

C1-3.1 Valoriser les produits

- Objectifs :**
- Identifier les produits de base utilisés
 - Classer les recettes de cocktails par famille de produit
 - Connaître les recettes de cocktails

Vous venez d'être embauché en tant que commis, dans l'équipe de Xavier Lemoine, le chef barman du Bar La Colonne à Paris. La clientèle vient y déguster un grand choix de cocktails. C'est pour vous l'occasion d'apprendre les différentes recettes de cocktails et d'approfondir vos connaissances.

Activité 1

La carte du bar est riche de nombreux cocktails, pour mieux les connaître vous repérez sur la carte **document 1**, les différentes eaux de vie de base utilisées. Vous les soulignez en vert.

Document 1 : la carte des cocktails

Shorts drinks 7 cl

- Blue lagoon** : jus de citron - vodka - curaçao bleu
- Pink lady** : jus de citron - grenadine - gin
- Manhattan** : Angostura - Martini rosso - whiskey
- Bourbon Old fashioned** : sucre - Angostura - bourbon
- Margarita** : citron - cointreau - tequila
- Side car** : jus de citron - Cointreau - cognac
- Sour** : jus de citron - sucre - whiskey
- Daiquiri** : jus de citron - sucre - rhum
- Rob roy** : Angostura - Martini rosso - Scotch
- Dry Martini** : martini dry - gin - olives vertes
- Caipirina** : sucre - citron vert - cachaca
- Jack Rose** : grenadine - citron - Calvados

10,00 euros

Cocktails Créations

Softs drinks 12 cl

- Florida** : citron - orange - grenadine
- Passion** : citron vert - Fraise - goyave - coco - gingembre frais
- Pomme colada** : Ananas - pomme - crème de coco
- Songe de nuit** : Orange - goyave - tonic - sirop de fraise

10.00 euros

Cocktails Classiques

Long drinks 12 cl

- Americano** : Campari - Martini rosso - soda
- Bloody Mary** : jus de tomate - vodka - épices
- Collins** : gin ou vodka - jus de citron - sucre - soda
- Fizz** : gin ou vodka - jus de citron - sucre - soda
- Garibaldi** : jus d'orange - Campari
- Harvey wallbanger** : jus d'orange - galliano - vodka
- Pina colada** : jus d'ananas - crème de coco - rhum
- Planter's** : Angostura - jus d'orange - jus d'ananas - rhum blanc - rhum ambré
- Tequila sunrise** : jus d'orange - tequila - grenadine
- Negroni** : Campari - Martini rosso - gin
- Mojito** : cassonade - Angostura - citron vert - rhum - soda - menthe
- Screwdriver** : orange - vodka

13,00 euros

Cocktails au champagne 12 cl

- Champagne cocktail** : sucre - Angostura - cognac - champagne
- Kir royal** : crème de cassis - champagne
- Barbotage** : jus d'orange - jus de citron - grenadine - champagne
- Pick me up** : jus d'orange - Cointreau - cognac - grenadine - champagne

14.00 euros

Activité 2

L'épreuve d'atelier de bar que vous passerez le jour de votre baccalauréat, exige que vous connaissiez quelques cocktails classiques.

Complétez le tableau ci-dessous, en classant les cocktails qui correspondent aux eaux de vie de base relevées dans le **document 1**.

GIN	CAMPARI	RHUM	WHISKY	CACHACA
VODKA	COGNAC	CHAMPAGNE	CALVADOS	TEQUILA
			SANS ALCOOL	

Activité 3

Vous recherchez dans la coupe Scott **document 2**, les recettes de 6 cocktails de votre choix, 2 par méthode d'élaboration. Vous les réalisez sur deux verres avec de l'eau et des sirops.

Vous les notez dans le tableau ci-dessous.

Nom	Produit de base	Type		Méthode	Verrerie	Ingrédients	Quantités		Déco
		Long	short				/10	cl	

Comment faire les conversions de fraction en cl ?

Elles ne tombent pas toujours juste. Il est d'usage d'arrondir au dixième le plus proche ou à 0,5.

Exemple : Le **Daïquiri** : (7 cl)

1/10 sirop de sucre de canne 1x7 : 10 = 0,7cl soit

3/10 jus de citron 3x7 : 10 = 2,1 cl soit

6/10 rhum blanc 6x7 : 10 = 4,2 cl soit

Les longs complétés de soda ou de Champagne :

On calcule alors sur la base de 7cl, que l'on complète pour arriver à 12 cl.

Exemple : Le **Barbottage**

1/10 sirop de grenadine 1 cl

3/10 jus de citron 2 cl

6/10 jus d'orange 4 cl

Compléter de Champagne 5 cl

Particularités :

Les "traits" : Ils ne sont pas comptabilisés dans la recette environ 1 cl

une "mesure" : correspond à 4 cl

Coupe Scott

Document 2

BLUE LAGOON

Au shaker :
1/10 jus de citron
3/10 de curaçao bleu
6/10 de Vodka
Frapper et verser dans un verre à cocktail

DRY MARTINI

Au verre à mélange :
2/10 de Vermouth dry
8/10 de Gin
Bien remuer et verser dans un verre à cocktail
Décoration : Olive verte ou zeste de citron

AMERICANO

Dans un tumbler rempli de glace, verser :
7/10 Bitter Campari
3/10 Vermouth italien
Bien remuer à la cuiller et ajouter un peu de soda
Décoration : ½ tranche d'orange, ½ tranche citron.

FLORIDA

Au shaker :
2/10 sirop de Grenadine
3/10 jus de citron
5/10 jus d'orange
Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace
Décoration : Fruits de saison

BOURBON OLD FASHIONED

Dans un verre à old fashioned :
écraser le ¼ d'un morceau de sucre imbibé d'Angostura Bitter avec un peu de soda. Remplir de glace et ajouter une mesure de Bourbon Whiskey
Bien remuer à la cuiller
Décoration : ½ tranche d'orange, zeste de citron, cerises eaux de vie
N.B. Toutes les eaux de vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour un old fashioned

JACK ROSE

Au shaker :
1/10 de sirop de grenadine
3/10 de jus de citron
6/10 de Calvados
Frapper et verser dans un verre à cocktail

BARBOTTAGE

Au shaker :
1/10 sirop de grenadine
3/10 jus de citron
6/10 jus d'orange
Frapper et verser dans un verre à champagne, compléter de Champagne.

MOJITO

Dans un tumbler, piler quelques feuilles de menthe fraîche avec une cuillère à café de sucre, remplir de glace puis verser :
le jus d'un citron vert
1 mesure de rhum cubain
Bien remuer à la cuiller et terminer avec du soda et remuer
Décoration : une tranche de citron vert (1 trait d'Angostura bitter) et menthe fraîche

SIDE CAR

Au shaker :
1/10 de jus de citron
3/10 de Cointreau
6/10 de Cognac
Frapper et verser dans un verre à cocktail

MANHATTAN

Au verre à mélange :
quelques gouttes d'Angostura Bitter
3/10 de Vermouth italien
7/10 de Rye Whiskey
Bien remuer et verser dans un verre à cocktail
Décoration : 1 cerise à l'eau de vie

TEQUILA SUNRISE

Dans un tumbler rempli de glace, verser :
7/10 jus d'orange
3/10 de Tequila
Finir par un trait de sirop de grenadine

TOM COLLIN'S

Dans un tumbler rempli de glace, verser :
1 cuillère à café de sucre
le jus d'un citron
1 mesure de Gin
compléter de soda et remuer
Décoration : une tranche de citron, une cerise à l'eau de vie
NB. : Toutes les eaux de vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les COLLIN'S

MARGARITA

Au shaker :
1/10 de jus de citron
3/10 de Cointreau
6/10 de Tequila
Frapper et verser dans un verre à cocktail givré au sel fin

PINK LADY

Au shaker :
1/10 de sirop de grenadine
3/10 de jus de citron
6/10 de Gin
Frapper et verser dans un verre à cocktail

BLOODY MARY

Dans un tumbler rempli de glace :
Saupoudrer de sel de céleri, verser :
1 trait de tabasco
1 trait de sauce anglaise
1/10 jus de citron
3/10 Vodka
6/10 jus de tomate
Bien remuer à la cuiller
Décoration : Branche de céleri (facultatif),

SCREWDRIVER

Dans un tumbler rempli de glace, verser :
4/10 Vodka
6/10 jus d'orange
Bien remuer à la cuiller

DAÏQUIRI

Au shaker :
1/10 de sirop de sucre de canne
3/10 de jus de citron
6/10 de rhum blanc
Frapper et verser dans un verre à cocktail

BACARDI

Au shaker :
1/10 sirop de grenadine
3/10 jus de citron
6/10 Ron Bacardi
Frapper et verser dans un verre à cocktail

GIN FIZZ

Au shaker :
1 cuillère à café de sucre
le jus d'un citron
1 mesure de gin
Frapper et verser dans un tumbler sans glace. Compléter de soda
NB. : Toutes les eaux de vie peuvent être utilisées comme alcool de base pour les FIZZES.

PINA COLADA

Au shaker (ou blender électrique) :
2/10 crème de coco
3/10 rhum blanc
5/10 jus d'ananas
Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace
Décoration : un quartier d'ananas, 2 cerises à l'eau de vie

Retenir l'essentiel

Assurer la réalisation des cocktails avec la méthode QQQQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?

Les apéritifs, j'applique :

Que faut-il commander pour réaliser un Gin fizz ?

.....

Que faut-il commander pour réaliser un Mojito ?

.....

Que faut-il commander pour réaliser side car ?

.....

Donnez la recette du :

Nom	Type		Méthode	Verrerie	Ingrédients	cl	Déco
	Long	short					
Jack Rose							
Margarita							