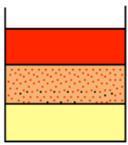


HARVEY WALLBANGER

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR ORANGER
12 CL 	5 CL	4/10	VODKA	DEGRÉ ALCOOL 13.3 %
	7 CL	6/10	JUS D'ORANGE	
	1	1	Trait de GALLIANO	TYPE FANCY DRINK
	1	1	Zeste de CITRON	CATÉGORIE LONG DRINK
ÉLABORATION EN DIRECT	TECHNIQUE ET HISTORIQUE Verser directement dans un tumbler rempli de glace la vodka, le jus d'orange et finir par un trait de Galliano sur le haut du verre. Décorer avec un zeste de citron.			GOÛT DOUX
				COÛT Environ 1,10€

Ce cocktail porte le nom d'un surfeur californien « Harvey ». Après avoir perdu un championnat de surf et ayant trop bu de ce cocktail, il décida de quitter le bar ivre. Au vu de son état, sa planche de surf cognait contre tous les meubles et les murs (wall-banger). Voyant son client partir ainsi, le barman "Duke", amusé, décida de nommer son cocktail "Harvey Wallbanger".

TUMBLER



LA VODKA :

La Vodka est une eau de vie de grains (blé, orge, maïs, seigle, voir riz...) ou plus rarement de racines (pommes de terre, betteraves).

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°.

La Vodka est originaire de Pologne, son nom signifie « petite eau ». Elle fut élaborée au 16^e siècle dans un monastère de la région de Dantzic et devint la boisson traditionnelle des Polonais et des Russes.

Il existe deux types de Vodka :

Les Vodkas naturelles : elles sont blanches et transparentes, utilisées pour les cocktails.

Les Vodkas aromatisées : au citron (jaune), à l'herbe de bison (verte), au piment rouge (rose), au sorbier (rouge), aux noix (ambrée).

Différentes marques :

- RUSSIE : Moskow Skaya
- POLOGNE : Zubrowka
- ÉTATS-UNIS : Smirnoff
- FRANCE : Eristoff, Grey Goose
- SUÈDE : Absolut Vodka



Le Galliano :

Liqueur italienne de plantes, composée d'une macération de plus de 40 ingrédients à dominante d'anis et de vanille dans de l'alcool et eau de vie puis édulcorés. Il est de couleur jaune paille et titre 30° d'alcool.



Jus d'orange

Jus de fruits obtenu à partir d'oranges mûres.



Variétés d'oranges :
navelina, valencia, nova, maltaise.

Il est préférable d'utiliser du jus fraîchement pressé ou un 100 % pur jus.

Il existe différents types de jus :

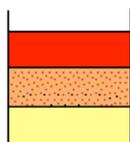
- Les purs jus ou 100%
- Les jus frais pressés
- Les jus à base de concentrés
- Les nectars de fruits
- Les jus de fruits Light
- Les jus multivitaminés
- La boisson aux fruits ...

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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

5 cl de Vodka
7 cl de jus d'orange
1 trait de Galliano
1 zeste de citron

12cl



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	Remplir le tumbler de glaçons.		4	Verser directement dans le tumbler : 6/10 de jus d'orange 4/10 de Vodka <u>Remuer</u>	
2	Rafrachir à l'aide de la cuillère à mélange.		5	Ajouter un trait de Galliano en surface Exprimer un 1 ^{er} zeste de citro puis en placer un en décoration. Ajouter un stick.	 
3	Eliminer l'eau du verre à l'aide la passoir.		6	HARVEY WALLBANGER 13.3% Type Fancy drink Catégorie Long drink Goût Doux Coût 1.10€	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.