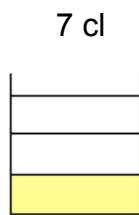


RED LION







CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR AMBRE
<p>7 CL</p> 	1,5 CL	2/10	JUS DE CITRON	DEGRÉ ALCOOL 18,2 %
	1,5 CL	2/10	JUS D'ORANGE	TYPE FANCY DRINK
	2 CL	3/10	GRAND MARNIER	
	2 CL	3/10	GIN	
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans shaker à demi rempli de glaçons le jus de citron, le jus d'orange, le Grand Marnier puis le Gin.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>			<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT SEC</p> <p>COÛT Environ 1€</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>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 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>Les jus de fruits :</p> <p>Les jus de fruits sont obtenus à partir de fruits mûrs et de qualités (utilisation de jus pressés à la minute).</p> <p><u>Il existe différents types de jus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les purs jus ou 100% ➤ Les jus frais pressés ➤ Les jus concentrés ➤ Les jus à base de concentrés ➤ Les nectars de fruits ➤ Les jus déshydratés ➤ Les jus de fruits Light ➤ Les jus multivitaminés ➤ La boisson aux fruits
<p>Le Grand Marnier :</p> <p>Liqueur élaborée à partir d'écorces d'oranges amères d'Haïti. Il fût créé en 1880 à Neauphle-le-Château près de Versailles par la famille Marnier-Lapostolle. Degré d'alcool : 40°</p> <p>Il existe 3 sortes de Grand Marnier :</p> <p>Le Cordon Jaune : fabriqué avec des eaux de vies communes.</p> <p>Le Cordon Rouge : élaboré avec du Cognac.</p> <p>Les Cuvées du Centenaire et du Cent Cinquantenaire élaborées avec de vieux Cognacs.</p> 				
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				

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

1.5 cl de jus de citron
 1.5 cl de jus d'orange
 2 cl de grand marnier
 2 cl de gin



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

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	<p>Glacer le shaker et le verre à cocktail de glaçons :</p> <p>Remplir le shaker et le verre à cocktail de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p>	
2	<p>2/10 de jus de citron 2/10 de jus d'orange 3/10 de grand marnier 3/10 de gin</p>		5	<p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la passoire.</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p> <p>Enlever les glaçons du verre à cocktail</p>		6	<p>RED LION 18,8 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT SEC COÛT ENVIRON 1 €</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.