl sirop de sucre
- 6cl de rhum Blanc

Frappez tous les ingrédients 10 secondes au
shaker puis versez dans une coupette
(préalablement refroidie) en filtrant à l'aide
d'une petite passoire ou "chinois" autrement
dit double-filtrez, décorez d'un zeste de citron
vert "exprimé" au-dessus du cocktail ou faites
flotter une tranche de citron déshydratée.

- 2cl de citron vert
- 3cl de cointreau
- 4.5cl de téquila
(100% agave)

Mouillez le bord d'une coupette avec du citron
vert, puis versez du sel dessus (Idéalement, à faire
uniquement sur la moitié du pourtour du verre afin
de permettre à chacun de choisir de boire avec ou
sans le sel). Frappez tous les ingrédients au
shaker, versez et double filtrez dans la coupette.

Margarita



Old Cuban

variante à mi-chemin entre le Mojito et le Daiquiri
créée en 1984 par Audrey Sanders à New York

- 2 cl de citron vert
- 1.5 cl de sirop de sucre
- 4.5cl de Rhum ambré
- 3cl Vin blanc pétillant sec
- 10 feuilles de menthe

Frappez le tout sauf le vin pétillant au
shaker, versez et double filtrez dans
une coupette, versez le vin pétillant,
puis décorez d'une tête de menthe
accrochée par une petite épingle.

- 2cl de citron
- 2cl sirop de sucre
- 4.5cl de Gin
- 4cl d'eau gazeuse

Gin Fizz

pas de date précise

Frappez le tout sauf l'eau gazeuse au shaker puis versez
sur glace dans un verre haut (type tumbler ou Collins ou
high ball) sur glace, puis remplissez le reste d'eau
gazeuse. Décorez d'une rondelle de citron.

Même recette que le Gin Fizz mais frappez le avec un
blanc d'œuf pendant 10 sec. Filtrez pour enlever la glace.
Remettez dans le shaker sans glace et re-frappez pendant
10 à 15 secondes pour faire monter le blanc d'œuf. Puis
servez le cocktail de la même façon que le Gin Fizz.

Silver Fizz



Pour acheter du matériel de bar :
<https://www.barsolutions.fr/fr/>
<https://eccegesto.com/>

Pour les spiritueux que vous ne trouveriez pas chez votre caviste :
<https://www.whisky.fr/>

A Toulouse :
Bar Spirit, rue Cujas

Nous espérons que vous avez passé un bon moment chez nous.
Pour tous vos événements (mariages, soirées entre amis,
événements professionnels, inauguration...), l'équipe de l'Heure
du Singe se déplace et réalise votre événement sur mesure

A bientôt,
L'Équipe de l'Heure du Singe/Macaques

59 Rue Riquet 31000 Toulouse
+33 (0)9.67.64.87.80
www.macaques.fr



Tommy's Margarita

- 2cl citron vert
- 1,5 cl sirop d'agave
- 5cl téquila 100% agave

Humidifiez le bord d'un gros verre à whisky (Old Fashioned ou Double Rock). Saupoudrez de sel comme pour la margarita classique et remplissez-le de glace. Frappez tous les ingrédients et versez sur les glaçons. Décorez de rondelles de citron vert.

Zombie

Année 40 / San Francisco U.S

- 2cl citron vert
- 2cl sirop de vin épicé
- 4.5cl de jus de fruits (pamplemousse, orange ou ananas ou les trois réunis)
- 2 traits d'Angostura, 1 trait d'Absinthe
- 6cl de rhum de mélasse ambrée
- 1cl (ou 2) de rhum overproof (+50%vol)

Frappé dans un shaker rempli de glace et versez sur glace dans un grand verre de 50cl type Tiki*. Décorez généreusement le cocktail de menthe, tranches d'agrumes et d'un demi-citron dans lequel vous laisserez brûler du rhum.

- 2cl Citron vert
- 1.5 sirop d'orgeat
- 2cl Cointreau
- 5cl Rhum ambré (jamaïcain de préférence)
- 2 traits d'angostura

Frappé tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et versez sur glace dans un verre "double rock" puis garnissez d'un petit bouquet de menthe et d'un gros zeste d'orange

Année 40 / Oakland U.S

Maï Tai

- 2 cuillères de bar de sirop de sucre
- 5cl de bourbon ou rye whisky
- 2 traits d'Angostura bitter

Versez tous les ingrédients directement sur glace dans un verre type "Old Fashioned" ou "Double Rock" et remuez le tout pendant 10 sec., puis garnissez d'un zeste d'orange

Dry Martini

variante du Martinez
début du 20ème siècle

- 1 cl de vermouth sec Noilly Prat
- 6cl de Gin de bonne qualité

Remuez tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère de bar dans un verre à mélange rempli de glace, pendant environ 10 sec, puis versez dans une coupette. Garnissez d'une (ou plusieurs) olives vertes ou un zeste de citron

- 4.5 cl de bourbon ou Rye Whisky
- 3 cl Vermouth rouge
- 2 dashes d'Angostura

Remuez tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère de bar dans un verre à mélange rempli de glace, pendant environ 10 sec. Garnissez d'un zeste d'orange et/ou d'une cerise Amarena

Manhattan

19ème siècle

Un des tous premiers cocktails dont la création est estimée au début du 19^{ème} siècle

Old Fashioned

Moscow Mule

- 2 cl de citron vert
- 1cl sirop de sucre
- 5 cl vodka
- 2 traits d'angostura
- top Ginger beer

Versez le tout dans un grand verre rempli de glace pilée, remuez doucement de haut en bas (3 fois), puis décorez d'une tête de menthe et d'une tranche de citron vert.

Martinez

19ème siècle

- 4cl Gin
- 4cl Vermouth Rouge
- 2 Traits de Bitter orange

Remuez tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère de bar dans un verre à mélange pendant environ 10 sec. puis versez dans une coupette. Garnissez d'un zeste d'orange.

- 2cl de citron
- 2cl de sirop de sucre
- 5cl de bourbon
- un blanc d'œuf
- 2 traits d'angostura

Frappé le tout 10 sec. dans un shaker rempli de glace, filtrez pour enlever la glace, recommencez 10 sec., puis versez le tout sur glace dans un verre large à whisky ou double rock ou old fashioned.

Whisky Sour

Les astuces pour réaliser facilement les cocktails à la maison

- si vous n'avez pas de shakers, un pot de confiture et son couvercle fonctionneront parfaitement.
- si vous n'avez pas de cuillère de bar, une baguette chinoise, ou un pic à fondue feront l'affaire.
- si vous souhaitez décorer vos cocktails avec des tranches d'agrumes déshydratées, coupez finement des tranches de citrons, d'oranges, de pamplemousse. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé et les laissez au four à 60° toute une nuit. Les ranger dans un récipient hermétique.
- si vous décorez vos cocktails avec des herbes fraîches (menthe par exemple) et que celles-ci sont un peu « fatiguées », il suffit de les envelopper dans du papier absorbant humide et de les laisser quelques heures dans le bac à légumes du frigo. Si elles sont tâchées (comme la menthe qui peut noircir), disposez les sur votre cocktail et saupoudrez-les de sucre glace à l'aide d'un chinois.
- pour les Margarita et variantes, vous pouvez utiliser toutes sortes de sel (sel au piment d'Espelette, sel rose, sel noir, gomasio,...)
- pour la glace, n'hésitez pas à la laisser dans votre congélateur le plus longtemps possible avant utilisation surtout si vous l'avez achetée ou demandée gentiment à votre bar préféré. Elle sera bien froide, garantissant ainsi un cocktail parfaitement réalisé. Si vous n'avez pas de glace pilée, passez au blender quelques secondes, de la glace préalablement passée au congélateur quelques heures.

Les Sirops :

Le Sirop de Sucre

1 litre d'eau pour 1 kg de sucre chauffez à feu doux puis remuez jusqu'à dilution complète du sucre. Laissez refroidir puis versez dans un récipient hermétique en verre (pot de confiture, bouteille,...).
A stocker au frais. Peut se conserver 1 mois au frigo.

Les Autres Sirops

Vous pouvez utiliser de la purée de fruits (par exemple pour les sirops à base de fruits rouges, ananas,...) à diluer avec un peu d'eau (en fonction de vos goûts). 1 litre du mélange purée/eau à feu doux avec 1 kg de sucre jusqu'à dilution complète du sucre. Filtrez au chinois. Laissez refroidir. Versez dans un récipient hermétique.
Peut se conserver 2 semaines au frigo.

Pour les ingrédients de types « herbes, plantes,... » (verveine, menthe, thym,...) Faire infuser à froid pour les herbes fraîches, à chaud pour les herbes séchées dans un litre d'eau. Mélangez avec 1 kg de sucre et faire chauffer à feu doux jusqu'à dilution complète du sucre. Filtrez au chinois. Laissez refroidir. Versez dans un récipient hermétique en verre.
Peut se conserver 1 mois au frigo.