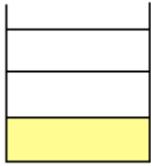


# ORANGE BLOSSOM

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR <b>ORANGE</b>
<p>7 CL</p> 	4 CL	6/10	JUS D'ORANGE	DEGRÉ ALCOOL <b>17,7 %</b>
	3 CL	4/10	GIN	TYPE <b>FANCY DRINK</b>
<p>ÉLABORATION <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 <b>SHORT DRINK</b></p> <p>GOÛT <b>MOYENNEMENT FORT</b></p> <p>COÛT <b>ENVIRON 1 €</b></p>
<p>VERRE 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>				

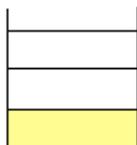
ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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> 17,7 % <b>TYPE</b> FANCY DRINK <b>CATÉGORIE</b> SHORT DRINK <b>GOÛT</b> MOYENNEMENT FORT <b>COÛT</b> ENVIRON 1 €</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.