







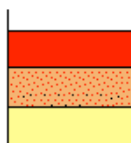
BRANDY EGG NOGG

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR MARRON	
<p>12 CL</p> 	1	1	JAUNE D'ŒUF	DEGRÉ ALCOOL 13,3 %	
	4 CL	3/10	COGNAC	TYPE FANCY DRINK	
	5 CL	5/10	LAIT	CATÉGORIE LONG DRINK	
	1	1	Cuillère à café de SUCRE		GOÛT DOUX
	PM	PM	Noix de muscade		COÛT 1 € environ
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à moitié rempli de glace le sucre, le jaune d'œuf et le cognac.</p> <p>Shaker et verser dans un tumbler.</p> <p>Compléter avec du lait, muscader (en utilisant une râpe) et ajouter un agitateur.</p>				
<p>TUMBLER</p> 	<p>Le Cognac :</p> <p>Le cognac est une eau de vie de vin issue de la double distillation de vins blancs produits autour de la ville de Cognac principalement sur les départements de Charente et Charente-Maritime puis vieillit en fût de chêne. La distillation du vin blanc sec se fait dans un alambic à repasse de type charentais.</p> <p><u>La région de production est divisée en 6 sous-régions :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande Champagne (la meilleure) ➤ Petite Champagne ➤ Borderies ➤ Fins Bois ➤ Bon Bois ➤ Bois Ordinaires ou Communs <p><u>Les 3 principaux cépages utilisés sont :</u> Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar.</p> <p>Le terme «Fine Champagne » désigne un Cognac composé de 50 % au moins de Grande Champagne et 50 % Petite Champagne.</p> <p>Marques : Bisquit, Hennessy, Rémy Martin...</p> <p>Classification des vieillissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Cognac *** ou Cognac VS</u> : au moins 24 mois ➤ <u>Cognac VO ou VSOP ou RÉSERVE</u> : au moins 4 ans ➤ <u>Cognac XO ou Vieille Réserve ou NAPOLÉON</u> : au moins 6 ans. 				
<p>Le lait</p> <p>Le lait utilisé pour la confection de cocktails est généralement du lait demi écrémé UHT.</p>  <p>Le jaune d'œuf</p>  <p>L'utilisation d'œufs « extra frais » est un gage de qualité pour le cocktail. Le jaune d'œuf est riche en vitamines.</p>	<p>Noix de Muscade :</p> <p>Épice originaire de l'archipel indonésien. La noix de muscade est l'amande renfermée dans le fruit du muscadier, arbre exploité aujourd'hui dans les régions tropicales d'Asie et d'Amérique.</p> <p>Elle a des arômes d'épices puissants spécifiques avec un côté sucré.</p> 				
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>					









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

1 JAUNE D'ŒUF
 4 cl de COGNAC
 5 cl de LAIT
 1 Cuillère à café de
 SUCRE
 Noix de muscade

12 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	Remplir le shaker de glaçon puis rafraichir le tumbler.		4	Verser le contenu de la timbale dans le shaker , Shaker 2 fois plus longtemps que d'habitude (+ de 10'').	
2	Ajouter Dans la timbale : 1 cuillère de sucre en poudre 1 jaune d'œuf 3/10 de Cognac	 	5	Compléter avec le lait puis remuer .	 
3	Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire . Enlever les glaçons du tumbler		6	Ajouter un stick.	
				<p>BRANDY EGG NOGG 13,3 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT DOUX COÛT 1 € environ</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.