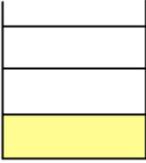


PINK GIN

CONTENANCE	COMPOSITION		COULEUR AMBRE
<p style="text-align: center;">4 CL</p> 	<p>4 CL 2</p>	<p>GIN Traits D'ANGOSTURA BITTER</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL 40 %</p>
<p style="text-align: center;">ÉLABORATION</p> <p style="text-align: center;">DIRECTEMENT DANS LE VERRE</p>	<p style="text-align: center;">TECHNIQUE</p> <p>Faire tourner dans un verre à cocktail deux traits d'Angostura Bitter puis verser le Gin</p> <p>Servir accompagné d'un verre d'eau glacé.</p>		<p>TYPE BEFORE LUNCH</p>
			<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT SEC</p>
			<p>COÛT ENVIRON 1 €</p>
<p style="text-align: center;">VERRE A COCKTAIL</p> 	<p style="text-align: center;">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>L'Angostura Bitter :</p> <p>Apéritif à base d'alcool de la famille des bitters concentrés originaire de l'Amérique du Sud. Il est fabriqué à Trinidad à partir de rhum, de gentiane, d'écorces d'oranges et autres substances aromatiques et épices.</p> <p>Au goût très amer, il a été mis au point par un médecin militaire prussien, Dr Siegert, pour soigner les soldats atteints de fièvre et de troubles intestinaux sévères lors de leur séjour en climat tropical.</p> <p>Il ne se boit pas pur mais est utilisé pour les cocktails. Il a des vertus digestives et met en appétit.</p> <p><u>Degré alcoolique</u> : 44,7°</p> <p>Les amers sont divisés en 4 catégories : Les amers clairs, les goudrons, les amers sans alcool, les amers concentrés</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'<u>alcool</u> : environ 40°.</p>		

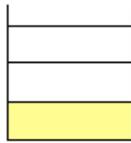
ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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

4 cl de gin

4 cl

2 traits d'angostura
bitter



En direct



Etapas	Progression du travail	Illustration	Etapas	Progression du travail	Illustration
1	Verser 2 traits (dash) d'angostura bitter dans le verre à cocktail.		4	Ce cocktail se prépare avec un gin de qualité à température ambiante et accompagné d'un verre d'eau glacée.	
2	Faire tourner le verre à l'horizontal pour napper le globe d'angostura bitter.		5	<p>PINK GIN 40 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT SEC COÛT ENVIRON 1 €</p>	
3	Verser une mesure de gin		6		