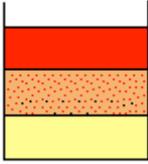
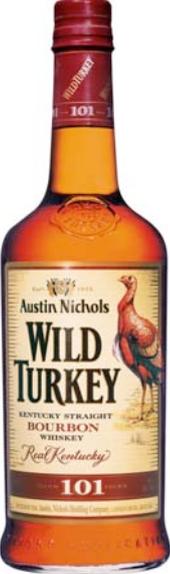


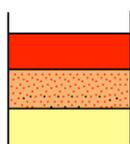
MINT JULEP

CONTENANCE	COMPOSITION		COULEUR AMBRE
<p style="text-align: center;">8 CL</p> 	<p>PM</p> <p>1</p> <p>PM</p> <p>8 CL</p> <p>PM</p>	<p>FEUILLES DE MENTHE PILÉES</p> <p>CUILLÈRE A CAFÉ DE SUCRE</p> <p>GLACE PILÉE</p> <p>BOURBON WHISKEY</p> <p>DÉCORATION : CERISE ET MENTHE FRAÎCHE</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL 32 %</p>
<p>ÉLABORATION</p> <p style="text-align: center;">EN DIRECT</p>	<p style="text-align: center;">TECHNIQUE</p> <p>Directement dans le verre old fashioned, piler les feuilles de menthe et le sucre.</p> <p>Remplir de glace pilée.</p> <p>Verser le Bourbon Whiskey et décorer avec une cerise à l'eau de vie et feuilles de menthe fraîche.</p> <p>Ajouter une paille.</p>		<p>TYPE FANCY DRINK</p>
<p>VERRE OLD FASHIONED</p> 	<p style="text-align: center;">Le Bourbon Whiskey :</p> <p>Le Bourbon Whiskey est une eau de vie de grains (maïs, orge, seigle...) produite aux États-unis issue d'un moût contenant au moins <u>51 % de maïs.</u></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>La menthe :</p>  <p>La menthe est une plante aromatique d'origine méditerranéenne dégageant une odeur fraîche et puissante. Il est important d'utiliser de la menthe non traitée et préalablement lavée. La menthe poivrée, très parfumée est la meilleure.</p>			
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>			

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

Feuilles de menthe pilées
 1 cuill à café de sucre
 8 cl de Bourbon
 Décoration : cerise et menthe fraîche :
 Glace pilée

8 cl



DIRECT



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

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Placer les feuilles de menthe fraîches pilée dans le verre à old fashioned.		4	Verser directement dans le tumbler : 2 mesures de Bourbon.	
2	Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre, piler.		5	Bien mélanger le tout avec la cuillère à mélange. Ajouter en décoration une tête de menthe fraîche et une cerise à l'eau de vie	
3	Ajouter la glace pilée		6	MINT JULEP 32% Type Fancy drink Catégorie Long drink Goût rafraîchissant Coût 1.20€	 Servir avec un chalumeau.