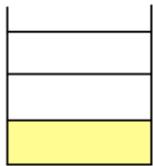
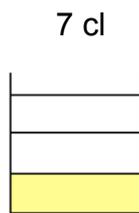


BLACK RUSSIAN

CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR MARRON		
<p>7 CL</p> 		2 CL	3/10	LIQUEUR DE CAFE	DEGRÉ ALCOOL 35,4 %		
		5 CL	7/10	VODKA	TYPE AFTER DINNER		
<p>ÉLABORATION</p> <p>EN DIRECT</p>		<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un verre Old Fashioned rempli de glace la liqueur de café puis la Vodka.</p>			<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT MOYENNEMENT FORT</p> <p>COÛT Environ 1,-€</p>		
<p>VERRE OLD FASHIONED</p> 		<p>LA VODKA :</p> <p>La Vodka est une eau de vie de grains (blé, orge, maïs, seigle, voir riz...) ou plus rarement de racines (pommes de terre, betteraves).</p> <p>Les céréales sont broyées, mélangées à de l'eau. On ajoute des levures à cette « bouillie » afin de déclencher la fermentation. Le liquide fermenté subit une triple distillation. On obtient de l'alcool à 96°, blanc, inodore, perdant ainsi tout goût. L'alcool est filtré sur des charbons de pommiers ou de bouleau. On ajoute enfin de l'eau distillée pour ramener son degré alcoolique autour de 40°.</p> <p>La Vodka est originaire de Pologne, son nom signifie « petite eau ». Elle fut élaborée au 16^e siècle dans un monastère de la région de Dantzig et devint la boisson traditionnelle des Polonais et des Russes.</p> <p><u>Il existe deux types de Vodka :</u></p> <p>Les Vodkas naturelles : elles sont blanches et transparentes, utilisées pour les cocktails.</p> <p>Les Vodkas aromatisées : au citron (jaune), à l'herbe de bison (verte), au piment rouge (rose), au sorbier (rouge), aux noix (ambrée).</p> <p>Différentes marques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ RUSSIE : Moskow Skaya ➤ POLOGNE : Zubrowka ➤ ÉTATS-UNIS : Smirnoff ➤ FRANCE : Eristoff ➤ SUÈDE : Absolut Vodka 					
<p>La liqueur de café :</p> <p>Liqueur d'origine mexicaine obtenue par une macération de grains de café torréfiés puis concassés dans de l'alcool pur. Ce mélange est enrichi d'un alcoolat de café issu de la distillation de cette même infusion et édulcoré.</p> <p>La liqueur de café titre 26.5°.</p> <p>La marque la plus réputée est « KAHLUA ».</p>							
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>							

F.T N°	BLACK RUSSIAN	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

2 cl de liqueur de café
5 cl de Vodka



EN DIRECT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Etapas	Progression du travail	Illustration	Etapas	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le <u>old fashioned</u> de glaçons.		4	Verser directement dans le verre : 3/10 de liqueur de café 7/10 de Vodka	
2	Rafraichir à l'aide de la cuillère à mélange.		5	Bien mélanger le tout avec la cuillère à mélange.	
3	Eliminer l'eau du verre à l'aide la passoir.		6	BLACK RUSSIAN 35.4% Type After dinner Catégorie Schort drink Goût +/- fort Coût 1€	