

STINGER

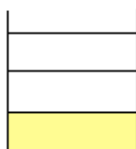
CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR DORÉ
<p>7 CL</p> 	2 CL	3/10	CRÈME DE MENTHE BLANCHE	DEGRÉ ALCOOL 35,8 %
	5 CL	7/10	COGNAC	TYPE AFTER DINNER
<p>ÉLABORATION AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons la crème de menthe blanche (elle est transparente) puis le Cognac.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p>			CATÉGORIE SHORT DRINK
<p>VERRE A COCKTAIL</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. La distillation du vin blanc sec se fait dans un alambic à repasse de type charentais.</p> <p>La région de production est divisée en 6 sous-régions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande Champagne (la meilleure) ➤ Petite Champagne ➤ Borderies ➤ Fins Bois ➤ Bon Bois ➤ Bois Ordinaires ou Communs 			GOÛT MOYENNEMENT DOUX
<p>La crème de Menthe Blanche :</p> <p>La crème de Menthe Blanche est fabriquée à base d'esprit de Menthe poivré sans coloration.</p>  <p>Le terme «crème» est réservé aux liqueurs contenant au moins 250 gr de sucre par litre (sauf la crème de Cassis qui doit en contenir au moins 400 gr).</p>	<p><u>Les 3 principaux cépages utilisés sont :</u> Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar.</p> <p>Le terme «Fine Champagne» désigne un Cognac composé de 50 % au moins de Grande Champagne et 50 % Petite Champagne.</p>  <p>Marques : Bisquit, Hennessy, Rémy Martin...</p> <p>Classification des vieillissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Cognac *** ou Cognac VS</u> : au moins 24 mois ➤ <u>Cognac VO, VSOP ou RÉSERVE</u> : au moins 4 ans ➤ <u>Cognac XO ou Vieille Réserve ou NAPOLÉON</u> : au moins 6 ans. 			
<p>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</p>				<p>REMARQUE :</p> <p>Lorsque le Stinger est élaboré avec de crème de Menthe Verte, il est appelé « ÉMERAUDE ».</p> 

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

2cl de crème de menthe
blanche

5 cl de Cognac

7 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 verre à cocktail de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p>	
2	<p>Verser dans la timbale:</p> <p>3/10 de crème de menthe blanche 7/10 de Cognac</p>		5	<p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la passoire.</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>STINGER 35,8 % TYPE AFTER DINNER CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT MOYENNEMENT DOUX COÛT 1 € environ</p>	