

# Planter's punch

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 TRAIT D'ANGOSTURA BITTER</p> <p>3,5 CL JUS D'ORANGE</p> <p>3,5 CL JUS D'ANANAS</p> <p>5 CL RHUM BLANC</p> <p>1 TRAIT DE RHUM AMBRE</p>	<p>Couleur : Orangé</p> <p>% d'alcool : 17,3</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> <p><b>DIRECT</b></p>	<p>Historique</p>	<p>Catégorie :</p> <p>LONG DRINK</p> <p>Goût : doux</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DANS UN TUMBLER REMPLI DE GLACE, VERSER :</p> <p>ANGOSTURA BITTER/JUS D'ORANGE/ JUS D'ANANAS/RHUM BLANC.</p> <p>REMUER ET TERMINER AVEC UN TRAIT DE RHUM AMBRE.</p> <p>DECORER AVEC 1 QUARTIER D'ANANAS ET 2 CERISES A L'EAU DE VIE.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Le rhum de Martinique est le seul à être une AOC.</p>	<p>Remarques</p> <p>Le rhum est le résultat après fermentation de la distillation de jus de canne à sucre (procédé agricole), ou de mélasses de sucreries (procédé industriel). Le rhum est l'alcool le plus consommé dans le monde. (St James, Dillon, La Mauny.....)</p>	