

Jack Rose

Contenance 7cl 	Composition 1 CL DE SIROP DE GRENADINE 2 CL DE JUS DE CITRON 4 CL DE CALVADOS	Couleur : ROSE % d'alcool : 22,8 Type : BEFORE LUNCH
Elaboration 	Historique	Catégorie : SHORT DRINK Goût : Sec et fruité Coût :
Verrerie 	Technique Dans un shaker à demi rempli de glace : verser le sirop de grenadine, le jus de citron et le calvados. Frapper et verser dans un verre à cocktail.	 Photo du cocktail
Connaissance des produits 	Remarques L'alambic à repasse (ou "charentais") exigé dans le cadre d'une Appellation Calvados du Pays d'Auge Contrôlée est l'alambic traditionnel. La distillation s'effectue en deux chauffes successives : La première chauffe : Effectuée à partir du cidre, elle consiste à obtenir le "brouillis" ou "petites eaux", qui titre à 28 ou 30%. On aura pris soin d'écarter les "têtes" et les "queues" qui contiennent des composés peu intéressants pour l'eau-de-vie finale. La deuxième chauffe : C'est la distillation de ces "petites eaux". Elle donnera "la bonne chauffe", les têtes et les queues sont également écartées. Pour avoir droit à l'Appellation Calvados, la bonne chauffe ne doit pas excéder 72%.	