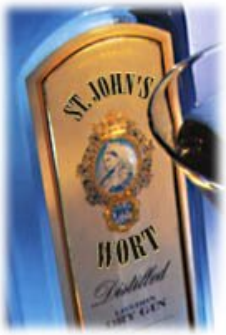
MACCA

Contenance 12 cl	Composition	
	1 CL DE CREME DE CASSIS 2 CL DE VERMOUTH DRY 2 CL DE VERMOUTH ITALIEN 2 CL DE GIN Compléter de soda (5 cl) DECORATION: 1 ZESTE DE CITRON	Couleur : ROUGEATRE % d'alcool : 20 Type : BEFORE LUNCH
Elaboration	**Technique**	
DIRECT	Directement dans un tumbler rempli de glace. Crème de cassis, vermouth dry, vermouth italien et gin. Remuer et terminer au soda (perrier). Exprimer un zeste de citron	Catégorie : LONG DRINK Goût : MOYENNEMENT FORT Coût :
Verrerie	**Historique**	
		  Photo du cocktail

	Remarques	
Connaissance des produits Le vermouth est un apéritif à base de vin blanc ou rouge à base de sirop de sucre, d'alcool, de plantes ou fruits (écorce d'oranges etc...) En savoir plus	L'industrie des vermouths s'est développé au XVIIè siècle, dans le Piémont italien. Les vermouths sont des A.B.V, obtenus à partir de vins blancs additionnés de sucre ou de mistelles, d'alcool neutre et aromatisés par une infusion de plantes aromatiques. Ils titrent entre 16 et 18°.Afin d'obtenir un vermouth dry, la quantité de sucre n'excède pas 40g/l. MARTINI ET ROSSI, NOILLY-PRAT, CINZANO, AMBASSADEUR. La crème de cassis La législation a défini la crème de cassis comme une liqueur devant titrer au moins 15 degrés et contenir au minimum 400 grammes de sucre par litre. Dans la pratique actuelle, le titrage est souvent plus élevé (16° à 20°) et la teneur en sucre plus importante que le seuil imposé. La loi reste muette sur la teneur en fruits. C'est sur cette teneur que se fera la différence de qualité entre les différentes crèmes de cassis qui existent sur le marché. La fabrication de la crème de cassis est donc précisée par le législateur.	Connaissance des produits  Le gin est un produit à base de céréales, de baies de genièvre et de diverses essences aromatisées. En savoir plus