

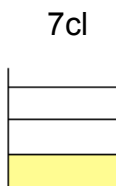
BANANA BLISS

CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	<p>3,5 CL</p>	<p>5/10</p>	<p>COGNAC</p>	<p>AMBRE</p>
	<p>3,5 CL</p>	<p>5/10</p>	<p>CRÈME DE BANANE</p>	<p>DEGRÉ ALCOOL</p> <p>32 %</p>
				<p>TYPE</p> <p>AFTER DINNER</p>
<p>ÉLABORATION</p> <p>VERRE A MÉLANGE</p> 	<p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un verre à mélange à demi rempli de glace le cognac puis la crème de banane.</p> <p>Remuer énergiquement avec la cuillère à mélange.</p> <p>Verser dans un verre à cocktail.</p>			<p>CATÉGORIE</p> <p>SHORT DRINK</p>
				<p>GOÛT</p> <p>DOUX</p>
				<p>COÛT</p> <p>1,20 € environ</p>
<p>VERRE A COCKTAIL</p> 	<p>Le Cognac :</p> <p>Le cognac est une eau de vie de vin issue de la double distillation de vins blancs produits autour de la ville de Cognac principalement sur les départements de Charente et Charente-Maritime puis vieillit en fût de chêne. La distillation du vin blanc sec se fait dans un alambic à repasse de type charentais.</p> <p><u>La région de production est divisée en 6 sous-régions :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande Champagne (la meilleure) ➤ Petite Champagne ➤ Borderies ➤ Fins Bois ➤ Bon Bois ➤ Bois Ordinaires ou Communs 			
<p>La crème de banane</p> <p>La crème de banane est fabriquée à base d'esprit de banane additionné de sucre et d'alcool.</p> 	<p><u>Les 3 principaux cépages utilisés sont :</u></p> <p>Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar.</p> <p>Le terme «Fine Champagne » désigne un Cognac composé de 50 % au moins de Grande Champagne et 50 % Petite Champagne.</p> <p>Marques : Bisquit, Hennessy, Rémy Martin...</p> <p>Classification des vieillissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Cognac *** ou Cognac VS</u> : au moins 24 mois ➤ <u>Cognac VO ou VSOP ou RÉSERVE</u> : au moins 4 ans ➤ <u>Cognac XO ou Vieille Réserve ou NAPOLÉON</u> : au moins 6 ans. 			 
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>				







F.T N°	BANANA BLISS	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

3.5 cl Cognac

3.5 cl Crème de bananes



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le verre à mélange de glace puis glacer le verre à cocktail.		4	Verser dans le verre à mélange : 5/10 de crème de bananes 5/10 de Cognac	
2	Rafrachir le verre à cocktail puis le verre à mélange.		5	Remuer.	 
3	Egoutter les glaçons		6	BANANA BLISS 32 % TYPE AFTER DINNER CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT DOUX COÛT 1,20 € environ	