

# DUBONNET COCKTAIL

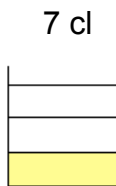
CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR <b>AMBRE</b>
<p style="text-align: center;"><b>7 CL</b></p> 	<b>3,5 CL</b>	<b>5/10</b>	<b>DUBONNET</b>	DEGRÉ ALCOOL <b>28 %</b>
	<b>3,5 CL</b>	<b>5/10</b>	<b>GIN</b>	TYPE <b>BEFORE LUNCH</b>
<p style="text-align: center;"><b>ÉLABORATION AU VERRE A MÉLANGE</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>TECHNIQUE</b></p> <p>Verser dans un verre à mélange à demi rempli de glace le Dubonnet puis le Gin. Frapper avec la cuillère à mélange.</p> <p>Servir dans un verre à cocktail.</p>			CATÉGORIE <b>SHORT DRINK</b>
<p style="text-align: center;"><b>VERRE A COCKTAIL</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Le Gin :</b></p> <p><b>Le Gin est une eau de vie de grains</b> (maïs, seigle, orge malté, blé) aromatisée avec des baies et feuilles de genièvre et d'autres plantes aromatiques : fenouil, cumin, coriandre, réglisse, anis...Il est surtout fabriqué en Angleterre, au Pays-Bas et aux USA.</p> <p><b>Le Genever ou Gin Hollandais :</b> Gin très aromatisé, fabriqué à partir de céréales. L'eau de vie de grains pure (96 %) est redistillée en présence d'aromates dont le genièvre. Il est rarement utilisé dans la confection de cocktails.</p> <p><b>Le London Dry Gin ou Gin Anglais :</b> les baies de genièvre, les différents aromates et épices sont mise à macérer dans de l'alcool neutre puis distillés. Rectification du niveau d'alcool avec de l'eau déminéralisée.</p>			GOÛT <b>MOYENNEMENT SEC</b>
<p style="text-align: center;"><b>Le Dubonnet :</b></p> <p><b>Le Dubonnet est un apéritif à base de vin de la famille des quinquinas</b> obtenu à partir de vins additionnés de sucre ou mistelle, d'alcool neutre et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes avec une forte proportion d'extrait de quinquina (arbuste d'Amérique du Sud).</p> <p><u>Alcool</u> : entre 16° et 17°.</p> <p>Créé en 1848 par Joseph Dubonnet à Paris, il existe 2 types de Dubonnet :</p> <p><u>Le Dubonnet Blond</u> : légèrement édulcoré.</p> <p><u>Le Dubonnet Dry</u> : utilisé pour les cocktails.</p> 	<p><b>Marques :</b> Bombay Sapphire, Gordon's, Beefeater, Booth's...</p> <p><b>Différents types de Gin :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Old Tom Gin : gin légèrement sucré</li> <li>➤ Yellow Gin : gin vieillit en fût de chêne ayant contenu du Xérès.</li> </ul> <p>Degré d'alcool : environ 40°.</p>			
<p><b><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></b></p>				









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

3,5 cl de Dubonnet

3.5 cl de Gin



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

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le verre à mélange de glace ainsi que le verre à cocktail.		4	Verser dans le verre à mélange :  5/10 de Dubonnet 5/10 de Gin	
2	<b>Rafrachir</b> ou <b>glacer</b> le verre à cocktail puis le verre à mélange.		5	<b>Remuer.</b>	 
3	<b>Egoutter</b> les glaçons		6	<b>DUBONNET COCKTAIL</b> 28 % <b>TYPE</b> BEFORE LUNCH <b>CATÉGORIE</b> SHORT DRINK <b>GOÛT</b> MOYENNEMENT SEC <b>COÛT</b> ENVIRON 1 €	