

BACARDI

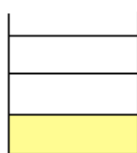
CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	<p>1 CL</p> <p>2 CL</p> <p>4 CL</p>	<p>1/10</p> <p>3/10</p> <p>6/10</p>	<p>SIROP DE GRENADINE</p> <p>JUS DE CITRON</p> <p>RHUM RON BACARDI</p>	<p>ROUGEÂTRE</p> <p>DEGRÉ ALCOOL 22,8 %</p> <p>TYPE FANCY DRINK</p>
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons le sirop de grenadine, le jus de citron et le Ron Bacardi.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>			<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT FORT</p> <p>COÛT Environ 1€</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Rhum :</p> <p>Le rhum est une eau de vie de plante produite à partir de la canne à sucre. Il est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse dans un alambic à colonnes.</p> <p>Il existe deux méthodes d'élaboration :</p> <p>La méthode industrielle utilise la mélasse (cannes à sucre broyées, résidus des sucreries) qui donne le rhum industriel et représente 90 % de la production.</p> <p>La méthode agricole utilise le vesou (jus de cannes à sucre). Il donne le rhum agricole.</p> <p>Les appellations du rhum INDUSTRIEL :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum jeune coloré au caramel ➤ Rhum double arôme pour l'alimentation ➤ Rhum léger : pâle, goût plus neutre. <p>Les appellations du rhum AGRICOLE :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum grappe blanche : incolore et corsé, utilisé pour les cocktails. ➤ Rhum paille ou élevé sous bois : légèrement ambré, vieillit 1 an minimum en fût. ➤ Rhum vieux : ambré et fin, vieillit en fût 3 ans et plus. <p>Le rhum blanc est surtout utilisé en apéritif allongé de soda ou en cocktail. Le rhum ambré est plutôt servi en digestif à température ambiante.</p>  <p>Le Ron Bacardi est un rhum BACARDI élaboré à Cuba créé en 1862. C'est la plus grande production de rhum au monde. Notre législation n'autorisant pas l'importation de rhums étrangers, le rhum Bacardi acheté en France provient de Martinique.</p>			
<p>Le jus d'orange </p> <p>Jus de fruits obtenu à partir d'oranges mûres.</p> <p><u>Variétés d'oranges :</u> navelina, valencia, nova, maltaise.</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 sirop de grenadine :</p> <p>A l'origine, le sirop de grenadine est fabriqué à base de pulpe de grenade.</p> <p>De nos jours, c'est un assemblage de 10 % de jus de fruits rouges et de vanille ou de leur extrait, le tout éventuellement additionné de jus de citron.</p> <p>Les fruits utilisés sont : raisins, agrumes, framboises, fraises (ou d'extraits de ceux ci - on parle alors de sirops aromatisés à la grenadine).</p>			

ARGUMENTATION COMMERCIALE :






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

1 CL de sirop de grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de rhum Ron Baccardi

7 cl



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>Verser dans la timbale</p> <p>1/10 de sirop de grenadine 3/10 de jus de citron 6/10 de rhum Ron Baccardi</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>BACARDI 22.8 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT FORT COÛT ENVIRON 1 €</p>	