

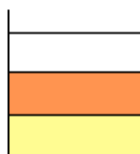
PORTO FLIP

CONTENANCE	COMPOSITION		COULEUR MARRON
<p>9 CL</p> 	<p>1 1 2 CL 4 CL PM</p>	<p>CUILLÈRE A CAFÉ DE SUCRE JAUNE D'ŒUF COGNAC PORTO ROUGE NOIX DE MUSCADE</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL 16,8 %</p> <p>TYPE BEFORE LUNCH</p>
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons la cuillère à café de sucre, le jaune d'oeuf, le porto puis le cognac.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Râper un peu de noix de muscade.</p>		<p>CATÉGORIE SHORT DRINK</p> <p>GOÛT DOUX</p> <p>COÛT Environ 1,20€</p>
<p>DOUBLE VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Porto :</p> <p>Le Porto est un vin de liqueur (VDL) de la région du Haut-Douro au Portugal issu de raisins rouges ou blancs Le jus de raisin est muté à l'eau de vie de vin locale et vieilli en fût pendant 2 ans minimum. Il existe des Portos rouges et des Portos blancs.</p> <p>On distingue 2 grandes familles de Portos :</p> <p>Les Portos Vintages :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les Portos Vintages : issus de récoltes exceptionnelles et élaborés avec des vins de la même année, vieillis au moins 2 ans en fûts puis de 10 à 30 ans en bouteille. ➤ Les Portos « Late Bottled Vintages » : vieillis 4 ans minimum en fûts. ➤ Les Portos Vintages de Quintas (ou domaine) : Portos provenant d'un seul domaine et d'une seule année, vieillis 8 ans. <p>Les Portos Blends :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les plus courants. Ils sont issus d'assemblages de différents vins et de différentes années et vieillis 2 ans en fûts de chêne minimum. <p><u>Les Portos rouges sont qualifiés de :</u></p> <p>« Ruby » pour un jeune Porto, sa couleur rouge vive d'origine qui lui confère son nom. Ce porto est très fruité et conserve une vivacité de vin jeune.</p> <p>« Tawny » pour un Porto plus âgé à la teinte brune</p> <p><u>Les Portos blancs sont qualifiés de :</u></p> <p>« White » pour les portos jeunes blond clair</p> <p>« Golden White » pour les Portos blancs plus vieux de couleur vieil or.</p> <p>Degré d'alcool : 20 ° environ</p> <p>Marques : Sandeman, Rozes, Croft, Cruz</p> 		
<p>Le Cognac :</p> <p>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. Les 3 principaux cépages utilisés sont : Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar.</p> 	<p>Noix de Muscade :</p> <p>Épice originaire de l'archipel indonésien. La noix de muscade est l'amande renfermée dans le fruit du muscadier, arbre exploité aujourd'hui dans les régions tropicales d'Asie et d'Amérique.</p> <p>Elle a des arômes d'épices puissants spécifiques avec un côté sucré.</p> 		
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>			

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

1 cuill à café de sucre
 1 jaune d'œuf
 2 cl de cognac
 4 cl de Porto rouge
 PM Noix de muscade

9 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 double verre à cocktail de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p> <p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la passoire</p>	
2	<p>Verser dans la timbale</p> <p>1 cuill à café de sucre 1 jaune d'œuf 2/10 de Cognac 4/10 de Porto</p>		5	<p>Ajouter la noix de muscade rapée.</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>PORTO FLIP 16.8 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT DOUX COÛT ENVIRON 1.20 €</p>	