


COCKTAIL APPELFASHION

Création des élèves de 1BP2E dans le cadre de la fête de la gastronomie édition 2017

	COMPOSITION		CONTENANCE 20 CL
	12 CL	JUS DE POMME FRAIS	COULEUR BRUN-ROSE
	3 CL	JUS DE CRANBERRY	CATÉGORIE LONG DRINK
	5 CL	SPRITE	TYPE FANCY DRINK
			ÉLABORATION AU SHAKER
			DÉCORATION 4 BILLES DE POMME SUR UN PIC EN BOIS

TECHNIQUE

		<p>Prélever 4 billes dans une pomme à l'aide d'une cuillère parisienne. Citronner les billes de pomme. Piquer 3 billes de pomme sur une extrémité d'un pic en bois puis 1 bille sur l'autre extrémité.</p>
		<p>Extraire le jus d'une pomme acidulée de Normandie à la centrifugeuse. Disposer 4 glaçons dans la grande timbale d'un shaker. Verser 12 cl de jus de pomme dans la petite timbale du shaker.</p>
		<p>Verser 3 cl de jus de Cranberry dans la petite timbale du shaker. Enlever l'eau issue de la fonte des glaçons dans la grande timbale du shaker à l'aide de la passoire à glaçon. Verser le mélange jus de pomme et jus de Cranberry dans la grande timbale. Frapper.</p>
		<p>Verser le mélange jus de pomme et jus de Cranberry frappé avec les glaçons dans un verre type <i>Tumbler</i>. Compléter de Sprite. Décorer avec le pic aux billes de pomme et une paille.</p>

Appelfashion est un cocktail désaltérant qui allie l'acidulé et le parfum de la pomme verte aux notes rafraîchissantes et originales de la canneberge. De son côté, le Sprite apporte une touche harmonieuse de sucre et de citron au cocktail.

Cocktail imaginé par la classe de 1BP2E sous la responsabilité de Mr Schneider