

Vous allez prochainement assister à des démonstrations de cocktails et vous allez devoir en connaître les recettes et proportions afin de mieux apprécier et comprendre.

PIÑA COLADA

12 cl

All Day
Cocktail

T.A.V.
13%

Shaker

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°47

Cocktail contemporain, au shaker, dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

2 cl 20 ml Crème de Coco
6 cl 60 ml Jus d'Ananas
4 cl 40 ml Rhum Blanc
(Traditionnel ou Agricole)

Décoration : { 1 Quartier d'Ananas
2 Cerises à l'Eau-de-Vie

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper énergiquement puis passer dans un tumbler rempli de glace.
Décorer d'un quartier d'ananas et de 2 cerises à l'eau-de-vie.

N.B. : Peut être réalisé au blender (mixer avec un peu de glace pilée).

Variante : « CHICHI » = remplacer le rhum par de la vodka.

Historique : Créé par Ramon Marrero Perez à l'hôtel Hilton de San Juan (Porto Rico) en 1954.

Vocabulaire professionnel

Que signifie « frapper » un cocktail ?

À quelle famille de fruit appartient l'ananas et la noix de coco ?

À partir de quel produit est fait le rhum ?



Utilisation des mathématiques dans le quotidien d'un restaurateur !

La recette, ci-dessus, est pour 1 cocktail. Dans votre établissement, vous souhaitez, le proposer dans un « cup » (coupe de grande contenance) pour offrir à l'arrivée de vos clients. Dans cette cup, l'équivalent de 25 cocktails rentre.

À partir de la fiche cocktail mise à votre disposition, ci-dessus, déterminez les quantités nécessaires pour chaque ingrédient.

Ingrédients	Quantités nécessaires pour 25 cocktails		Justifier les calculs
	Dose en centilitre	Conversion en litre	
Crème de coco			
Jus d'ananas			
Rhum blanc			
Décoration	Quantités en kg ou pièce		
1 quartier d'ananas (+/-40g)			
2 cerises à l'eau de vie			

COSMOPOLITAN

7 cl

All Day
Cocktail

T.A.V.
27%



N°11

Cocktail contemporain, au shaker, dans un verre à cocktail.

0,5 cl 5 ml Jus de Citron Vert
2 cl 20 ml Jus de Cranberry
1,5 cl 15 ml Cointreau
3 cl 30 ml Vodka

Décoration : 1 Zeste de Citron Vert (x2)

Historique : En 1985/86, Absolut lance aux États-Unis sa version Citrus, Cheryl Cook modifie le « KAMIKAZE » et l'adapte à la clientèle féminine.

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un verre à cocktail.
Exprimer un zeste de citron vert puis garnir d'un autre zeste.



Vocabulaire professionnel

Que signifie « exprimer » un zeste ?

À quelle famille de fruit le citron vert appartient-t-il ?

Qu'est-ce que le Cranberry ?

À partir de quel produit est faite la vodka ?



Utilisation des mathématiques dans le quotidien d'un restaurateur !

La contenance de ce cocktail est de 7 centilitres et il est, classiquement, servi dans un verre à cocktail. Vous souhaitez proposer ce cocktail dans un verre différent : le « hurricane » qui peut contenir 18 centilitres.

À partir de la fiche cocktail, ci-dessus, déterminez les quantités qui seront nécessaires pour chacun des ingrédients de la recette.

Ingrédients	Quantités nécessaires pour un cocktail de 7 centilitres	Quantités nécessaires pour un cocktail de 18 centilitres		Justifier les calculs
	Dose en centilitre	Dose en centilitre	Conversion en litre	
Jus de citron vert	0,5			
Jus de cranberry				
Cointreau				
Vodka				
Contenance totale	7	18		
Décoration		Quantités en kg ou pièce		
Zeste de citron vert				