

# BACARDI COCKTAIL

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Contenance 7cl</p>              | <p>Composition</p> <p>1 CL DE GRENADINE</p> <p>2 CL DE JUS DE CITRON</p> <p>4 CL DE RON BACARDI</p>   | <p>Couleur : ROUGEATRE</p> <p>% d'alcool : 22.8</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>   |
| <p>Elaboration</p>                 | <p>Technique</p> <p>AU SHAKER/ GRENADINE/ JUS DE CITRON/ RON BACARDI</p> <p>FRAPPER ET VERSER DANS UN VERRE A COCKTAIL.</p>   | <p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : FORT</p> <p>Coût :</p>   |
| <p>Verrerie</p>                   | <p>Historique</p> <p>Cocktail originaire de Santiago de Cuba.</p>   | <p>Photo du cocktail</p>  |
| <p>Connaissance des produits</p>  | <p>Remarques</p> <p>Le rhum est une eau-de-vie fortement aromatisée titrant environ 40° et provenant de la distillation de jus de canne à sucre ou de sous produits sucrés des sucreries après fermentation. Le rhum provient des Antilles (la Martinique , Cuba...) .</p> <p>Le rhum agricole provient exclusivement de la distillation de jus de canne à sucre. On distingue le rhum agricole blanc (grappes blanches) du rhum agricole ambré (rhum vieux) qui doit être gardé en fût pendant trois ans au minimum.</p> | <p>Connaissance des produits</p> <p>Le sirop de grenadine</p> <p>A l'origine, il est fabriqué à base de la pulpe de la grenade - on en trouve encore chez certains producteurs. Mais de nos jours, c'est en fait un assemblage de 10 % de jus de fruits rouges et de vanille ou de leur extrait, le tout éventuellement additionné de jus de citron. Les fruits utilisés sont, en proportion variable selon les marques : raisin, agrumes, framboises, fraises (ou d'extraits de ceux ci - on parle alors de sirops aromatisés à la grenadine).</p> |