

ROSE

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	<p>4 CL</p>	<p>6/10</p>	<p>VERMOUTH DRY</p>	<p>ROSE</p>
	<p>1,5 CL</p>	<p>2/10</p>	<p>GIN</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL</p> <p>24 %</p>
	<p>1,5 CL</p>	<p>2/10</p>	<p>KIRSCH</p>	<p>TYPE</p> <p>BEFORE LUNCH</p>
	<p>1</p>		<p>CERISE EAU-DE-VIE</p>	
<p>ÉLABORATION</p> <p>VERRE A MÉLANGE</p> 	<p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Verser dans le verre à mélange rempli de glace le vermouth dry, le cherry brandy et le Kirsch. Remuer avec la cuillère à mélange.</p> <p>Servir dans un verre à cocktail.</p> <p>Ajouter 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 €</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Kirsch :</p> <p>Il faut environ 22 kg de cerises pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie pure.</p> <p>Surtout élaborée en Alsace et dans les pays vosgiens, cette eau-de-vie provient soit des fruits du merisier, soit des guignes (fruits de cerisiers greffés sur des merisiers sauvages).</p> <p>La fermentation dure environ 20 jours à une température de 20°C, et les fruits sont journellement brassés.</p>			
<p>Vermouth Dry</p> <p>Apéritif à base de vin obtenu à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes. Les vermouths dry ou secs contiennent 2 à 3 fois moins de sucre que les vermouths classiques.</p> <p>Le Noilly Prat est un vermouth dry élaboré à Marseillan en France.</p> 	<p>Comme les eaux-de-vie de marc, ce moût est conservé quelque temps, à l'abri de l'air, pour que les noyaux transmettent leur goût d'amande avant la distillation.</p> <p>Les kirshs sont vieillis en fût de frêne bleu-blanc ou en bonbonnes en verre à l'abri de la lumière.</p> <p>Un bon kirsch se déguste à 10-12 °C et titre 40° d'alcool.</p>			<p>Le Cherry Brandy</p> <p>Liqueur d'environ 25° à base de cerises.</p> 
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				



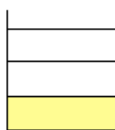
F.T N°	ROSE	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

4 cl de vermouth dry







1.5 cl de Gin

1.5 cl de kirsch

7 cl



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 : 6/10 de vermouth dry 2/10 de Gin 2/10 de Kirsch	
2	Rafrâichir ou glacer le verre à cocktail puis le verre à mélange.		5	Remuer.	
3	Egoutter les glaçons		6	ROSE 24 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT Moyennement fort COÛT ENVIRON 1 €	 Ajouter une cerise à l'eau de vie