

A REMPLIR ET RENVOYER SOUS FORMAT EXCEL SI POSSIBLE

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

Nom du candidat : (ne rien inscrire dans cette case)

COCKTAIL

NOM : SAVEURS D'AUTOMNE	COULEUR : Marron clair
FAMILLE : Fancy drink	CLASSE : Long drink
VOLUME : 20 cl	% D' ALCOOL : 0,00%

Style de verre :

Technique :

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Old fashioned | <input checked="" type="checkbox"/> Verre fantaisie | <input checked="" type="checkbox"/> Au shaker |
| <input type="checkbox"/> Flûte à Champagne | <input type="checkbox"/> Verre à cocktail | <input type="checkbox"/> Verre à mélange |
| <input type="checkbox"/> Tumbler | | <input type="checkbox"/> En direct |
| | | <input type="checkbox"/> Autre |

Etoile pain d'épice et billes de potimarron glacées

Ingrédients	Cont. en Cl	Prix total	Prix au Cl
Marmelade de châtaignes	4	4,00	0,08
crème fraîche	2	1,00	0,10
Lait demi-écrémé	10	0,85	0,01
sucre vanillé	2	0,40	0,20
sirop de châtaignes	2	7,95	0,11

Ingrédients	Fractions	Quantité cl	Coût achat H.T.	Coût / cl – H.T.	Coût H.T.
Marmelade de châtaignes	2/10	4	4,00	0,08	0,32
crème fraîche	1/10	2	1,00	0,10	0,20
Lait demi-écrémé	5/10	10	0,85	0,01	0,10
sucre vanillé	1/10	2	0,40	0,20	0,40
sirop de châtaignes	1/10	2	7,95	0,11	0,22
				Décoration :	0,10
				TVA :	0,27
				TTC : €	1,61
				Prix de vente € (*)	15,00
Coefficient :			9,31		

Mettre en place son poste de travail; préparer la décoration; mettre les glaçons dans le shaker. Verser dans le couvercle de la timbale 10 cl de lait, 2 cl de crème fraîche, 2 cl sirop de châtaignes, ½ sachet de sucre vanillé et 2 belles cuillères de marmelade de châtaignes soit l'équivalent de 4 cl. Enlever l'eau des glaçons du shaker. Verser le contenu du couvercle dans la timbale du shaker. Shaker énergiquement puis servir à l'aide de la passoire et décorer avec la brochette de pain d'épices et de potimarron

Madame, Monsieur, je vous propose de déguster le cocktail sans alcool « Saveurs d'automne ». Il se compose de lait agrémenté de crème fraîche, de sucre vanillé et aromatisée d'une marmelade de châtaigne artisanale d'Alsace et d'un sirop châtaigne. Ce cocktail onctueux et frais aux notes de châtaignes légèrement vanillé est un cocktail qui peut s'apprécier à tous moments de la journée. Il vous rappelle par ses arômes et son fruité les saveurs automnales et par sa texture le velouté

Marmelade de châtaignes d'Alsace réalisée maison au sucre biologique 100% naturelle,

(*) dans un bar d'un établissement de luxe