

JACK ROSE

CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR ROUGEÂTRE	
<p>7 CL</p> 		1 CL	1/10	SIROP DE GRENADINE	DEGRÉ ALCOOL 22,8 %	
		2 CL	3/10	JUS DE CITRON	TYPE BEFORE LUNCH	
		4 CL	6/10	CALVADOS		
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 		<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons le sirop de grenadine, le jus de citron puis le calvados.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>			<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT FRUITE, CORSE</p> <p>COÛT Environ 1€</p>	
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 		<p>LE CALVADOS :</p> <p>Le Calvados est une eau de vie de cidre résultant de la double distillation de cidre et titrant 40°.</p> <p>Élaboration du Calvados :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mélange des différents types de pommes, broyage et extraction du jus. ➤ Fermentation naturelle (on obtient le cidre qui doit titrer au moins 4,5°). ➤ Double distillation : obtention d'une eau de vie à 76°. ➤ Vieillessement de 2 ans minimum en fût de chêne. ➤ Assemblage et adjonction d'eau minérale pour ramener le calvados à 40°. ➤ Mise en bouteille. <p>Il existe 4 appellations dont 3 AOC :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ AOC « Calvados du Pays d'Auge » ➤ AOC « Calvados Domfrontais » ➤ AOC « Calvados » ➤ Appellation « eau de vie de cidre » <p>Pour les 3 AOC, il existe une classification en fonction du vieillissement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ *** ou 3 pommes : au moins 2 ans. ➤ Vieux ou Réserve : au moins 3 ans. ➤ VO, Vieille Réserve : au moins 4 ans. ➤ VSOP : au moins 5 ans. ➤ Napoléon ou Extra ou Hors d'âge : au moins 6 ans. <p>Marques : Père Magloire, L'Écusson, Ducs de Normandie.</p>			 	
<p>Le sirop de grenadine :</p> <p>A l'origine, le sirop de grenadine est fabriqué à base de pulpe de grenade.</p> <p>De nos jours, c'est un assemblage de 10 % de jus de fruits rouges et de vanille ou de leur extrait, le tout éventuellement additionné de jus de citron.</p> <p>Les fruits utilisés sont : raisins, agrumes, framboises, fraises (ou d'extraits de ceux ci - on parle alors de sirops aromatisés à la grenadine).</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><u>Variétés de citrons :</u> 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 (à éviter).</p> 	
<p>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</p>						

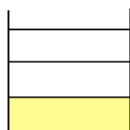
F.T N°	JACK ROSE	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

1cl DE GRENADINE







7 CL

2cl JUS DE CITRON



4cl CALVADOS



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 sirop grenadine 3/10 jus de citron 6/10 Calvados</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>JACK ROSE 22.8% Type Before lunch Catégorie Short drink Goût Fruité, corsé Coût +/- 1€</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.