

# Négroni

<p>Contenance 9 cl</p> 	<p>Composition</p> <p>2 CL DE VERMOUTH ITALIEN (ROUGE).</p> <p>2 CL BITTER CAMPARI.</p> <p>3 CL DE GIN.</p> <p>1/2 TRANCHE D'ORANGE.</p>	<p>Couleur : ROUGEATRE</p> <p>% d'alcool : 26,8</p> <p>Type : BEFORE LUNCH</p>
<p>Elaboration</p> <p><b>DIRECT</b></p>	<p>Historique</p> <p>Le NEGRONI a été inventé à Florence, à la "belle-époque", en 1920. Le conte Negroni avait coutume de consommer son Américano additionné de Gin. Le succès de ce cocktail se répandit très vite parmi la clientèle. Aussi, le barman, Fosco Scarelli, qui le préparait alors, et pour abrégé l'appellation trop longue d'Américano avec gin, eut l'idée de lui donner le nom de son inventeur, NEGRONI. Ce cocktail a fait, depuis, le tour du monde et s'est imposé parmi les grands cocktails internationaux.</p>	<p>Catégorie : LONG DRINK</p> <p>Goût : AMER</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <p>DIRECTMENT DANS UN TUMBLER/ VERMOUTH/ CAMPARI/ GIN.</p> <p>REMUER/ AJOUTER DEMI TRANCHE D'ORANGE.</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 XVII<sup>e</sup> 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'excède pas 40g/l.</p> <p>MARTINI ET ROSSI, NOILLY-PRAT, CINZANO, AMBASSADEUR.</p>	<p>Connaissance des produits</p>  <p>Bitter italien de couleur rouge carmin. Indispensable pour la préparation de l'Americano et du Negroni, ainsi que pour d'autres cocktails.</p>