

A REMPLIR ET RENVOYER SOUS FORMAT EXCEL SI POSSIBLE

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

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

COCKTAIL

NOM : SNOW ISLAND
FAMILLE : AFTER DINNER
VOLUME : 9 cl

COULEUR : Beige
CLASSE : Short drink
% D' ALCOOL : 12,00%

Style de verre :

Technique :

- Old fashioned  Verre fantaisie
 Flûte à Champagne  Verre à cocktail
 Tumbler

-  Au shaker
 Verre à mélange
 En direct
 Autre

1/2 gousse de vanille, abricot sec

Ingrédients	Cont. en Cl	Prix total	Prix au Cl
Lait demi-écrémé	3	0,85	0,01
Liqueur d'abricot brandy	3	11,47	0,16
Liqueur de vanille	2	13,52	0,19
Sirop de sucre de canne	1	1,88	0,03

Ingrédients	Fractions	Quantité cl	Coût achat H.T.	Coût / cl – H.T.	Coût H.T.
Lait demi-écrémé	3,5/10	3	0,85	0,01	0,03
Liqueur d'abricot brandy	3,5/10	3	11,47	0,16	0,48
Liqueur de vanille	2/10	2	13,52	0,19	0,38
Sirop de sucre de canne	1/10	1	1,88	0,03	0,03
				Décoration :	0,09
				TVA :	0,20
				TTC : €	1,21
				Prix de vente € (*)	12,00
Coefficient :			10,08		

Mettre en place son poste de travail; préparer la décoration; mettre les glaçons dans le verre et dans le shaker. Verser dans le couvercle de la timbale 3 cl de lait, 1 cl de sirop de sucre de canne, 2 cl de liqueur de vanille et 3 cl de liqueur d'abricot brandy.
Enlever l'eau des glaçons du shaker, retirer les glaçons du verre. Verser le contenu du couvercle dans la timbale du shaker.
Shaker énergiquement puis servir à l'aide de la passoire et décorer.

Madame, Monsieur, je vous propose de déguster dans notre bar le cocktail SNOW ISLAND. Il est composé de liqueur d'abricot brandy et de vanille complété de lait et agrémenté de sirop de sucre de canne. Ce cocktail aux douces notes d'abricot et de vanille offre une texture soyeuse, parfumée par des notes exotiques et épicées qui vous permettront de passer une agréable fin de soirée en dégustant quelques mignardises.

Vanille bourbon de Madagascar en décoration

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