

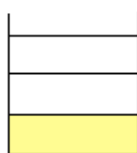
# MARGARITA

| CONTENANCE   | COMPOSITION   |  |                          | COULEUR   |
|--|---|--|--------------------------|---|
| <b>7 CL</b><br>   | <b>1 CL</b>   | <b>1/10</b>  | <b>JUS DE CITRON</b>     | <b>JAUNÂTRE</b>   |
|  | <b>2 CL</b>   | <b>3/10</b>  | <b>COINTREAU</b>         | DEGRÉ ALCOOL<br><b>29,6 %</b>   |
|  | <b>4 CL</b>   | <b>6/10</b>  | <b>TEQUILA</b>           | TYPE<br><b>FANCY DRINK</b>  |
|  | <b>PM</b>   | <b>PM</b>  | <b>SEL POUR LE VERRE</b> |   |
| <b>ÉLABORATION AU SHAKER</b><br>  | <b>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</b><br>Humidifier avec un citron et givrer au sel fin le bord du verre sur sa moitié seulement.<br>Verser dans shaker à demi rempli de glace le jus de citron, le Cointreau puis la Tequila.<br>Frapper et verser dans un verre à cocktail.<br><br>La Margarita a été créée en 1948 par Marguerita Sames, qui vivait à Acapulco au Mexique.  |  |                          | <b>CATÉGORIE SHORT DRINK</b><br><br><b>GOÛT SEC ET FORT</b><br><br><b>COÛT Environ 1,10€</b>  |
| <b>VERRE A COCKTAIL</b><br>  | <b>LA TEQUILA :</b><br><b>Eau de vie de plante Mexicaine obtenue par la double distillation du cœur de Maguey</b> , sorte de cactus appartenant à la famille des Agaves Tequilana Weber Azul qui pousse dans la région de l'État de Jalisco au Mexique.   |  |                          |   |
|  |    | Les cœurs du fruit du Maguey appelés « Pinas » sont découpés puis cuits à la vapeur sous pression afin de transformer l'amidon en sucre. |                          |   |
| <b>Cointreau :</b><br>Liqueur incolore à base d'écorces d'oranges douces de la côte méditerranéenne et d'oranges amères des Antilles.<br>Degré alcoolique : 40°<br>Le Cointreau fût créé en 1849 à Angers par Adolphe et Jean Édouard Cointreau, confiseurs.  | Après cuisson, les morceaux de Pinas sont broyés et pressés afin d'obtenir un jus, ajout de levures et de sucre puis fermentation.<br>Double distillation dans un alambic à repasse : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La première distillation donne le MEZCAL titrant 20° environ.</li> <li>➤ La deuxième distillation donne la TEQUILA et titre entre 50° et 55°.</li> </ul> <b>Il existe 3 types de Tequila :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>La Téquila BLANCO</b> : 55°, elle est expédiée en vrac dans les pays où elle sera ramenée au degré légal par ajout d'eau distillée (la plus courante).</li> <li>➤ <b>La Téquila REPOSADO</b> : vieillie 2 à 3 mois dans des fûts de chêne puis ramenée à 43°.</li> <li>➤ <b>La Téquila ANEJO</b> : au moins 6 mois de vieillissement avec une couleur ambrée.</li> </ul> Marques : José Cuervo, San José, Jalisco.  |  |                          | <b>Jus de citron</b><br>Jus de fruits obtenu à partir de citron jaune. <b>Il est largement préférable d'utiliser le jus de citron fraîchement pressé non traité.</b><br>Variétés de citrons : Eureka (États-unis), citron jaune d'Espagne, de Nice.<br><br>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).  |
| <b>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</b>   |   |  |                          |   |

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

1 cl jus de citron  
 2 cl cointreau  
 4 cl téquila  
 PM sel fin

7 cl



**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><b>Glacer</b> le shaker et le verre à cocktail de glaçons :<br/>Remplir le <b>shaker</b> et le <b>verre</b> à cocktail de glaçons.</p> <p>Givrer à demi les bords d'un verre à cocktail, salé au sel fin puis enlever l'excédent</p> |              | 4      | <p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p> <p>Shaker</p>   |              |
| 2      | <p>Salé sur la moitié du bord du verre.</p>   |              | 5      | <p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la passoire.</p>  |              |
| 3      | <p>Verser dans la timbale:<br/>1/10 jus de citron<br/>3/10 cointreau<br/>6/10 téquila</p>   |              | 6      | <p><b>MARGARITA</b><br/>29.6 %<br/><b>TYPE</b><br/>FANCY DRINK<br/><b>CATÉGORIE</b><br/>SHORT DRINK<br/><b>GOÛT</b><br/>SEC et FORT<br/><b>COÛT</b><br/>ENVIRON 1.10 €</p> |              |