

# ORANGE BLOSSOM

| CONTENANCE   | COMPOSITION  |      |              | COULEUR<br><b>ORANGE</b>   |
|--|--|------|--------------|--|
| <p>7 CL</p>   | 4 CL   | 6/10 | JUS D'ORANGE | DEGRÉ ALCOOL<br><b>17,7 %</b>  |
|  | 3 CL   | 4/10 | GIN          | TYPE<br><b>FANCY DRINK</b>   |
| <p>ÉLABORATION<br/><b>AU SHAKER</b></p>   | <p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glace le jus d'orange puis le gin.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>   |      |              | <p>CATÉGORIE<br/><b>SHORT DRINK</b></p> <p>GOÛT<br/><b>MOYENNEMENT FORT</b></p> <p>COÛT<br/><b>ENVIRON 1 €</b></p> |
| <p>VERRE<br/>A COCKTAIL</p>   | <p><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> <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>Le jus d'orange :</b></p> <p>Jus de fruits obtenu à partir d'oranges mûres.</p> <p><u>Variétés d'oranges</u> : navelina, valencia, nova, maltaise.</p> <p><u>Il existe différents types de jus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les purs jus ou 100%</li> <li>➤ Les jus frais pressés</li> <li>➤ Les jus concentrés</li> <li>➤ Les jus à base de concentrés</li> <li>➤ Les nectars de fruits</li> <li>➤ Les jus déshydratés</li> <li>➤ Les jus de fruits Light</li> <li>➤ Les jus multivitaminés</li> <li>➤ La boisson aux fruits</li> </ul> |   |      |              |  |

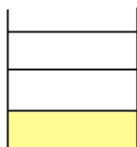
ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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







4 cl de jus d'orange

3 cl de gin

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 :</p> <p>Remplir le <b>shaker</b> et le <b>verre</b> à cocktail de glaçons.</p> |    | 4      | <p>Verser le contenu de la <b>timbale</b> dans le <b>shaker</b>, <b>Shaker</b>.</p>   |    |
| 2      | <p>Verser dans la <b>timbale</b>:</p> <p>6/10 de jus d'orange</p> <p>4/10 de gin</p>   |  | 5      | <p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la <b>passoire</b>.</p>  |  |
| 3      | <p>Vider le surplus d'eau de la <b>timbale</b> à l'aide de la <b>passoire</b>.</p> <p>Enlever les glaçons du verre à cocktail</p>            |  | 6      | <p><b>ORANGE BLOSSOM</b><br/>17,7 %<br/><b>TYPE</b><br/>FANCY DRINK<br/><b>CATÉGORIE</b><br/>SHORT DRINK<br/><b>GOÛT</b><br/>MOYENNEMENT FORT<br/><b>COÛT</b><br/>ENVIRON 1 €</p> |  |

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.