

Dry Martini

<p>Contenance 7 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1.5 CL DE VERMOUTH DRY.</p> <p>5.5 CL DE GIN.</p> <p>DECORATION:</p> <p>1 ZESTE DE CITRON OU UNE OLIVE VERTE.</p>	<p>Couleur : INCOLORE</p> <p>% d'alcool : 36,7</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p>  	<p>Historique</p> <p>Inventé en 1860 à San Francisco. Très vieux cocktail appelé aussi "martini", consistant à boire le gin le plus sec possible en ajoutant le moins possible de Vermouth, à tel point qu'il n'est pas rare de se retrouver dans certains états des USA, avec une bouteille vide à contempler sur la table servie du verre de Gin pur avec une petite olive au fond... spécialement plaisant pour les puristes qui arrivent à deviner le goût inexistant du vermouth dans le gin... paraît-il que quand une personne y arrive, c'est qu'elle est faite pour devenir barman !!</p>	<p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : SEC</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DANS LE VERRE A MELANGE REMPLI DE GLACE, VERSEZ : LE VERMOUTH DRY PUIS LE GIN.</p> <p>REMUEZ ET PASSEZ DANS LE VERRE A COCKTAIL</p> <p>AVEC 2 PETITS OIGNONS C'EST UN GIBSON.</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>Remarques</p> <p>L'industrie des vermouths s'est développée au XVIII^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>Connaissance des produits</p>  <p>Le gin est un produit à base de céréales, de baies de genièvre et de diverses essences aromatisées.</p>