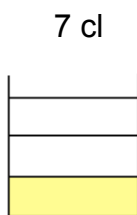


BLUE LAGOON






CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR BLEU – VERT	
<p>7 CL</p> 		1 CL	1/10	CURAÇAO BLEU	DEGRÉ ALCOOL 26,2 %	
		2 CL	3/10	JUS DE CITRON	TYPE FANCY DRINK	
		4 CL	6/10	VODKA		
		1	1	ZESTE DE CITRON		
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 		<p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glace le curaçao bleu, le jus de citron puis la Vodka.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Décorer avec un zeste de citron.</p> <p>Le Blue Lagoon fut créé en 1960 au Harry's Bar de Paris par Andy Mac Eilhone.</p>			<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT DOUX</p> <p>COÛT Environ 1,-€</p>	
<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 16è 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, Grey Goose ➤ SUÈDE : Absolut Vodka 				
<p>Le Curaçao :</p> <p>Liqueur d'origine hollandaise élaborée à partir d'écorces de petites oranges amères du bigaradier qui sont récoltées sur l'île de Curaçao, aux Antilles.</p> <p>Les différentes variétés de curaçaos sont obtenues par ajout de colorant et font partis de la famille des triples secs. Ils titrent 25° d'alcool.</p> <p>Les oranges sont mises à macérer dans de l'alcool et eau de vie. Le résultat est édulcoré et coloré avec du colorant alimentaire.</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>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</p>						

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

1 cl de Curaçao bleu
 2 cl de jus de citron
 4 cl de Vodka
 1 zeste de citron



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 le shaker :</p> <p>1/10 de jus de citron 3/10 de Curaçao bleu 6/10 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>BLUE LAGOON 26.2 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT DOUX COÛT ENVIRON 1 €</p>	