Américano

Contenance 12 cl	Composition	Couleur : ROUGEATRE % d'alcool : 13,08 Type : BEFORE LUNCH
	2 CL DE VERMOUTH ITALIEN 5 CL BITTER CAMPARI Complétez de Soda (Perrier) 5 CL 1/2 TRANCHE D'ORANGE 1/2 TRANCHE DE CITRON	
Elaboration	**Historique**	**Catégorie : LONG DRINK** **Goût : AMER**
DIRECT	L'Américano était l'apéritif à la mode vers les années 1910. Il fut baptisé ainsi en hommage aux Yankees venus en 1917.	Coût :
Verrerie	**Technique**	
	DIRECTEMENT DANS UN TUMBLER REMPLI DE GLACE/ VERMOUTH ROUGE / CAMPARI / COMPLETER DE SODA (Perrier). DECORER 1/2 TRANCHE D'ORANGE ET 1/2 TANCHE DE CITRON. Remuer avant l'envoi. Ajouter un agitateur.	 Photo du cocktail
Connaissance des produits	**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...)	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.	 Bitter italien de couleur rouge carmin. Indispensable pour la préparation de l'Americano et du Negroni, ainsi que pour d'autre cocktails.

Restocours.net