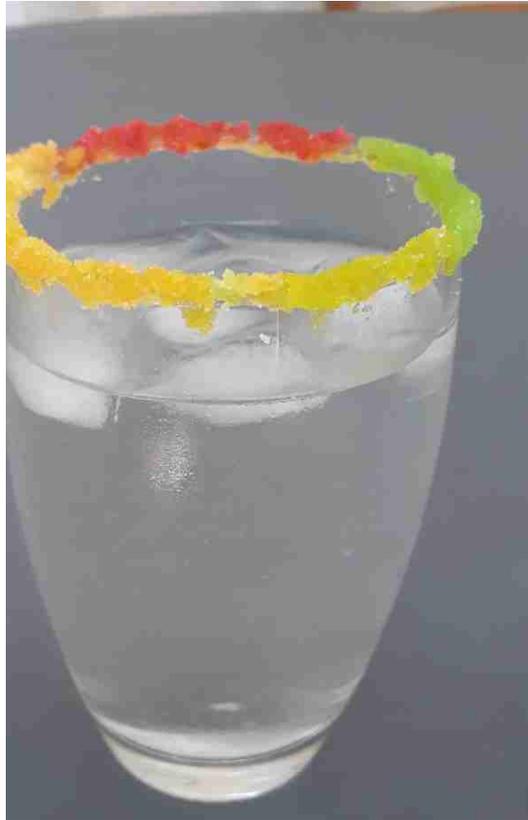


Aziliz Le Bescond de Coatpont

Concours de cocktail Note à Note : le « 4 saisons »



Le cocktail proposé est composé de deux éléments : la boisson en elle-même, aromatisée à la poire avec des notes de vanille, et les cristaux déposés sur les bords du verre. La boisson est assez neutre, mais les cristaux donnent à celui qui le boit une dimension nouvelle. L'idée était de recréer le goût d'un fruit à différents stades de maturation : en fonction de l'endroit où on place sa bouche pour boire le cocktail, les cristaux donnent un goût différent à la boisson. Ainsi, les cristaux sur le bord du verre sont acides, puis de plus en plus sucrés, pour obtenir différents avancements du fruit. Ce dégradé d'acidité s'accompagne d'un dégradé de couleurs. Le cocktail a été créé à partir d'arômes Iqemus.

Recette :

4 cl de vodka

2 cl de sirop de sucre

4 gouttes de Perqoi (évoquant la poire)

2 gouttes de Monka (évoquant la vanille)

Eau plate ou gazeuse et glaçons au goût

Cristaux :

Sucre, acide malique et acide citrique pour les cristaux acides

Fructose et saccharose pour les cristaux sucrés

Eau

Colorants alimentaires

Dans un premier temps, on réalise les cristaux en additionnant petit à petit de l'eau et du colorant aux poudres sucrées jusqu'à obtenir des cristaux manipulables. Ces cristaux sont déposés sur les rebords du verre à l'aide de bâtonnets en bois. Pour les cristaux acides, on fait fondre le sucre à 120°C, puis on ajoute le colorant alimentaire. La caramel ainsi obtenu est étalé sur le bord du verre et les cristaux acides y sont déposés.



On place ensuite dans le verre la vodka et le sirop de sucre, que l'on mélange avec les gouttes d'arômes. L'eau et la glace sont ajoutées et le cocktail est agité avec une cuillère en faisant attention à ne pas abimer les cristaux sur les bords.