

# BARBOTTAGE

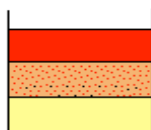
CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR
<p>12 CL</p> 		1 CL	1/10	SIROP DE GRENADINE	COULEUR <b>ORANGE</b>
		2 CL	3/10	JUS DE CITRON	DEGRÉ ALCOOL <b>5,5 %</b>
		4 CL	6/10	JUS D'ORANGE	TYPE <b>FANCY DRINK</b>
		5 CL	7/10	CHAMPAGNE	CATÉGORIE <b>LONG DRINK</b>
<p>ÉLABORATION <b>AU SHAKER</b> <b>ET</b> <b>DIRECT</b></p>		<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glace le sirop de grenadine, le jus de citron et le jus d'orange.</p> <p>Frapper et verser dans une flûte à champagne.</p> <p>Compléter au champagne.</p>			<p>GOÛT <b>DOUX</b></p> <p>COÛT <b>Environ 2,50€</b></p>
<p>FLÛTE À CHAMPAGNE</p> 		<p>Le Champagne :</p> <p>Le Champagne est un vin effervescent élaboré selon la méthode Champenoise à partir de vins blancs issus de 3 cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.</p> <p>Il doit être produit dans les 5 sous régions situées autour de Reims et d'Épernay :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La montagne de Reims</li> <li>➤ La vallée de la Marne</li> <li>➤ La Côte des Blancs</li> <li>➤ Le Sézannais</li> <li>➤ Le Vignoble de l'Aube</li> </ul>			
<p><b>Les jus de fruits :</b></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><b>Il est préférable d'utiliser du jus d'orange et citron fraîchement pressé ou un 100 % pur jus.</b></p> <p><u>Il existe différents types de jus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les purs jus ou 100%</li> <li>➤ Les jus frais pressés</li> <li>➤ Les jus à base de concentrés</li> <li>➤ Les nectars de fruits</li> <li>➤ Les jus de fruits Light</li> <li>➤ Les jus multivitaminés</li> </ul> <p>La boisson aux fruits ...</p>		<p><b>LA MÉTHODE CHAMPENOISE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Élaboration des vins blancs « tranquilles » selon leur cépage</li> <li>▪ Élaboration de la cuvée par assemblage des vins</li> <li>▪ Mise en bouteille avec addition de la liqueur de tirage (levures+sucre)</li> <li>▪ Mise des bouteilles sur latte en cave pour la prise de mousse</li> <li>▪ Mise sur pupitre et remuage pour concentrer le dépôt dans le goulot</li> <li>▪ Dégorgement afin d'extraire le dépôt</li> <li>▪ Addition de la liqueur d'expédition (vin+sucre)</li> <li>▪ Bouchage définitif, muselage</li> <li>▪ Vieillessement d' 1 an minimum et 3 ans pour les millésimés en cave.</li> </ul> <p><u>Le taux de sucre définit le classement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Brut : de 0 à 15 gr/l de sucre</li> <li>➤ Extra Dry : de 12 à 20 gr/l de sucre</li> <li>➤ Sec : de 17 à 35 gr/l de sucre</li> <li>➤ Demi-sec : de 33 à 50 gr/l de sucre</li> <li>➤ Doux : plus de 50 gr/l de sucre</li> </ul> <p>C'est au 17<sup>e</sup> siècle que Dom Pérignon, moine bénédictin sous le règne de Louis 14, a été le premier à maîtriser la vinification de vins effervescents.</p>			
		<p><b>Le sirop de grenadine :</b></p> <p>A l'origine, le sirop de grenadine est fabriqué à base de pulpe de grenade.</p> <p><u>De nos jours</u>, 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>			
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>					

F.T N°	<b>BARBOTTAGE</b>	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

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

- 1cl de grenadine
- 2cl de jus de citron
- 4cl de jus d'orange
- 5cl de Champagne

12cl



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	<p><b>Glacer</b> le shaker et la flûte :</p> <p>Remplir le <b>shaker</b> et la flûte de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la <b>timbale</b> dans le <b>shaker</b>, <b>Shaker</b>.</p>	
2	<p>Verser dans la <b>timbale</b>:</p> <p>1/10 de grenadine sirop 3/10 de jus de citron 6/10 de jus d'orange 7/10 de Champagne</p>		5	<p>Verser dans la flûte à l'aide de la passoire.</p> <p>Compléter avec le Champagne (5cl)</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la <b>timbale</b> à l'aide de la <b>passoire</b>.</p> <p>Enlever les glaçons de la flûte.</p>		6	<p><b>BARBOTTAGE</b> 5.5% <b>Type</b> Fancy drink <b>Catégorie</b> Long drink <b>Goût</b> Doux <b>Coût</b> 2.50€</p>	