

## Listes des tâches : Préparation des mocktails :

Discussion raison de la glace dans le verre

1. Glace dans le shaker afin de refroidir les mocktails

### Préparation du sirop simple pour cocktail #3 :

2. Préparation du sirop simple pour le premier cocktail (Part égale sucre et eau)
3. Un élève vient en avant mesurer la quantité d'eau (200 ml d'eau)
4. Un élève vient en avant mesurer la quantité de sucre (200 ml de sucre)
5. Ajout des substances dans le bécher sur la plaque chauffante avec des canneberges à l'intérieur.

Discussion précision des appareils

### Préparation du 1<sup>er</sup> mocktail : Bloody Mary :

6. Prendre le premier shaker et y mettre de la glace à l'intérieur
7. Un élève vient préparer les « Rimmer » sur le bord des petits verres
8. Un élève vient mettre 1 + ¼ de tasse de jus de tomate à l'intérieur du shaker
9. Un élève vient presser un citron à l'aide du presse-agrume pour faire 30 ml de jus frais
10. Un élève vient mettre 60 ml de sauce Worcestershire dans le mélange
11. Un élève vient mettre 30 ml de sauce Tabasco dans le mélange
12. Mettre un peu de sirop Épistoufle
13. L'heure de mélanger (Shake It)
14. Retirer la glace du grand verre et y verser le mélange (Colloïde)

Expliquer pourquoi on vient écraser

### Préparation du 2<sup>e</sup> mocktail : Mojito :

15. Inviter un élève à venir écraser les feuilles de menthe, le sucre, la lime à l'aide du pilon dans le verre
16. Pendant ce temps, demander à un élève de venir couper des petits morceaux de menthe et les déposer dans les petits verres
17. Un élève vient mettre 1 + ¼ de tasse de 7 Up diète à l'intérieur du shaker
18. Un élève vient déposer 1 bombe de saveur dans le mocktail
19. Un élève vient presser une lime à l'aide du presse-agrume pour faire 30 ml de jus frais
20. Un peu de sirop Citrusard
21. Mélanger avec la cuillère à mocktails
22. Retirer la glace du verre et verser le mélange

Demander aux élèves pourquoi on ne secoue pas

### Préparation du 3<sup>e</sup> mocktail : Cosmo 2.0 :

23. Un élève vient mettre 1 + ¼ de tasse de jus de canneberges blanches
24. Un élève vient écraser des canneberges afin d'en récolter le jus
25. Un élève vient filtrer la préparation pour ne conserver que le jus
26. Un élève vient mettre 60 ml du jus de canneberges
27. Un élève vient mettre 30 ml de jus de lime
28. Mettre le sirop de canneberges
29. L'heure de mélanger (Shake It)
30. Retirer la glace du verre et verser le mélange
31. Zeste d'orange sur le dessus du cocktail

Demander aux élèves pourquoi on ne secoue pas

Expliquer les zestes aux élèves

## Liste des ingrédients par cocktail :

### Mocktail #1 :

- Sac de glace
- Eau
- Sucre
- Canneberges décongelées
- Jus de canneberges blanches
- 2 Limes
- 1 Orange

### Mocktail #2 :

- Sac de glace
- Bouquet de menthe fraîche
- Sucre
- 1 Lime
- Jus de lime
- 2 L de 7 Up diète
- 1 bombe de saveur mocktail
- Sirop Citrusard

### Mocktail #3 :

- Caesar Rimmer
- 2 citrons
- Jus de tomate
- Sauce Worcestershire
- Sauce Tabasco
- Sirop Épistoufle

## Liste du matériel nécessaire

- 1 bécher à moi
- Verres à dégustation
- Tasses à mesurer (1 pour les liquides, 1 pour les solides)
- 1 bol de lavage
- Plaque chauffante
- Montage filtration
- 3 shakers
- Pilon
- Presse-agrumes
- Zesteur à jus
- Planche à découper + Couteau