

PICK ME UP

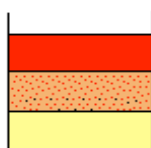
CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
12 CL 	1 CL	1/10	SIROP DE GRENADINE	ROUGEÂTRE
	3 CL	4/10	JUS D'ORANGE	DEGRÉ ALCOOL
	3 CL	5/10	COGNAC	15,8 %
	5 CL	5/10	CHAMPAGNE	TYPE
				BEFORE LUNCH
ÉLABORATION AU SHAKER 		TECHNIQUE Dans un shaker à demi rempli de glace, verser le sirop de grenadine, le jus d'orange puis le cognac. Frapper et verser dans une flûte à champagne. Compléter au Champagne.		CATÉGORIE LONG DRINK
				GOÛT MOYENNEMENT DOUX
				COÛT Environ 2,50€
FLÛTE À CHAMPAGNE 		Le Champagne : Le Champagne est un vin effervescent élaboré selon la méthode Champenoise à partir de vins blancs issus de <u>3 cépages</u> : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Il doit être produit dans <u>les 5 sous régions</u> situées autour de Reims et d'Épernay : <ul style="list-style-type: none"> ➤ La montagne de Reims ➤ La vallée de la Marne ➤ La Côte des Blancs ➤ Le Sézannais ➤ Le Vignoble de l'Aube 		
Le Cognac : Le cognac est une eau de vie de vin issue de la double distillation de vins blancs produits autour de la ville de Cognac principalement sur les départements de Charente et Charente-Maritime puis vieillit en fût de chêne. <u>Les 3 principaux cépages utilisés sont :</u> Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar. 		LA MÉTHODE CHAMPENOISE : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Élaboration des vins blancs « tranquilles » selon leur cépage ▪ Élaboration de la cuvée par assemblage des vins ▪ Mise en bouteille avec addition de la liqueur de tirage (levures+sucre) ▪ Mise des bouteilles sur latte en cave pour la prise de mousse ▪ Mise sur pupitre et remuage pour concentrer le dépôt dans le goulot ▪ Dégorgement afin d'extraire le dépôt ▪ Addition de la liqueur d'expédition (vin+sucre) ▪ Bouchage définitif, muselage ▪ Vieillessement d' 1 an minimum et 3 ans pour les millésimés en cave. Le taux de sucre définit le classement : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Brut : de 0 à 15 gr/l de sucre ➤ Extra Dry : de 12 à 20 gr/l de sucre ➤ Sec : de 17 à 35 gr/l de sucre ➤ Demi-sec : de 33 à 50 gr/l de sucre ➤ Doux : plus de 50 gr/l de sucre C'est au 17 ^e siècle que Dom Pérignon, moine bénédictin sous le règne de Louis 14, a été le premier à maîtriser la vinification de vins effervescents.		
				Le sirop de grenadine : A l'origine, le sirop de grenadine est fabriqué à base de pulpe de grenade. De nos jours, c'est un assemblage de 10 % de jus de fruits rouges et de vanille ou de leur extrait, le tout éventuellement additionné de jus de citron. Les fruits utilisés sont : raisins, agrumes, framboises, fraises (ou d'extraits de ceux ci - on parle alors de sirops aromatisés à la grenadine).
ARGUMENTATION COMMERCIALE :				

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

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

1cl DE GRENADINE
3cl JUS D'ORANGE
3cl COGNAC
5cl deCHAMPAGNE

12cl



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	<p>Glacer le shaker et la flûte :</p> <p>Remplir le shaker et la flûte 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 grenadine 4/10 de jus d'oranges 5/10 de Cognac</p>		5	<p>Verser dans la flûte à l'aide de la passoire.</p> <p>Compléter avec le Champagne (5cl)</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p> <p>Enlever les glaçons de la flûte.</p>		6	<p>PICK ME UP 15,8 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT DOUX COÛT Environ 2,50€</p>	