

Gin Fizz

<p>Contenance 12 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>1 CUILLERE A CAFE DE SUCRE</p> <p>LE JUS D'UN CITRON</p> <p>1 MESURE DE GIN (4 CL)</p> <p>SODA (6 CL)</p>	<p>Couleur : BLANC</p> <p>% d'alcool : 13,3</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p> <p>Ce cocktail classique, très connu car principalement dans les Boîtes de nuit et autres clubs, il à son succès car il plaît généralement à tout le monde, même aux personnes ne buvant pas d'alcool. Son origine est inconnue... certains disent que c'est un client d'un bar qui n'aimait pas la tequila alors que ce bar ne faisait que des margaritas, il est donc venu un jour avec sa bouteille de gin et a commandé une Margarita sans tequila, et une fois servi il a versé le gin et a goûté... n'aimant pas trop, il a redemandé la même chose mais sans tequila et sans cointreau, une fois servi il versa le gin et trouvant le tout assez amer et ajouté du sucre et de la limonade et a réalisé le gin fizz dont il trouva le nom de suite après tout ces essais... Cette histoire impossible à vérifier reste la seule connue à ce jour !</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : MOYENNEMENT DOUX</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>AU SHAKER/ SUCRE/ CITRON/ GIN.</p> <p>FRAPPER ET VERSER DANS UN TUMBLER SANS GLACE.</p> <p>TERMINER AU SODA.</p>	 <p>Photo du cocktail</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>	<p>Remarques</p> <p>Le Gin est le résultat après fermentation de la distillation de grains (maïs, blé, seigle..).</p> <p>L'alcool obtenu est aromatisé au genièvre surtout, mais aussi au fenouil et au coriandre.</p> <p>GORDON'S, TANQUERAY, BEEFEATER...</p> <p>Le SILVER FIZZ est élaboré avec du blanc d'oeuf, tandis que dans le GOLDEN FIZZ on ajoute un jaune d'oeuf.</p>	