

Comment sont élaborés les liqueurs, crèmes et rhums arrangés ?

LES LIQUEURS DE FRUITS ET CRÈMES

Une liqueur de fruits est élaborée à partir d'alcool, de fruits, d'eau et de sucre dans les proportions suivantes :

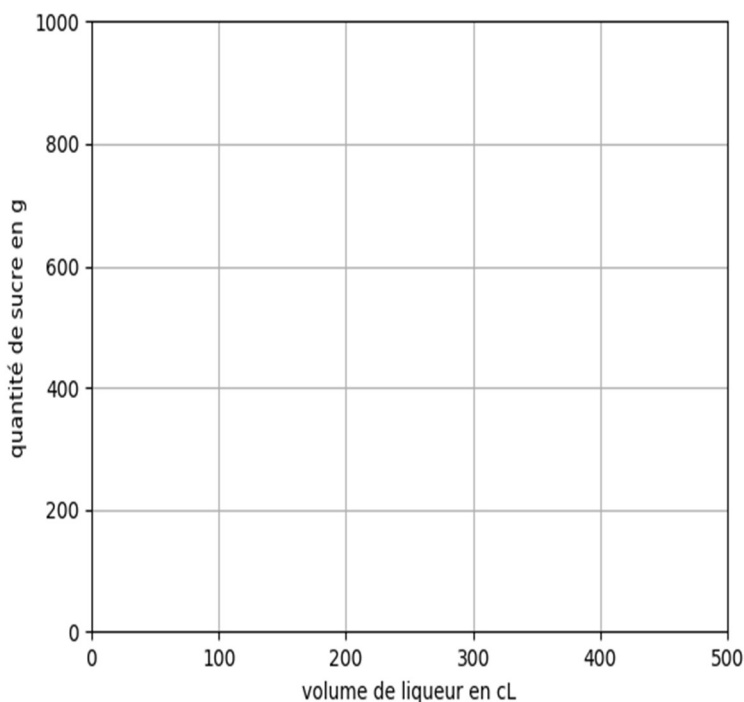
ingrédients	quantité
Alcool	50 cL
Fruits	300 g
Eau	10 cL
Sucre	100 g



1) On souhaite préparer deux litres de liqueur de fruits.
Indiquer dans le tableau ci-dessous les quantités d'ingrédients à prévoir :

ingrédients	quantité
Alcool	
Fruits	
Eau	
Sucre	

2) Dans le repère ci-contre, tracer la quantité de sucre en fonction du volume de liqueur préparé.



3) Le kir est composé d'environ $\frac{1}{4}$ de crème de cassis pour $\frac{3}{4}$ de vin et contient 500g de sucre par litre.

a- Combien de litre de kir peut-on préparer avec 1.5kg de sucre ?

.....

.....

b- Le titrage alcoolique de la crème de cassis est de 18°.
Quelle quantité d'alcool (en cL) contient un verre de crème de cassis de 13 cL ?

.....

.....

LES RHUMS ARRANGÉS

On souhaite élaborer divers rhums arrangés avec les 3 catégories d'ingrédients suivants :

Rhum



Fruit



Ananas

Épice



Cannelle

OU

Rhum agricole

OU



Citron



Cannelle

OU

OU



Rhum industriel

OU



Letchis



Vanille

1) Combien de rhums arrangés peut-on constituer avec les ingrédients ci-dessus ?
(dessiner un arbre des possibilités)

2) Qn choisit au hasard chacune des catégories d'ingrédients.

Quelle est la probabilité d'obtenir la combinaison {Rhum industriel ; citron ; menthe} ?

.....