

PARADISE

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	<p>1 CL</p>	<p>1/10</p>	<p>JUS D'ORANGE</p>	<p>ORANGE</p>
	<p>2 CL</p>	<p>3/10</p>	<p>APRICOT BRANDY</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL</p> <p>29,7 %</p>
	<p>4 CL</p>	<p>6/10</p>	<p>GIN</p>	<p>TYPE</p> <p>FANCY DRINK</p>
<p>ÉLABORATION</p> <p>AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glace le jus d'orange, l'Apricot Brandy puis le Gin.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>			<p>CATÉGORIE</p> <p>SHORT DRINK</p>
				<p>GOÛT</p> <p>DOUX</p>
				<p>COÛT</p> <p>ENVIRON 1 €</p>
<p>VERRE</p> <p>A COCKTAIL</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 jus d'orange :</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"> ➤ Les purs jus ou 100% ➤ Les jus frais pressés ➤ Les jus concentrés ➤ Les jus à base de concentrés ➤ Les nectars de fruits ➤ Les jus déshydratés ➤ Les jus de fruits Light ➤ Les jus multivitaminés ➤ La boisson aux fruits 				<p>L'Apricot Brandy :</p> <p>Liqueur d'abricots titrant 24° d'alcool.</p> <p>Les liqueurs sont des boissons alcoolisées non fermentées obtenues par la macération de substances végétales dans de l'alcool et eau de vie, additionnée de sucres et d'aromates.</p> <p>Les liqueurs doivent avoir une teneur en sucre de 100 gr/l minimum.</p> 
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				

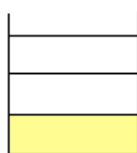
F.T N°	PARADISE	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

1 cl de jus d'orange







2 cl d'apricot brandy

4 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>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 de jus d'orange</p> <p>2/10 d'apricot brandy</p> <p>6/10 de gin</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>PARADISE 29,7 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT DOUX COÛT ENVIRON 1 €</p>	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.