

BOURBON OLD FASHIONED

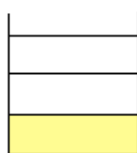
CONTENANCE	COMPOSITION		COULEUR AMBRE
<p style="text-align: center;">4 CL</p> 	<p>1/4 PM PM 4 CL 1/2 1 1</p>	<p>MORCEAU DE SUCRE ANGOSTURA BITTER SODA BOURBON WHISKEY TRANCHE D'ORANGE ZESTE DE CITRON CERISE A L'EAU DE VIE</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL 32 %</p> <p>TYPE BEFORE LUNCH</p>
<p>ÉLABORATION</p> <p style="text-align: center;">EN DIRECT</p>	<p>TECHNIQUE</p> <p>Écraser directement dans un verre Old Fashioned ¼ de morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter avec un peu de soda. Remplir le verre de glace, ajouter le Bourbon Whiskey. Remuer. Ajouter ½ tranche d'orange, la cerise à l'eau de vie et le zeste de citron.</p>		<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT SEC</p> <p>COÛT Environ 1,10€</p>
<p>VERRE OLD FASHIONED</p> 	<p>Le Bourbon Whiskey : Le Bourbon Whiskey est une eau de vie de grains (maïs, orge, seigle...) produite aux États-unis issue d'un moût contenant au moins <u>51 % de maïs.</u></p> <p>La fabrication du Whiskey :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le maltage : après avoir trempées 3 jours dans de l'eau de source, les céréales commencent à germer. ➤ Le séchage, fumage : les céréales germées sont séchées puis fumées sur une plaque perforée au dessus d'un feu de tourbe afin de lui apporter des goûts spécifiques. ➤ Le brassage : les céréales sont alors concassées puis mélangées à de l'eau chaude afin d'obtenir un moût ou Wash. ➤ La fermentation : les levures sont ajoutées au moût, la fermentation durera plusieurs semaines. ➤ La double distillation : en continu « patent still process » ou en repasse « pot still process », l'eau de vie titre alors 60°. ➤ La maturation : on ajoute de l'eau de source pour atteindre 40° environ puis vieillissement de 3 ans minimum en fûts ayant parfois contenus du Sherry ou du Bourbon pour apporter des arômes spécifiques. ➤ L'assemblage : après maturation, les différents whiskies sont assemblés, on parle de « Blending ». 		 
<p>Angostura Bitter</p> <p>Apéritif à base d'alcool de la famille des bitters concentrés originaire de l'Amérique du Sud. Il est fabriqué à Trinidad à partir de rhum, de gentiane, d'écorces d'oranges et autres substances aromatiques et épices. Au goût très amer, il a été mis au point par un médecin militaire prussien, Dr Siegert, pour soigner les soldats atteints de fièvre et de troubles intestinaux sévères lors de leur séjour en climat tropical. Il ne se boit pas pur mais est utilisé pour les cocktails. Il a des vertus digestives et met en appétit. Degré alcoolique : 44,7°</p> 	<p>Soda Perrier</p> <p>Eau minérale naturelle gazeuse faiblement minéralisée captée à Vergèze dans le Gard. L'eau minérale naturelle possède un ensemble de propriétés favorables à la santé et doit faire l'objet d'un arrêt du ministère de la Santé.</p> 		

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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

- ¼ de sucre
- PM angostura bitter
- PM soda
- 4 cl Bourbon whiskey
- ½ tranche d'orange
- 1 zeste de citron
- 1 cerise à l'eau de vie

4 cl



EN DIRECT



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>Imbiber le sucre d'un trait d'angostura bitter</p> <p>Mettre une goutte de soda pour écraser le sucre avec le pilon puis remuer jusqu'à dissolution.</p>		4	<p>Mélanger pour bien incorporer le sucre</p> <p>Ajouter un zeste de citron</p>	
2	Remplir le verre de glaçons		5	Une ½ rondelle d'orange et une cerise à l'eau de vie	
3	<p>Ajouter :</p> <p>1 mesure de Bourbon</p>		6	<p>BOURBON OLD FASHIONED</p> <p>32%</p> <p>Type</p> <p>Before lunch</p> <p>Catégorie</p> <p>Schort drink</p> <p>Goût</p> <p>sec</p> <p>Coût</p> <p>1.10€</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.