

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
Fiche :

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
www.goutteficelle.fr

Pour être comme un poisson dans l'eau...  
www.goutteficelle.fr

www.goutteficelle.fr  
**Liqueurs et Crèmes**

01.1.. Quelles sont les quatre principales étapes de fabrication des liqueurs ?

01.2.. Quelle est la teneur minimum en sucre (par litre) d'une liqueur en générale ?

01.3.. Quelle est la teneur minimum en sucre (par l.) d'une liqueur ayant le droit à l'appellation de crème ?

01.4.. Quelle est la teneur minimum en sucre (par litre) d'une crème de cassis ?

01.5.. Qu'est-ce que le Cointreau ?

01.6.. Quelle est la différence entre le Grand Marnier Cordon rouge et le Grand Marnier Cordon jaune ? Le

01.7.. Qu'est-ce que le marasquin ?

01.8.. Qu'est-ce que le Cherry Brandy ?

**Liqueurs et Crèmes**

01.1.. *a) la macération de fruits ou plantes dans de l'eau de vie ; b) la distillation ; c) l'ajout d'esprits ou d'alcoolats ; d) l'ajout de sucre ou de miel ; e) la filtration ; f) le vieillissement plus ou moins long.*

01.2.. *Les liqueurs doivent avoir une teneur minimale de sucre par litre de 100 g.*

01.3.. *Le volume de sucre dans une bouteille d'un litre est de 250 grammes au minimum.*

01.4.. *La crème de cassis est très sucrée au moins 400 grammes de sucre par litre.*

01.5.. *Le Cointreau est une liqueur parfumée à l'écorce d'oranges douces et amères.*

01.6.. *Grand Marnier Cordon rouge est une liqueur d'oranges parfumé au cognac et le Grand Marnier Cordon jaune est une liqueur d'oranges sans cognac.*

01.7.. *Le marasquin est une liqueur de petites cerises amères appelées « marasques ».*

01.8.. *Le Cherry Brandy est une liqueur de cerises.*