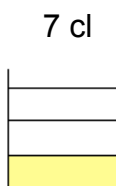


ROB ROY








CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR	
<p>7 CL</p> 		<p>PM</p> <p>1,5 CL</p> <p>5,5 CL</p> <p>1</p>	<p>PM</p> <p>2/10</p> <p>8/10</p> <p>1</p>	<p>ANGOSTURA BITTER</p> <p>VERMOUTH ITALIEN</p> <p>SCOTCH WHISKY</p> <p>CERISE A L'EAU DE VIE</p>	<p>AMBRE</p> <p>DEGRÉ ALCOOL</p> <p>34,8 %</p> <p>TYPE</p> <p>BEFORE LUNCH</p>	
<p>AU VERRE A MÉLANGE</p> 		<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans le verre à mélange à demi rempli de glace quelques gouttes d'Angostura Bitter, le Vermouth Italien rouge puis le Scotch Whisky.</p> <p>Remuer et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Décorer avec une cerise à l'eau de vie.</p>			<p>CATÉGORIE</p> <p>SHORT DRINK</p> <p>GOÛT</p> <p>MOYENNEMENT FORT</p> <p>COÛT</p> <p>Environ 1,10€</p>	
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 		<p>LE SCOTCH WHISKY :</p> <p>Le Scotch Whisky est une eau de vie de grains (orge, blé...) produite en Écosse.</p> <p>L'Écosse est divisée en 4 régions de productions : les Highlands, les Lowlands, l'île d'Islay et Campbeltown.</p> <p>Il existe 3 catégories de Scotch Whisky :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les BLENDED : obtenus par un assemblage de whiskies provenant d'une ou plusieurs distilleries, de différentes années et de différents whiskies : single malt (orge), bourbon, ryes (seigle)... ➤ Les PUR MALTS : élaborés uniquement avec de l'orge mais pouvant provenir de différentes distilleries. ➤ Les SINGLE MALTS : élaborés uniquement avec de l'orge et provenant d'une seule et même distillerie. <p>Étapes de fabrication du Scotch Whisky :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le maltage : après avoir trempées 3 jours dans de l'eau de source, les céréales commencent à germer. ➤ Le séchage, fumage : les céréales germées sont séchées puis fumées sur une plaque perforée au dessus d'un feu de tourbe afin de lui apporter des goûts spécifiques. ➤ Le brassage : les céréales sont alors concassées puis mélangées à de l'eau chaude afin d'obtenir un moût ou Wash. ➤ La fermentation : les levures sont ajoutées au moût, la fermentation durera plusieurs semaines. ➤ La double distillation : en continu « patent still process » ou en repasse « pot still process », l'eau de vie titre alors 60°. ➤ La maturation : on ajoute de l'eau de source pour atteindre 40° environ puis vieillissement de 3 ans minimum en fûts ayant parfois contenus du Sherry ou du Bourbon pour apporter des arômes spécifiques. ➤ L'assemblage : après maturation, les différents whiskies sont assemblés, on parle de « Blending ». 			 	
<p>Vermouth Italien :</p> <p>Apéritif à base de vin (ABV) de la famille des Vermouths obtenu à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre, colorés au caramel et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes.</p> <p>Martini Rossi est une marque fabriquée à Turin en Italie.</p> <p>Degré d'alcool : autour de 16°.</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. 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>Degré alcoolique : 44,7°</p> 	
<p>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</p>						

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

PM Angostura bitter
 1.5 cl vermouth italien
 5.5 cl Scotch whisky
 1 cerise à l'eau de vie



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

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le verre à mélange de glace ainsi que le verre à cocktail.		4	Verser dans le verre à mélange : Qques gouttes d'angostura bitter 2/10 de vermouth italien 8/10 de scotch whisky	
2	Rafrâichir ou glacer le verre à cocktail puis le verre à mélange.		5	Remuer.	 
3	Egoutter les glaçons		6	ROB ROY 34.8 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT FORT COÛT ENVIRON 1.10 €	 Ajouter une cerise à l'eau de vie