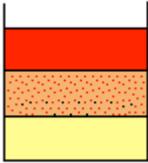


GIN FIZZ

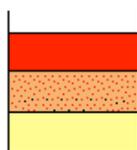
CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR BLANC	
<p style="text-align: center;">12 CL</p> 	2 CL	2/10	JUS DE CITRON	DEGRÉ ALCOOL 13.3 %	
	4 CL	3/10	GIN	TYPE FANCY DRINK	
	6 CL	5/10	SODA (PERRIER)	CATÉGORIE LONG DRINK	
	1	1	Cuillère à café de SUCRE		GOÛT MOYENNEMENT DOUX
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans le shaker à demi rempli de glace le sucre, le jus de citron, et le gin.</p> <p>Frapper et verser dans un tumbler SANS GLACE.</p> <p>Terminer au soda</p>				COÛT ENVIRON 1 €
<p>TUMBLER SANS GLACE</p> 	<p style="text-align: center;">Le Gin :</p> <p>Le Gin est une eau de vie de grains (maïs, seigle, orge malté, blé) aromatisée avec des baies et feuilles de genièvre et d'autres plantes aromatiques : fenouil, cumin, coriandre, réglisse, anis...Il est surtout fabriqué en Angleterre, au Pays-Bas et aux USA.</p> <p>Le Genever ou Gin Hollandais : Gin très aromatisé, fabriqué à partir de céréales. L'eau de vie de grains pure (96 %) est redistillée en présence d'aromates dont le genièvre. Il est rarement utilisé dans la confection de cocktails.</p>				
<p>Le Soda Perrier :</p> <p>Eau minérale naturelle gazeuse faiblement minéralisée captée à Vergèze dans le Gard.</p> <p>L'eau minérale naturelle possède un ensemble de propriétés favorables à la santé et doit faire l'objet d'un arrêté du ministère de la Santé.</p> 	<p>Le London Dry Gin ou Gin Anglais : les baies de genièvre, les différents aromates et épices sont mise à macérer dans de l'alcool neutre puis distillés. Rectification du niveau d'alcool avec de l'eau déminéralisée.</p> <p>Marques : Bombay Sapphire, Gordon's, Beefeater, Booth's...</p> <p>Différents types de Gin :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Old Tom Gin : gin légèrement sucré ➤ Yellow Gin : gin vieillit en fût de chêne ayant contenu du Xérès. <p>Degré d'alcool : environ 40°.</p> 			<p>REMARQUES :</p> <p>Le SYLVER FIZZ est élaboré avec un blanc d'œuf.</p> <p>Le GOLDEN FIZZ est élaboré avec un jaune d'œuf.</p>	
<p>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</p>					

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

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

12cl

2cl de jus de citrons
4 cl de gin
6cl de soda
1 cuillère à café de sucre



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	<p>Glacer le shaker et le tumbler :</p> <p>Remplir le shaker et le tumbler de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p> <p>Présence de sucre shaker au moins 10 secondes</p>	
2	<p>Verser dans la timbale</p> <p>1 cuillère à café de sucre 2/10 de jus de citrons 3/10 de gin 5/10 de soda</p>		5	<p>Vider la glace du tumbler</p> <p>Verser dans le tumbler à l'aide de la passoire ;</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p>		6	<p>GIN FIZZ 13.3 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT DOUX COÛT ENVIRON 1 €</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.