

## **LISTE DES MODIFS DU CCC**

### **PREMIÈRE PARTIE :**

#### **Les regles : 10 regles**

Pas mal de changement dans les formulations

Mise en avant des verbes et de l'application destinée à l'enseignement

Nuances apportées sur les 3s, ajout de 2340.fr, ajout de l'importance de la glace ...  
(entre autres)

#### **Catégories et types :**

Les hot drinks passent de « catégorie » à « type ».

Ajout du moyen mnemotechnique

Modification du verre shot

Ajout des mocktails et virgins dans les sans alcool

#### **Familles :**

Regroupement autour du sour (daisy, fizz, collins, cooler, rickey)

Simplification du sour

#### **Méthodes de réalisation**

On insiste sur la destination du carnet à l'enseignement

Visuels revus, peu de changement si ce n'est le facultatif en grisé

Ajout de matières écoresponsable (stick/paille)

**Verrerie :** pas de modif

### **PARTIE COCKTAILS :**

#### **Pour tous les cocktails : mention de classique ou contemporain**

(les T.A.V. ont été revus et corrigés pour quelques recettes)

Rapprochement des variantes des intemporels (ABF)

### **LES SHORTS**

Proposition du verre « coupette » quand le cocktail dépasse les 7 cl

#### **AMARETTO SOUR** (modif du degré de 19 à 20%)

Nous fixons pour les sours la méthode de réalisation

(Amaretto sour servi sur glace et scotch sour en verre à cocktail)

Cocktail un peu trop sucré ... la cuill de sucre devient facultative

Le blanc d'œuf reste facultatif et on propose l'utilisation de l'aqua faba

la technique « reverse shake » est mentionnée

Aqua faba, dry shake et reverse shake sont expliqués

**B-52.** (modif du degré de 32 à 25%)

**BACARDI COCKTAIL** : (modif du degré de 24 à 21%)

#### **BLACK RUSSIAN**

Ajout du brave bull dans les variantes

Modif de la recette du white russian

Simplification historique

**BOURBON OLD FASHIONED** : *pas de changement*

**BRAMBLE** : (modif du degré de 23 à 25%)

Ajout de **paille courte et stick**

**BRANDY ALEXANDER\*** :

Ajout de la noix de muscade râpée

Ajout de la coupette à sour

légère modif de l'historique

**BRONX** *pas de changement*

**CAÏPIRINHA** : rajout des variantes

Légère modif de l'historique

**CORPSE REVIVER N°2**

Modif degré de 25 à 23%

Choix verrerie (coupette sour)

Le trait d'absinthe passe au début de la recette

**COSMOPOLITAN**

Modif degré de 25 à 27%

**DAÏQUIRI**

ajout variante : hemingway special

Modif degré de 24 à 27 %

**DRY MARTINI** :

Quelques modif dans les variantes

(recette perfect martini plus claire)

(retrait du saketini, du rose, du churchill way)

Retrait du paragraphe sur le « verre martini »

**ESPRESSO MARTINI** : **Nouveau cocktail**

**FRENCH CONNECTION** : **REPLACE LE GOD FATHER**

Modif degré de 30 à 36%

**HEMINGWAY SPECIAL** : **nouveau cocktail**

**JACK ROSE** : **il disparaît ...**

**LAST WORD** :

Passe en « all day cocktail »

**MAÏ TAÏ** : *Pas de changement*

**MANHATTAN** :

ajout de la variante « perfect manhattan »

**MARGARITA** :

Modif degré de 36 à 34%

**MARTINEZ** :

modif du degré de 30 à 33 %

**MAVERICK MARTINI** : *pas de changement*

**MINT JULEP** :

ajout de paille

**NEGRONI** :

ajout de variantes

**PARADISE** : *pas de changement*

**PINK LADY** :

modif du degré de 30 à 23%

Ajout variante jack rose

**PORTO FLIP** :

ajout coupette

**PRESIDENTE** :

modif : 1 trait pour le sirop et 1 cl pour le grand marnier

Modif du degré de 26 à 29%

**RED LION** : *pas de changement*

**ROSELIN** :

**nouveau cocktail**

**SAZERAC** :

pas de changement

**SCOTCH SOUR** :

verre à cocktail (pas de blanc d'oeuf dans la recette)

**SIDE CAR** :

ajout du white lady dans les variantes

**SUMMIT**: *pas de changement*

**LONG DRINK**

**AMERICANO** : degré passe de 11 à 13%

**BLOODY MARY** :

ajout de variantes

**BONNEVEINE** : pas de changement

**CLIN D'ŒIL** :

modification des dosages

1/3/5/5 à 1/4/3/6

Modification degré de 16 à 12%

**DARK AND STORMY** : pas de changement

**GARIBALDI** :

légère modif dans l'historique

**GIN FIZZ / COLLINS / FRENCH 75**

Harmonisation des 3 recettes (dosages identiques = 1/2/4/5) –plus facile pour l'apprentissage.

On propose de remplacer le sucre de canne par une cuill de sucre pour le fizz et le collin's dans les observations

**HORSE'S NECK** : nouveau cocktail

## MOJIDOS

le citron vert devient ½ citron vert, modification du statut de Mr Jean

MOJITO pas de changement

## MOSCOW MULE

ajout de variantes et de la timbale « mule »

## PIÑA COLADA

rajout variante « chichi » et du blender

**PINEAU COLADA** = disparaît (Sniff)

## PLANTER'S PUNCH :

simplification dans les dosages 4/4/4

SUNSET BOULEVARD : pas de changement

## TAMPICO :

complément d'info sur Slavik

## TI'PUNCH CONTEMPORAIN =

modification dosage sucre et citron vert

TEQUILA SUNRISE : pas de changement

## **SPARKLING :**

BARBOTAGE = il perd 1 « T »

BELLINI

CHAMPAGNE COCKTAIL

FRENCH 75\* = modif comme pour fizz et collins

SPRITZ VENEZIANO = verre piscine

## **Sans Alcool :**

CORSICA = pas de changement

**PÂTISSEZ !** = nouveau cocktail

**PROHIBITION** = nouveau cocktail