

MODE D'EMPLOI

ÉTAPE 1 : Verser le 1er liquide (le plus sucré) dans le verre, sans le Suprême Cocktail

ÉTAPE 2 : Mouiller le flotteur du Suprême Cocktail. (voir schéma 1)

ÉTAPE 3 : Placer le Suprême Cocktail sur le verre. Le flotteur viendra se poser sur le 1er liquide au fond du verre.

ÉTAPE 4 : Verser ensuite dans l'appareil les liquides en respectant la règle de densité (voir schéma 2).

Un seul à la fois :

Attendre l'écoulement complet d'un liquide avant de verser le suivant.

Plus une boisson est sucrée, plus elle est lourde, plus elle alcoolisée, plus elle est légère.

Il faut donc commencer par les sirops puis les liqueurs, ensuite les jus de fruits et les sodas, l'eau, le vin et champagne, pour terminer par les alcools forts (de 37,5° à 40° et ainsi de suite...).

Vous pouvez facilement modifier la densité de vos boissons :

Allégez les densités en ajoutant soit de l'eau soit de la vodka (goût neutre), ou bien augmenter la densité en ajoutant du sirop de sucre de canne par exemple.

En cas d'hésitation entre 2 densités, Faites un essai avec de petites quantités. Si vous superposez les liquides dans le bon ordre, ils se déposeront l'un sur l'autre. Dans le cas contraire, ils se mélangeront, il vous suffira alors de simplement inverser l'ordre pour réussir votre cocktail.

SCHÉMA 1

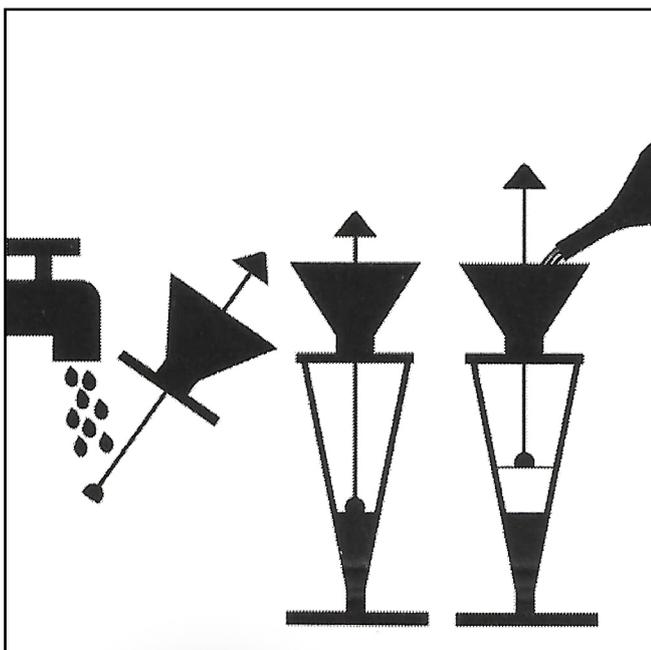


SCHÉMA 2

