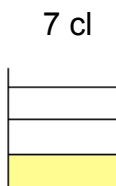


# SCOTCH SOUR








CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
<p>7 CL</p> 	1	1	Cuillère à café de <b>SUCRE</b>	<b>AMBRE/ OPAQUE</b>
	2 CL	3/10	<b>JUS DE CITRON</b>	DEGRÉ ALCOOL <b>28,5 %</b>
	5 CL	7/10	<b>SCOTCH WISKY</b>	TYPE <b>BEFORE LUNCH</b>
	2	2	<b>CERISES A L'EAU DE VIE</b>	CATÉGORIE <b>SHORT DRINK</b>
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons la cuillère de sucre, le jus de citron puis le scotch whisky.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Décorer avec 2 cerises à l'eau de vie.</p>			<p>GOÛT <b>SEC</b></p> <p>COÛT Environ 1€</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>LE SCOTCH WHISKY :</p> <p><b>Le Scotch Whisky est une eau de vie de grains (orge, blé...) produite en Écosse.</b></p> <p>L'Écosse est divisée en <b>4 régions de productions</b> : les Highlands, les Lowlands, l'île d'Islay et Campbeltown.</p> <p>Il existe <b>3 catégories de Scotch Whisky</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Les BLENDED</b> : 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)...</li> <li>➤ <b>Les PUR MALTS</b> : élaborés uniquement avec de l'orge mais pouvant provenir de différentes distilleries.</li> <li>➤ <b>Les SINGLE MALTS</b> : élaborés uniquement avec de l'orge et provenant d'une seule et même distillerie.</li> </ul> <p><b>Étapes de fabrication du Scotch Whisky :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Le maltage</b> : après avoir trempées 3 jours dans de l'eau de source, les céréales commencent à germer.</li> <li>➤ <b>Le séchage, fumage</b> : 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.</li> <li>➤ <b>Le brassage</b> : les céréales sont alors concassées puis mélangées à de l'eau chaude afin d'obtenir un moût ou Wash.</li> <li>➤ <b>La fermentation</b> : les levures sont ajoutées au moût, la fermentation durera plusieurs semaines.</li> <li>➤ <b>La double distillation</b> : en continu « patent still process » ou en repasse « pot still process », l'eau de vie titre alors 60°.</li> <li>➤ <b>La maturation</b> : 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.</li> <li>➤ <b>L'assemblage</b> : après maturation, les différents whiskies sont assemblés, on parle de « Blending ».</li> </ul>			 
<p><b>Jus de citron</b></p>  <p>Jus de fruits obtenu à partir de citron jaune. Il est largement préférable d'utiliser le jus de citron fraîchement pressé non traité.</p> <p><u>Variétés de citrons</u> : Eureka (États-unis), citron jaune d'Espagne, de Nice.</p> <p>Le « Pulco » est utilisé par certain barman, c'est un mélange de jus de citron et autres agrumes à base de concentrés (65% dont 5% de pulpe), avec acidifiants (à éviter).</p>	<p><b>REMARQUE :</b></p> <p>Le terme « SOUR » signifie « acide » en anglais.</p> 			
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				

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

1 cuill à café de sucre  
 2 cl de jus de citron  
 5 cl de scotch Whisky  
 2 cerises 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	<p><b>Glacer</b> le shaker et le verre à cocktail.</p> <p>Remplir le <b>shaker</b> et le <b>verre</b> à cocktail de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la <b>timbale</b> dans le <b>shaker</b>.</p> <p><b>Shaker</b></p>	 
2	<p>Verser dans le shaker :</p> <p>1 cuill à café de sucre            3/10 de jus de citron            7/10 de scotch Whisky</p>		5	<p>Vider les glaçons du verre à cocktail</p> <p>Passer dans le verre à cocktail</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la <b>timbale</b> à l'aide de la <b>passoire</b>.</p>		6	<p><b>SCOTCH SOURD</b>            28.5  <b>TYPE</b>            BEFORE LUNCH  <b>CATÉGORIE</b>            SHORT DRINK  <b>GOÛT</b>            SEC  <b>COÛT</b>            ENVIRON 1 €</p>	 <p>Ajouter 2 cerises à l'eau de vie</p>