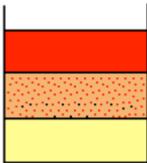
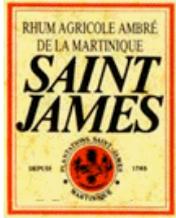


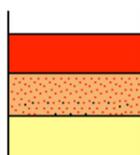
PLANTER'S PUNCH

CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
<p>12 CL</p> 		<p>1 3,5 CL 3,5 CL 4 CL 1 CL 1 2</p>	<p>TRAIT D'ANGOSTURA JUS D'ORANGE JUS D'ANANAS RHUM BLANC TRAIT RHUM AMBRE QUARTIER D'ANANAS CERISES A L'EAU DE VIE</p>	<p>ORANGE</p> <p>DEGRÉ ALCOOL 17,3 %</p> <p>TYPE FANCY DRINK</p>
<p>ÉLABORATION</p> <p>EN DIRECT</p>		<p>TECHNIQUE</p> <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser directement le jus d'orange, le jus d'ananas et le rhum blanc. Remuer et terminer par un trait de rhum ambré. Décorer avec un quartier d'ananas et deux cerises à l'eau de vie.</p>		<p>CATÉGORIE LONG DRINK</p> <p>GOÛT DOUX</p> <p>COÛT Environ 1€</p>
<p>TUMBLER</p> 		<p>Le Rhum :</p> <p>Le rhum est une eau de vie de plante produite à partir de la canne à sucre. Il est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse dans un alambic à colonnes.</p> <p>Il existe deux méthodes d'élaboration :</p> <p>La méthode industrielle utilise la mélasse (cannes à sucre broyées, résidus des sucreries) qui donne le rhum industriel et représente 90 % de la production.</p> <p>La méthode agricole utilise le vesou (jus de cannes à sucre). Il donne le rhum agricole.</p> <p>Les appellations du rhum INDUSTRIEL :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum jeune coloré au caramel ➤ Rhum double arôme pour l'alimentation ➤ Rhum léger : pâle, goût plus neutre. <p>Les appellations du rhum AGRICOLE :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum grappe blanche : incolore et corsé, utilisé pour les cocktails. ➤ Rhum paille ou élevé sous bois : légèrement ambré, vieillit 1 an minimum en fût. ➤ Rhum vieux : ambré et fin, vieillit en fût 3 ans et plus. <p>Le rhum blanc est surtout utilisé en apéritif allongé de soda ou en cocktail. Le rhum ambré est plutôt servi en digestif à température ambiante.</p> <p>Marques : Saint James, Dillon, 3 Rivières...</p> <p>Il existe une seule AOC de rhum agricole depuis 1996 : le rhum de Martinique.</p> <p>Remarque : le Brésil fabrique une eau de vie de canne à sucre, proche du rhum, appelé le "Cachaça" qui est parfumée aux arômes de vanille et de cannelle.</p>		
<p>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. Il ne se boit pas pur mais est utilisé pour les cocktails. Il a des vertus digestives et met en appétit.</p> <p>Degré alcoolique : 44,7°</p> 				<p>REMARQUE :</p> <p>Il existe de nombreuses recettes de Planter's Punch, utilisant également du curaçao orange (liqueur à base d'oranges amères des Antilles) et du marasquin (liqueur d'origine Italienne élaborée à partir de cerises acides nommées « marasches »).</p> 
<p>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</p>				

F.T N°	PLANTER'S PUNCH	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

Angostura bitter
 3 cl de jus d'ananas
 3 cl de jus d'oranges
 6 cl de rhum blanc
 Rhum brun
 Déco cerises et ananas

12 cl



En direct



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

Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
1	Remplir le tumbler de glaçons.		4	Déposer 1 trait de rhum ambré	
	Le rafraichir (remuer).				
2	Egoutter l'eau du verre.		5	Ajouter un quartier d'ananas, cerises à l'eau de vie et un stick.	
	Verser Dans le tumbler : 1 trait d'angostura bitter 3/10 jus ananas 3/10 jus orange 4/10 rhum blanc				
3	<u>Remuer</u>		6	PLANTER'S PUNCH 17.3 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT DOUX COÛT 1 € environ	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.