

COCKTAIL CALVAPIRINHA

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

	COMPOSITION		CONTENANCE 7 CL
	1/4	CITRON VERT	COULEUR AMBRÉ
	1 CLL	SUCRE DE CANNE	CATÉGORIE SHORT DRINK
	1	MORCEAU DE GIGEMBRE FRAIS	TYPE FANCY DRINK
	4 CL	CALVADOS	ÉLABORATION EN DIRECT
	3 CL	SCHWEPPEES	DÉCORATION 3 BILLES DE POMME SUR UN PIC EN BOIS

TECHNIQUE

		<p>Prélever 3 billes dans une pomme à l'aide d'une cuillère parisienne. Citronner les billes de pomme. Piquer 3 billes de pomme sur un pic en bois.</p>
		<p>Couper un citron vert en deux. Détailler une moitié de citron vert en 6 quartiers. Couper un petit morceau de gingembre frais.</p>
		<p>Disposer dans un verre type <i>old fashioned</i> 3 morceaux de citron vert et le morceau de gingembre frais. Ajouter une cuillère à café de sucre roux en poudre.</p>
		<p>À l'aide d'un pilon, piler les ingrédients directement dans le verre.</p>
		<p>Ajouter 3 glaçons en cube. Verser 4 cl de Calvados. Compléter de Schweppes. Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange. Décorer avec le pic aux billes de pomme et une paille.</p>

Calvaporinha est un cocktail rafraîchissant qui allie la force et les parfums du Calvados aux notes citronnées, acidulées et chaleureuses du gingembre et du citron vert. Le sucre de canne apporte la douceur tandis que le Schweppes procure une légère amertume en fin de bouche.

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