

Bronx

<p>Contenance 7cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CL DE JUS D'ORANGE</p> <p>1.5 CL DE VERMOUTH DRY</p> <p>1.5 CL VERMOUTH ROUGE</p> <p>3 CL DE GIN</p>	<p>Couleur : ORANGE</p> <p>% d'alcool : 24,4</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p> <p>Si la date précise de création du Bronx est aujourd'hui perdue, on peut la situer au tout début du siècle. Le cocktail a été inventé par un des très grand barmen de l'histoire, Johnnie Solon, qui oeuvra au bar du Waldor-Astoria à partir de 1899. Dans le livre de l'historien Albert S. Crockett (the 1934 Old Waldorf-Astoria Bar Book), Solon raconte qu'il inventa cette boisson en quatrième vitesse. Traverson, le chef de rang du restaurant du Waldorf, vint trouver Solon au comptoir pour lui demander de préparer un cocktail inédit pour un client, qui avait parié qu'il ne pourrait trouver une nouvelle recette en moins d'une minute. Solon mélangea aussitôt deux parts de Gin (la base classique) à une part de jus d'Orange, puis ajouta un trait de Vermouth italien et un trait de Vermouth français. Il passa le tout Au shaker, et sans le goûter tendit le résultat à Traverson pour tester sa réaction. Il but la mixture d'un seul trait : un classique instantané venait de naître. Mr Solon, un ami des bêtes, le baptisa Bronx en référence au zoo du quartier de New York dans lequel il aimait se promener et par extension aux animaux étranges que voyaient ses clients après avoir consommé sans modération ses préparations...</p>	<p>Catégorie :</p> <p>SHORT DRINK</p> <p>Goût : Corsé</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>AU SHAKER</p> <p>JUS D'ORANGE/ VERMOUTH DRY/ VERMOUTH ROUGE/ GIN.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <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...)</p> <p>Le gin est un produit à base de céréales, de baies de genièvre et de diverses essences aromatisées.</p>	<p>Remarques</p> <p>Les Vermouths sont des apéritifs à base de vin (A.B.V.), obtenus à partir de vins blancs additionnés de sucre ou de mistelles, d'alcool neutre et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes aromatiques (gentiane, camomille, coriandre...).</p> <p>Les vermouths blancs sont français, tandis que les vermouths rouges, dorée ou tuiés sont d'origine italienne.</p> <p>Les vermouths rouges sont obtenus par coloration au caramel.</p>	