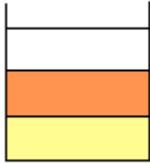


ALEXANDER

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR MARRON
<p>9 CL</p> 	2 CL	2/10	CRÈME FRAÎCHE DOUBLE (soit une cuillère à café)	DEGRÉ ALCOOL 27,5 %
	2 CL	2/10	CRÈME DE CACAO	TYPE AFTER DINNER
5 CL	6/10	COGNAC	CATÉGORIE SHORT DRINK	
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons la crème fraîche, la crème de cacao et le cognac.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>			GOÛT DOUX
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Cognac :</p> <p>Le cognac est une eau de vie de vin issue de la double distillation de vins blancs produits autour de la ville de Cognac principalement sur les départements de Charente et Charente-Maritime puis vieillit en fût de chêne. La distillation du vin blanc sec se fait dans un alambic à repasse de type charentais.</p> <p>La région de production est divisée en 6 sous-régions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande Champagne (la meilleure) ➤ Petite Champagne ➤ Borderies ➤ Fins Bois ➤ Bon Bois ➤ Bois Ordinaires ou Communs 			
<p>La crème de Cacao :</p> <p>La crème de Cacao est fabriquée à base d'esprit de fèves de Cacao, ainsi que d'autres esprits de plante comme la vanille.</p> <p>Le terme «crème» est réservé aux liqueurs contenant au moins 250 gr de sucre par litre (sauf la crème de Cassis qui doit en contenir au moins 400 gr).</p> 	<p>Les 3 principaux cépages utilisés sont : Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar.</p> <p>Le terme «Fine Champagne» désigne un Cognac composé de 50 % au moins de Grande Champagne et 50 % Petite Champagne.</p> <p>Marques : Bisquit, Hennessy, Rémy Martin...</p> <p>Classification des vieillissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Cognac *** ou Cognac VS</u> : au moins 24 mois ➤ <u>Cognac VO ou VSOP ou RÉSERVE</u> : au moins 4 ans ➤ <u>Cognac XO ou Vieille Réserve ou NAPOLÉON</u> : au moins 6 ans. 			<p>La crème fraîche double : produit obtenu par centrifugation du lait donnant la crème fraîche puis enrichie de matières grasses.</p> <p>La Crème d'Isigny bénéficie d'une AOC (région Normandie).</p> 

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
12cl

3cl de crème double
3cl de crème de cacao
brun
7cl de Cognac



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 la flûte :</p> <p>Remplir le shaker et le double verre à cocktail de glaçons, le rafraichir.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p>	
2	<p>Verser dans la timbale:</p> <p>3/10 de crème Franche (1 cuillère à café) 3/10 de crème de cacao brun 6/10 de COgnac</p>		5	<p>Verser dans le double 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 double verre à cocktail</p>		6	<p>ALEXANDER 27.5% TYPE AFTER DINNER CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT DOUX COÛT 1,10 € environ</p>	