

TEQUILA SUNRISE

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR ORANGE
<p>12 CL</p> 	<p>4 CL</p>	<p>3/10</p>	<p>TEQUILA</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL 13,3 %</p>
	<p>8 CL</p>	<p>7/10</p>	<p>JUS D'ORANGE</p>	<p>TYPE FANCY DRINK</p>
	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>TRAIT DE SIROP DE GRENADINE</p>	
<p>ÉLABORATION</p> <p>EN DIRECT</p>	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser directement dans un tumbler rempli de glace le jus d'orange et la téquila.</p> <p>Remuer et finir par un trait de sirop de grenadine.</p>			<p>CATÉGORIE LONG DRINK</p> <p>GOÛT MOYENNEMENT DOUX</p> <p>COÛT Environ 1,-€</p>
<p>TUMBLER</p> 	<p>LA TEQUILA :</p> <p>Eau de vie de plante Mexicaine obtenue par la double distillation du cœur de Maguey, sorte de cactus appartenant à la famille des Agaves Tequilana Weber Azul qui pousse dans la région de l'État de Jalisco au Mexique.</p>  <p>Les cœurs du fruit du Maguey appelés « Pinas » sont découpés puis cuits à la vapeur sous pression afin de transformer l'amidon en sucre.</p>			
<p>Jus d'orange</p>  <p>Jus de fruits obtenu à partir d'oranges mûres.</p> <p>Variétés d'oranges : navelina, valencia, nova, maltaise.</p> <p>Il est préférable d'utiliser du jus fraîchement pressé ou un 100 % pur jus.</p> <p><u>Il existe différents types de jus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les purs jus ou 100% ➤ Les jus frais pressés ➤ Les jus à base de concentrés ➤ Les nectars de fruits ➤ Les jus de fruits Light ➤ Les jus multivitaminés ➤ La boisson aux fruits ... 	<p>Après cuisson, les morceaux de Pinas sont broyés et pressés afin d'obtenir un jus, ajout de levures et de sucre puis fermentation.</p> <p>Double distillation dans un alambic à repasse :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La première distillation donne le MEZCAL titrant 20° environ. ➤ La deuxième distillation donne la TEQUILA et titre entre 50° et 55°. <p>Il existe 3 types de Tequila :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Téquila BLANCO : 55°, elle est expédiée en vrac dans les pays où elle sera ramenée au degré légal par ajout d'eau distillée (la plus courante). ➤ La Téquila REPOSADO : vieillie 2 à 3 mois dans des fûts de chêne puis ramenée à 43°. ➤ La Téquila ANEJO : au moins 6 mois de vieillissement avec une couleur ambrée. <p>Marques : José Cuervo, San José, Jalisco.</p> 			<p>Le sirop de grenadine :</p> <p>A l'origine, le sirop de grenadine est fabriqué à base de pulpe de grenade.</p> <p>De nos jours, c'est un assemblage de 10 % de jus de fruits rouges et de vanille ou de leur extrait, le tout éventuellement additionné de jus de citron.</p> <p>Les fruits utilisés sont : raisins, agrumes, framboises, fraises (ou d'extraits de ceux ci - on parle alors de sirops aromatisés à la grenadine).</p>

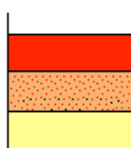
ARGUMENTATION COMMERCIALE :

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

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



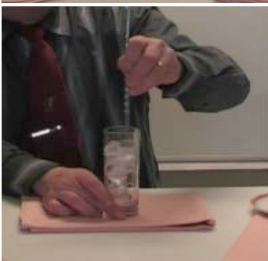




12 cl

4 cl de Téquila
8 cl de jus d'orange
1 trait de sirop de grenadine



En direct



Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
1	Remplir le tumbler de glaçons.		4	Termiber par un trait de sirop de grenadine	
	Le rafraichir (remuer).				
2	Egoutter l'eau du verre.		5	Ajouter un stick.	
	Verser Dans le tumbler : 7/10 de jus d'orange 3/10 de Téquila				
3	<u>Remuer</u>		6	TEQUILA SUNRISE 13.3 % TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT +/- doux COÛT 1 € environ	