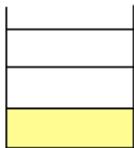


MANHATTAN

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	2 CL	3/10	VERMOUTH ITALIEN ROUGE	AMBRE
	5 CL	7/10	RYE WHISKEY	DEGRÉ ALCOOL 27,4 %
	1 PM	1 PM	CERISE A L'EAU DE VIE	TYPE BEFORE LUNCH
			ANGOSTURA BITTER	
<p>ÉLABORATION</p> <p>VERRE A MÉLANGE</p> 	<p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Verser dans le verre à mélange rempli de glaçons quelques gouttes d'Angostura Bitter, le Vermouth Italien rouge puis le Rye Whiskey.</p> <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec une cerise à l'eau de vie.</p> <p>Le cocktail Manhattan fut créé en 1874 au Manhattan Club de New York à l'occasion de l'élection du gouverneur William J. Tilden en présence de la mère de Winston Churchill.</p>			<p>CATÉGORIE</p> <p>SHORT DRINK</p>
				<p>GOÛT</p> <p>SEC</p>
				<p>COÛT</p> <p>Environ 1,10€</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Rye Whiskey :</p> <p>Le Rye Whiskey est une eau de vie de grains (orge, seigle...) produite aux États-Unis issue d'un moût contenant au moins 51 % de seigle.</p>			
<p>Le Vermouth Italien :</p> <p>Apéritif à base de vin (ABV) de la famille des Vermouths obtenu à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre, colorés au caramel et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes. Martini Rossi est une marque fabriquée à Turin en Italie. Degré d'alcool : autour de 16°.</p> 	<p>La fabrication du Whiskey :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le maltage : après avoir trempées 3 jours dans de l'eau de source, les céréales commencent à germer. ➤ Le séchage, fumage : les céréales germées sont séchées puis fumées sur une plaque perforée au dessus d'un feu de tourbe afin de lui apporter des goûts spécifiques. ➤ Le brassage : les céréales sont alors concassées puis mélangées à de l'eau chaude afin d'obtenir un moût ou Wash. ➤ La fermentation : les levures sont ajoutées au moût, la fermentation durera plusieurs semaines. ➤ La double distillation : en continu « patent still process » ou en repasse « pot still process », l'eau de vie titre alors 60°. ➤ La maturation : on ajoute de l'eau de source pour atteindre 40° environ puis vieillissement de 3 ans minimum en fûts ayant parfois contenus du Sherry ou du Bourbon pour apporter des arômes spécifiques. ➤ L'assemblage : après maturation, les différents whiskies sont assemblés, on parle de « Blending ». 		<p>L'Angostura Bitter :</p> <p>Apéritif à base d'alcool de la famille des bitters concentrés originaire de l'Amérique du Sud. Il est fabriqué à Trinidad à partir de rhum, de gentiane, d'écorces d'oranges et autres substances aromatiques et épices. Au goût très amer, il a été mis au point par un médecin militaire prussien, Dr Siegert, pour soigner les soldats atteints de fièvre et de troubles intestinaux sévères lors de leur séjour en climat tropical. Il ne se boit pas pur mais est utilisé pour les cocktails. Il a des vertus digestives et met en appétit. Degré alcoolique : 44,7°</p> 	

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

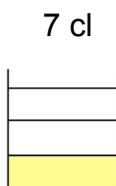
F.T N°	MANHATTAN	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

2 cl de vermouth italien

5 cl Rye Whisky

1 crise à l'eau de vie

PM angostura bitter



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

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le verre à mélange de glace ainsi que le verre à cocktail.		4	Verser dans le verre à mélange : 2 traits d'angostura bitter 3/10 de vermouth italien 7/10 Rye Whisky 1 crise à l'eau de vie	
2	Rafrachir ou glacer le verre à cocktail puis le verre à mélange.		5	Remuer.	 
3	Egoutter les glaçons		6	MANHATTAN 27.4 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT SEC COÛT ENVIRON 1.10 €	