

MACCA

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>12 CL</p> 	1 CL	1/10	CRÈME DE CASSIS	ROUGEÂTRE
	2 CL	2/10	VERMOUTH DRY	DEGRÉ ALCOOL
	2 CL	2/10	VERMOUTH ITALIEN	20 %
<p>ÉLABORATION</p> <p>EN DIRECT</p>	2 CL	2/10	GIN	TYPE
	5 CL	3/10	SODA	BEFORE LUNCH
	1	1	ZESTE DE CITRON	CATÉGORIE
<p>TECHNIQUE</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser la crème de cassis, le Vermouth Dry, le Vermouth Italien puis le Gin. Remuer.</p> <p>Compléter de Soda (Perrier) et exprimer le zeste d'un citron.</p> <p>Ajouter un agitateur.</p>				LONG DRINK
				GOÛT MOYENNEMENT FORT
				COÛT ENVIRON 1.20 €
<p>TUMBLER</p> 	<p>Le Gin :</p> <p>Le Gin est une eau de vie de grains (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>Le Genever ou Gin Hollandais : 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>Le London Dry Gin ou Gin Anglais : 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> <p>Marques : Bombay Sapphire, Gordon's, Beefeater, Booth's...</p> <p>Différents types de Gin :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Old Tom Gin : gin légèrement sucré ➤ Yellow Gin : gin vieillit en fût de chêne ayant contenu du Xérès. <p>Degré d'alcool : environ 40°.</p>			
<p>Le Vermouth Dry et Italien :</p> <p>Apéritif à base de vin (ABV) obtenu à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre, colorés au caramel et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes.</p> <p>Martini Rossi est un vermouth Italien rouge fabriqué à Turin en Italie. Les vermouths dry ou secs blancs contiennent 2 à 3 fois moins de sucre que les vermouths classiques.</p> <p>Le Noilly Prat est un vermouth dry élaboré à Marseillan en France. Alcool : autour de 16°.</p> 	<p>La crème de Cassis :</p> <p>La crème de cassis adoucie le cocktail. La crème de cassis a 400 gr de sucre /l minimum.</p> <p>Le Soda Perrier :</p> <p>Eau minérale naturelle gazeuse faiblement minéralisée captée à Vergèze dans le Gard.</p> <p>L'eau minérale naturelle possède un ensemble de propriétés favorables à la santé et doit faire l'objet d'un arrêt du ministère de la Santé.</p> 			

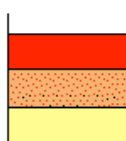
ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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

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







1 cl de crème de cassis
 3 cl de vermouth dry
 3 cl de vermouth italien
 3 cl de gin
 soda
 1 zeste de citron

12 cl



En direct



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le tumbler de glaçons, remuer. Egoutter l'eau du verre.	 	4	Compléter de soda,	
2	Verser Dans le tumbler : 1/10 crème cassis 3/10 de vermouth dry 3/10 de vermouth italien 3/10 de gin Compléter de soda 1 zeste de citron		5	Exprimer le zeste d'un citron Ajouter un agitateur	
3	Remuer		6	MACCA 20 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE LONG DRINK CATÉGORIE LONG DRINK COÛT 1.20 €	