

PRÉSENTATION DU TI' PUNCH CONTEMPORAIN REVISITE (maxi 11cl)

Nom du cocktail : LE TI' PUNCH DE JOSEPHINE

Méthode de préparation : (Veuillez cocher la méthode utilisée)

Mixer/Blender Shaker Verre à mélange Direct au verre

Verrerie utilisée : fournie par l'organisation et sera identique pour tous les candidat(e)s.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS EN CL	MARQUES UTILISÉES*
Rhum Blanc Agricole	3	RHUM CLEMENT Canne Bleue
Liqueur Amaretto	2	CARTRON
Sirop Hibiscus	2	Monin
Sirop de sucre de Canne	0,5	Monin
Jus de pamplemousse rose	3	PATRICK FOND
Jus de citron vert frais	0,5	

Décoration :

Fleur d'hibiscus (pétales ou bouton) / zeste de pamplemousse / tranche de citron vert (frais ou déshydraté)
.....

Argumentation : (Racontez-nous l'histoire de votre Cocktail en quelques lignes) :

J'ai imaginé ma revisite du ti'punch contemporain en gardant les marqueurs de la recette connue de tous à savoir le citron vert, le sucre de canne et bien entendu le Rhum Blanc Agricole.

A mon sens revisiter ne veut pas dire faire oublier la recette originale mais au contraire la magnifier.

J'ai choisi la fleur d'hibiscus car elle apporte une saveur acidulée qui se marie parfaitement aux saveurs acidulées et complexe du pamplemousse rose.

La liqueur d'amaretto elle aussi se combine à l'amertume du pamplemousse tout en apportant sa douceur et son côté chaleureux qui rappelle la pâte d'amande.

Le cocktail est réalisé directement dans son verre de service afin de conserver la réalisation originale du cocktail et sera servi sur glace.

Le verre est ensuite décoré de fleur d'hibiscus, de zeste de pamplemousse et de tranche de citron vert afin de rappeler la composition du cocktail.

Le nom du cocktail est une référence à la belle « baignoire de Joséphine » qui se trouve non loin de l'habitation Clément et où j'espère pouvoir me baigner prochainement.

*Le choix des sirops est libre.

PRÉSENTATION DU COCKTAIL « Long Drink » création libre (12-25 cl)

Nom du cocktail :

RHUM'BUCHA

Méthode de préparation : *(Veuillez cocher la méthode utilisée)*

Mixer/Blender

Shaker

Verre à mélange

Direct au verre

Verrerie utilisée : fournie par l'organisation et sera identique pour tous les candidat(e)s.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS EN CL	MARQUES UTILISÉES
Rhum Blanc Agricole	3	RHUM CLEMENT Canne Bleue
Liqueur de Mangue	2	CARTRON
Purée de cédrat	1	Mathieu Teisseire
Jus de pomme Redlove	3	PATRICK FOND
Kombucha à la grenade	5	Oly

Décoration :

Grains de grenade (en saison) / éventail de pomme / zeste de citron

Argumentation : *(Racontez-nous l'histoire de votre Cocktail en quelques lignes) :*

Je souhaitais réaliser un cocktail fruité, désaltérant tout en mettant à l'honneur les subtiles notes épicées et végétales du Rhum Clément Canne Bleue.

J'ai également voulu équilibrer la force de l'eau de vie avec la douceur de la purée de cedrat et le côté acidulé/aigrelet de la kombucha à la grenade.

La liqueur de mangue apporte fruité et exotisme, quant-au jus de pomme Redlove il accentue le côté « sour » du cocktail.

Ma recette se classe en catégorie « low proof » très tendance, que j'ai combiné avec l'emploi de jus de pomme et de kombucha pour leur côté « healthy ».

Ces deux arguments seront importants auprès d'une clientèle soucieuse de sa consommation.

Lorsque la saison le permet je décore mon verre de graines de grenade. Un éventail de pomme et un zeste de citron rappellent également la composition du cocktail.