







VODKATINI

<p>Contenance 7 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>2 CL DE VERMOUTH DRY</p> <p>5 CL DE VODKA</p> <p>DECORATION:</p> <p>1 ZESTE DE CITRON</p>	<p>Couleur : BLANCHE</p> <p>% d'alcool : 28.5</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Technique</p> <p>VERRE A MELANGE/ VERMOUTH DRY/ VODKA</p> <p>Exprimer un zeste de citron</p>	<p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : SEC</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Historique</p> <p>Certains comme James Bond l'aiment réalisé au shaker, frappé avec des glaçons et passé dans un verre à cocktail rafraîchi et sans glace : "Shaken, not stirred !" (Frappé, non remué) Vous le savez déjà, c'est le cocktail préféré de 007. Le Vodka Martini a été popularisé durant les années 60, suite au succès des films de James Bond. Certains disent que Smirnoff étaient commanditaires des films. Avant le film, les martinis étaient réalisés avec du gin exclusivement.</p> <p>Une fois la prohibition terminée en 1933, l'histoire des cocktails reprit un cours moins chaotique et vit la naissance de nouveaux cocktails classiques. Parce qu'ils étaient symboles de classe et d'un certain art de vivre, Hollywood s'empara des cocktails et les fit « figurer » dans d'innombrables longs métrages aux stars prestigieuses.</p> <p>De nouveaux produits arrivaient, changeant les perspectives de ceux qui recherchaient de nouveaux cocktails. Le phénomène le plus symptomatique de l'après-guerre fut, ainsi, la présence accrue de la vodka dans les recettes.</p> <p>Elle remplaça d'autres spiritueux, comme le cognac ou le gin, qui connurent des moments difficiles. La vodka s'est trouvé un allié de poids en la personne de James Bond qui, à longueur de films et de romans, demande invariablement son Vodkatini shaken, not stirred (« au shaker, pas à la cuiller »), faisant de cette variante du Martini Dry, l'un des cocktails les plus connus au monde.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>

Connaissance des produits	Remarques	Connaissance des produits
 <p>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</p>	<p>L'industrie des vermouths s'est développée au XVII^e siècle, dans le Piémont italien.</p> <p>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'exède pas 40g/l.</p> <p>MARTINI ET ROSSI, NOILLY-PRAT, CINZANO, AMBASSADEUR.</p>	 <p>La vodka est née au XVI^e siècle en Pologne dans des monastères de la région de Dantzig. En savoir plus</p>

<http://www.restocours.net>