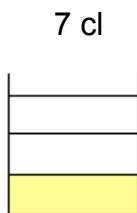


DAIQUIRI







CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
<p>7 CL</p> 	1 CL	1/10	SIROP DE CANNE A SUCRE	OPAQUE
	2 CL	3/10	JUS DE CITRON	DEGRÉ ALCOOL 22,8 %
	4 CL	6/10	RHUM BLANC	TYPE FANCY DRINK
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	TECHNIQUE ET HISTORIQUE			CATÉGORIE SHORT DRINK
	<p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons le sucre de canne, le jus de citron puis le rhum blanc. Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>C'est un ingénieur américain, Jennings Cox, qui le fit connaître au grand public. Envoyé à Daiquiri, ville de la côte Est de Cuba pour exploiter des mines de fer, il découvrit le plaisir de boire ce mélange de rhum et de lime (citron vert) à la fin des journées de travail.</p> <p>Ce cocktail était le préféré du Président Kennedy.</p>			GOÛT MOYENNEMENT DOUX
				COÛT Environ 1€
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Rhum :</p> <p>Le rhum est une eau de vie de plante produite à partir de la canne à sucre. Il est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse dans un alambic à colonnes.</p> <p><u>Il existe deux méthodes d'élaboration :</u></p> <p><u>La méthode industrielle</u> utilise la mélasse (cannes à sucre broyées, résidus des sucreries) qui donne le rhum industriel et représente 90 % de la production.</p> <p><u>La méthode agricole</u> utilise le vesou (jus de cannes à sucre). Il donne le rhum agricole.</p> <p><u>Les appellations du rhum INDUSTRIEL :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum jeune coloré au caramel ➤ Rhum double arôme pour l'alimentation ➤ Rhum léger : pâle, goût plus neutre. <p><u>Les appellations du rhum AGRICOLE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum grappe blanche : incolore et corsé, utilisé pour les cocktails. ➤ Rhum paille ou élevé sous bois : légèrement ambré, vieillit 1 an minimum en fût. ➤ Rhum vieux : ambré et fin, vieillit en fût 3 ans et plus. <p>Le rhum blanc est surtout utilisé en apéritif allongé de soda ou en cocktail. Le rhum ambré est plutôt servi en digestif à température ambiante.</p> <p>Marques : Saint James, Dillon, 3 Rivières...</p> <p>Il existe une seule AOC de rhum agricole depuis 1996 : le rhum de Martinique.</p> <p>Remarque : le Brésil fabrique une eau de vie de canne à sucre, proche du rhum, appelé le "Cachaça" qui est parfumée aux arômes de vanille et de cannelle.</p>			
	<p>Le sirop de canne à sucre :</p> <p>Incolore et inodore, il se compose simplement d'eau très pure et d'au moins 62 % de sucre de canne cristallisé de premier choix.</p> <p>C'est la base des sirops, on y ajoute soit des arômes ou des jus de fruits concentrés.</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>Variétés de citrons : 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.</p> 	
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				

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

1 cl de sirop de canne à sucre
2 cl de jus de citron
4 cl de rhum blanc



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 la timbale</p> <p>1/10 de sirop de canne à sucre 3/10 de jus de citron 6/10 de rhum blanc</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>DAIQUIRI 22.8 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT MOYENNEMENT DOUX COÛT ENVIRON 1 €</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.