ROB ROY

Contenance 7 cl

Composition

QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER.

1.5 CL DE VERMOUTH ITALIEN.

5.5 CL DE SCOTCH WHISKY

DECORATION: UNE CERISE A L'EAU DE VIE.

Couleur : AMBRE

% d'alcool : 34.8

Type : BEFORE LUNCH

Elaboration

Technique

DANS UN VERRE A MELANGE/ VERSER QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER/ VERMOUTH ROUGE/ SCOTCH WHISKY.

REMUER ET VERSER DANS UN VERRE A COCKTAIL. DECORER CERISE A L'EAU DE VIE.

Catégorie : SHORT DRINK

Goût : FORT

Coût :

Verrerie

Historique

Quand tout échoue, nous nous tournons vers le rob Roy. Nous pouvons compter sur cette boisson, avec sa recette simple et subtile, pour donner à n'importe quel jour une fin heureuse. Le rob Roy est une variante évidente du Manhathan qui est parvenu a avoir sa propre renommée.

La légende dit que ce cocktail a été créée pendant le 19ème siècle par un général écossais qui a marié un Mapuche (un indigène chilien) et une personne de l'armée espagnole pour libérer ses personnes. Après la bataille, ils ont bu ce cocktail mélangé au sang de leurs adversaires.

Photo du cocktail

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

Remarques

L'angostura bitter est élaboré à base de rhum, de gentiane, d'écorces d'orange, de substances amères et d'aromates.
Angostura (parfois orthographié *Angustura*) est un assaisonnement de couleur brune de 44°. Il s'agit d'un concentré d'essences utilisé pour les cocktails. Il est fabriqué à Trinidad et préparé à partir d'une formule secrète qui allie épices, extraits de plantes, herbes naturelles, d'écorces d'orange, substances amères et aromatiques.
On doit son invention au Docteur Johann Siegert, médecin militaire prussien engagé dans l'armée de libération de Simon Bolivar et fondateur de l'État de la Bolivie. Le Dr. Siegert soignait des soldats atteints de fièvre et de troubles intestinaux sévères.
Après quatre années de recherche et d'analyse des vertus des plantes tropicales, il développa en 1824 ses 'bitters' pour stimuler l'appétit et la digestion des soldats souffrants.
Après les guerres, la réputation des bitters Angostura s'étendit vers les États-Unis et l'Angleterre. Ainsi démarra la notoriété mondiale des Bitters Angostura. Depuis, leur succès ne s'est jamais démenti : on les trouve derrière tout bar digne de ce nom, dans le monde entier. Il sert comme ingrédient pour le Mojito.

http://www.restocours.net

Connaissance des produits

Le mot "whisky" proviendrait du celtique "*uisgesbeatah*" qui signifie "eau de vie....
Le Whisky est le résultat après fermentation de la distillation de grains (orge,maïs, seigle).
Le Scotch Whisky est produit uniquement en Ecosse. Il existe deux types de scotch; le *Whisky de malt* fait uniquement avec de l'orge maltée (germée) et le *Whisky de grains* (orge maltée et autres céréales non maltées).
BLEND: Assemblage de whisky de malt et de grains.
SINGLE MALT: 100% orge maltée et provenant d'une même cuvée, sans mélanges et d'une même distillerie.
PUR MALT: Scotch élaboré à partir d'orge maltée. Divers purs malt peuvent être assemblés entre eux.

Consultez une fiche technique