







TAMPICO

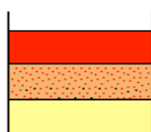
| CONTENANCE | | COMPOSITION | | | COULEUR ROUGEÂTRE | |
|---|--|--|------|---------------------|--|--|
| 12 CL | | 2 CL | 2/10 | JUS DE CITRON | DEGRÉ ALCOOL 10,25 % | |
|  | | 3 CL | 2/10 | BITTER CAMPARI | TYPE FANCY DRINK | |
| | | 2 CL | 2/10 | COINTREAU | CATÉGORIE LONG DRINK | |
| | | 5 CL | 4/10 | TONIC (SCHWEPPE) | GOÛT MOYENNEMENT FORT | |
| ÉLABORATION | | TECHNIQUE | | | COÛT Environ 1,-€ | |
| EN DIRECT | | <p>Dans un tumbler rempli de glace, verser le jus de citron, le bitter Campari puis le Cointreau.</p> <p>Remuer, et compléter de Tonic.</p> | | | | |
| TUMBLER | | REMARQUE | | |  | |
|  | | <p>Cocktail très désaltérant pouvant se boire à tout moment de la journée. Un subtil mariage entre l'amer et le doux.</p> | | | | |
| Le Cointreau : Liqueur incolore à base d'écorces d'oranges douces de la côte méditerranéenne et d'oranges amères des Antilles. Degré alcoolique : 40° Le Cointreau fût créé en 1849 à Angers par Adolphe et Jean Édouard Cointreau, confiseurs. | | Le Tonic : Le tonic comme le Schwepes fait parti des quinquinas sans alcool. De saveur amère, le tonic est élaboré avec de la quinine, substance de l'écorce d'un arbuste de la famille des caféiers originaire d'Amérique du Sud. Cette substance fût découverte par deux pharmaciens français en 1823, Pelletier et Caventon, et permet de lutter contre la malaria et le paludisme. D'une saveur particulièrement amère, la quinine a également la propriété de stimuler les glandes salivaires et stomacales afin de faciliter la digestion. | | | Bitter Campari : Apéritif à base d'alcool (ABA) de la famille des bitters créé en 1862. Aux vertus digestives, cet amer clair rougeâtre Italien est produit dans la région de Milan. Il est obtenu par la macération de nombreuses plantes et d'herbes dans de l'alcool neutre, sucré et rendu amer grâce à de l'essence de mandarine de Sicile puis coloré à la cochenille. Degré d'alcool : 25° | |
|  | |  | | |  | |
| <u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u> | | | | | | |

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

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

2cl JUS DE CITRON
3cl BITTER CAMPARI
2cl COINTREAU







12cl



EN DIRECT



5cl TONIC
(SCHWEPPES)

| Etapes | Progression du travail | Illustration | Etapes | Progression du travail | Illustration |
|--------|---|---|--------|---|--|
| 1 | Remplir le tumbler de glaçons. |  | 4 | Verser directement dans le tumbler : 3/10 de jus de citron (mélanger avant de verser) 4/10 de Campari 3/10 de Cointreau 7/10 de tonic (schweppes) |  |
| 2 | Rafraichir à l'aide de la cuillère à mélange. |  | 5 | Bien mélanger le tout avec la cuillère à mélange. Compléter avec 5cl de soda Mélanger à nouveau |  |
| 3 | Eliminer l'eau du verre à l'aide la passoir. |  | 6 | TAMPICO 10.25% Type Fancy drink Catégorie Long drink Goût Amer Coût 1€ |  Mettre un mosers pour le client. |