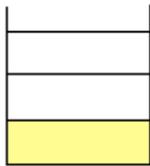
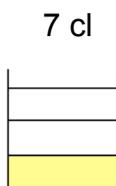


SCOTCH SOUR

CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
<p>7 CL</p> 	1	1	Cuillère à café de SUCRE	AMBRE/ OPAQUE
	2 CL	3/10	JUS DE CITRON	DEGRÉ ALCOOL 28,5 %
	5 CL	7/10	SCOTCH WISKY	TYPE BEFORE LUNCH
	2	2	CERISES A L'EAU DE VIE	CATÉGORIE SHORT DRINK
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons la cuillère de sucre, le jus de citron puis le scotch whisky.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Décorer avec 2 cerises à l'eau de vie.</p>			<p>GOÛT SEC</p> <p>COÛT Environ 1€</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>LE SCOTCH WHISKY :</p> <p>Le Scotch Whisky est une eau de vie de grains (orge, blé...) produite en Écosse.</p> <p>L'Écosse est divisée en 4 régions de productions : les Highlands, les Lowlands, l'île d'Islay et Campbeltown.</p> <p>Il existe 3 catégories de Scotch Whisky :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les BLENDED : obtenus par un assemblage de whiskies provenant d'une ou plusieurs distilleries, de différentes années et de différents whiskies : single malt (orge), bourbon, ryes (seigle)... ➤ Les PUR MALTS : élaborés uniquement avec de l'orge mais pouvant provenir de différentes distilleries. ➤ Les SINGLE MALTS : élaborés uniquement avec de l'orge et provenant d'une seule et même distillerie. <p>Étapes de fabrication du Scotch Whisky :</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>Jus de citron</p>  <p>Jus de fruits obtenu à partir de citron jaune. Il est largement préférable d'utiliser le jus de citron fraîchement pressé non traité.</p> <p><u>Variétés de citrons</u> : Eureka (États-unis), citron jaune d'Espagne, de Nice.</p> <p>Le « Pulco » est utilisé par certain barman, c'est un mélange de jus de citron et autres agrumes à base de concentrés (65% dont 5% de pulpe), avec acidifiants (à éviter).</p>	<p>REMARQUE :</p> <p>Le terme « SOUR » signifie « acide » en anglais.</p> 			
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				

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

1 cuill à café de sucre
 2 cl de jus de citron
 5 cl de scotch Whisky
 2 cerises à l'eau de vie



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

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	<p>Glacer le shaker et le verre à cocktail.</p> <p>Remplir le shaker et le verre à cocktail de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker.</p> <p>Shaker</p>	 
2	<p>Verser dans le shaker :</p> <p>1 cuill à café de sucre 3/10 de jus de citron 7/10 de scotch Whisky</p>		5	<p>Vider les glaçons du verre à cocktail</p> <p>Passer dans le verre à cocktail</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p>		6	<p>SCOTCH SOURD 28.5 TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT SEC COÛT ENVIRON 1 €</p>	 <p>Ajouter 2 cerises à l'eau de vie</p>