

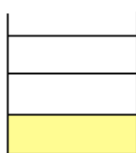
BALALAIKA / TROIKA

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	2 CL	3/10	JUS DE CITRON	OPAQUE
	2 CL	3/10	COINTREAU	DEGRÉ ALCOOL 29,6 %
	3 CL	4/10	VODKA	TYPE FANCY DRINK
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons le jus de citron, le cointreau et la vodka.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>AC</p> <p>Le Balalaïka fut créé par Alain Nevers à Nantes.</p>			CATÉGORIE SHORT DRINK
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>LA VODKA :</p> <p>La Vodka est une eau de vie de grains (blé, orge, maïs, seigle, voir riz...) ou plus rarement de racines (pommes de terre, betteraves).</p> <p>Les céréales sont broyées, mélangées à de l'eau. On ajoute des levures à cette « bouillie » afin de déclencher la fermentation. Le liquide fermenté subit une triple distillation. On obtient de l'alcool à 96°, blanc, inodore, perdant ainsi tout goût. L'alcool est filtré sur des charbons de pommiers ou de bouleau. On ajoute enfin de l'eau distillée pour ramener son degré alcoolique autour de 40°.</p> <p>La Vodka est originaire de Pologne, son nom signifie « petite eau ». Elle fut élaborée au 16^è siècle dans un monastère de la région de Dantzig et devint la boisson traditionnelle des Polonais et des Russes.</p> <p><u>Il existe deux types de Vodka :</u></p> <p>Les Vodkas naturelles : elles sont blanches et transparentes, utilisées pour les cocktails.</p> <p>Les Vodkas aromatisées : au citron (jaune), à l'herbe de bison (verte), au piment rouge (rose), au sorbier (rouge), aux noix (ambrée).</p> <p>Différentes marques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ RUSSIE : Moskow Skaya ➤ POLOGNE : Zubrowka ➤ ÉTATS-UNIS : Smirnoff ➤ FRANCE : Eristoff ➤ SUÈDE : Absolut Vodka 			
<p>Cointreau :</p> <p>Liqueur incolore à base d'écorces d'oranges douces de la côte méditerranéenne et d'oranges amères des Antilles.</p> <p>Degré alcoolique : 40°</p> <p>Le Cointreau fut créé en 1849 à Angers par Adolphe et Jean Édouard Cointreau, confiseurs.</p> 	<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><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				







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

2 cl de jus de citron
2 cl de cointreau
3 cl de vodka

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, le rafraichir.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p>	
2	<p>3/10 de jus de citron 3/10 de cointreau 4/10 de Vodka</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>BALALAIKA ou TROIKA 29.6 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT +/- FORT COÛT ENVIRON 1 €</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.