

Réalisation d'un cocktail au Bar :

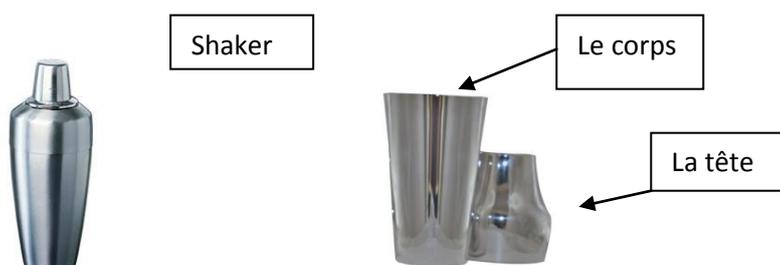
- ✚ Au restaurant du lycée toutes les semaines les élèves réalisent un cocktail classique avec alcool présent dans la coupe Scoot et un cocktail « création » sans alcool.
- ✚ Cette semaine nous vous proposons le « Nid d'Amour », il se compose de :

Le Nid d'Amour

- ✚ 1cl de lait de coco.
- ✚ 1cl de jus de citron frais.
- ✚ 1cl de sirop de fraise.
- ✚ 8cl de jus de mangue.
- ✚ En décor :
Chantilly maison, un soupçon de poudre de vanille et une tranche de kiwi.

Nous allons vous expliquer succinctement les différentes étapes de réalisation :

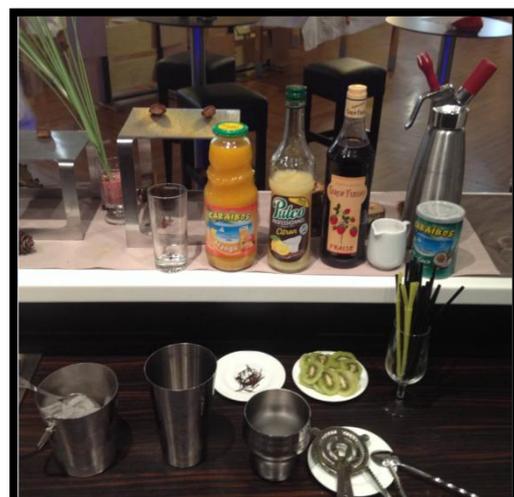
Ce cocktail est réalisé au shaker et devant les clients. Il se compose deux parties



1 :

1 : Disposer le matériel (shaker, passoir, glaçon, verre,...)

Et les produits présents dans le cocktail (lait de coco,...).



2 :

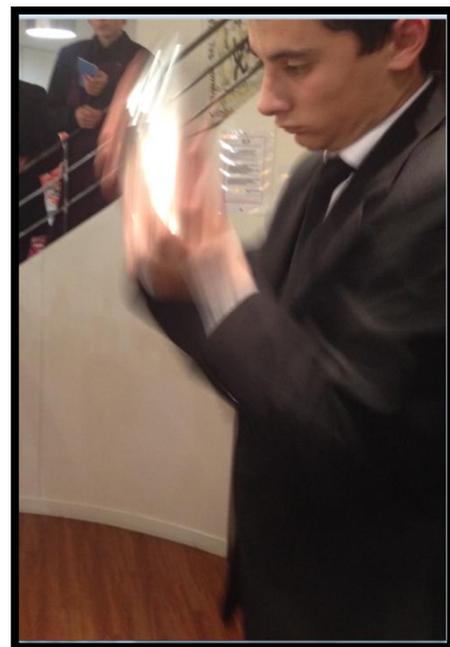
2 : Après avoir rafraîchi (à l'aide de glaçon) votre verre et le corps (la + grande partie du shaker), verser dans la tête du shaker (petite partie) le lait de coco, le jus de citron frais et le jus de mangue.



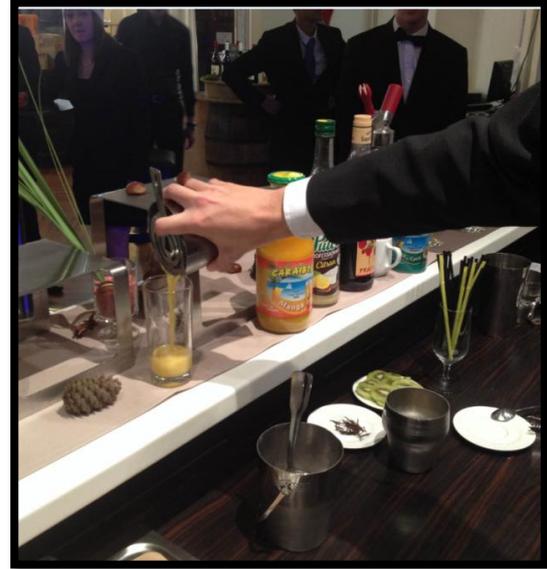
3 : Fermer le shaker. Maintenir le shaker avec une main dessous et une main dessus, shaker de façon dynamique au niveau de la tête. Donner le dernier coup vers le fond de la timbale pour amener tout le mélange vers le fond du shaker.

3 :

4 :

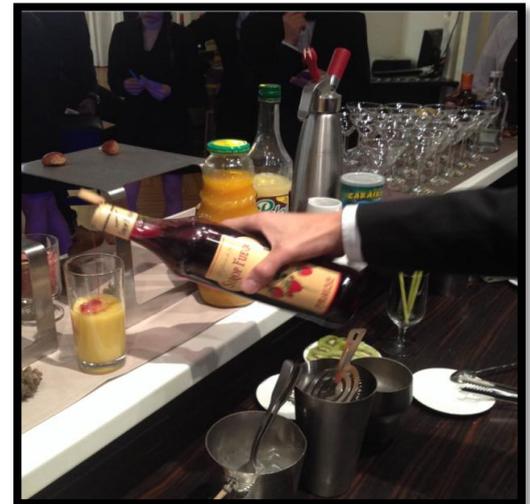


4 : Retirer les glaçons du verre,
ouvrir le shaker et dresser le cocktail dans le verre devant le client



5 :

5 : dresser la décoration du cocktail
Sirop de fraise en dernier pour créer un dégradé de couleur
Chantilly à l'aide d'un siphon décoré par la vanille
et la tranche de kiwi grâce à une pince



6 :

6 : le cocktail fini



Nous vous
souhaitons
une
Bonne
dégustation !!