

RUSTY NAIL

CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR			
7 CL	3,5 CL	5/10	LIQUEUR DE SCOTCH WHISKY (Drambuie)	MARRON			
	3,5 CL	5/10	SCOTCH WHISKY	DEGRÉ ALCOOL 32 %			
ÉLABORATION	TECHNIQUE			TYPE			
				AFTER DINNER			
				CATÉGORIE			
EN DIRECT	Verser directement dans un verre Old Fashioned rempli de glace la liqueur de Scotch Whisky puis le Scotch Whisky.			SHORT DRINK			
				GOÛT			
				DOUX			
VERRE OLD FASHIONED	LE SCOTCH WHISKY :			COÛT			
				Environ 1,10€			
							
La liqueur de Scotch Whisky : Liqueur obtenue par la macération de plantes et d'herbes dans du scotch whisky (whisky Écossais) édulcorée avec du miel de bruyère et titrant 40° d'alcool. Exemple : Drambuie.	<p>Il existe 3 catégories de Scotch Whisky :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Les BLENDED</u> : 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)... ➤ <u>Les PUR MALTS</u> : élaborés uniquement avec de l'orge mais pouvant provenir de différentes distilleries. ➤ <u>Les SINGLE MALTS</u> : 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 ». 			REMARQUE			
							Il peut également se réaliser au verre à mélange
				ARGUMENTATION COMMERCIALE :			

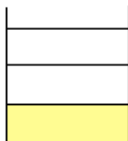
F.T N°	RUSTY NAIL	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

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

3.5 cl de liqueur de scotch whisky (Drambuie)






7 cl

3.5 cl Scotch Whisky



DIRECT



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le <u>old fashioned</u> de glaçons.		4	Verser directement dans le tumbler : 5/10 de Scotch Whisky 5/10 de drambuie	
2	Rafraichir à l'aide de la cuillère à mélange.		5	Bien mélanger le tout avec la cuillère à mélange.	
3	Eliminer l'eau du verre à l'aide la passoir.		6	RUSTY NAIL 32% Type After dinner Catégorie Short drink Goût Amer Doux 1.10€	