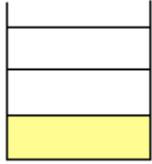


BRONX

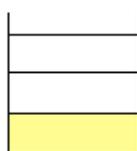
CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
<p>7 CL</p> 	1 CL	2/10	JUS D'ORANGE	ORANGE
	1,5 CL	2/10	VERMOUTH DRY	DEGRÉ ALCOOL 24,4 %
	1,5 CL	2/10	VERMOUTH ROUGE	TYPE BEFORE LUNCH
	3 CL	4/10	GIN	
<p>ÉLABORATION</p> <p>AU SHAKER</p> 	<p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons le jus d'orange, le vermouth dry, le vermouth rouge puis le gin.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Le Bronx est un cocktail créé au début des années 1900 par Johnnie Solon, célèbre barman de New York qui le baptisa au nom du zoo du quartier du Bronx de New York qu'il appréciait particulièrement.</p>			<p>CATÉGORIE</p> <p>SHORT DRINK</p> <p>GOÛT</p> <p>CORSE</p> <p>COÛT</p> <p>ENVIRON 1 €</p>
<p>VERRE</p> <p>A COCKTAIL</p> 	<p>Le Gin :</p> <p>Le Gin est une eau de vie de grains (maïs, seigle, orge malté, blé) aromatisée avec des baies et feuilles de genièvre et d'autres plantes aromatiques : fenouil, cumin, coriandre, réglisse, anis... Il est surtout fabriqué en Angleterre, au Pays-Bas et aux USA.</p> <p>Le Genever ou Gin Hollandais : Gin très aromatisé, fabriqué à partir de céréales. L'eau de vie de grains pure (96 %) est redistillée en présence d'aromates dont le genièvre. Il est rarement utilisé dans la confection de cocktails.</p> <p>Le London Dry Gin ou Gin Anglais : les baies de genièvre, les différents aromates et épices sont mise à macérer dans de l'alcool neutre puis distillés. Rectification du niveau d'alcool avec de l'eau déminéralisée.</p> <p>Marques : Bombay Sapphire, Gordon's, Beefeater, Booth's...</p> <p>Différents types de Gin :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Old Tom Gin : gin légèrement sucré ➤ Yellow Gin : gin vieillit en fût de chêne ayant contenu du Xérès. <p>Degré d'alcool : environ 40°.</p>			
<p>Le Vermouth Dry</p> <p>Le vermouth dry est un apéritif à base de vin (ABV). Les vermouths dry ou secs contiennent 2 à 3 fois moins de sucre que les vermouths classiques.</p> <p>Le Noilly Prat est un vermouth dry élaboré à Marseillan en France.</p>				<p>Le Vermouth Italien Rouge</p> <p>Apéritif à base de vin obtenu à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre, coloré au caramel et aromatisé par une infusion de nombreuses plantes.</p> <p>Martini Rossi est une marque fabriquée à Turin en Italie.</p> <p>Degré d'alcool : autour de 16°.</p>

ARGUMENTATION COMMERCIALE :

F.T N°	BRONX	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

- 1 cl de Jus d'oranges
- 1.5 cl de Vermouth dry
- 1.5 cl de Vermouth rouge
- 3 cl de Gin

7 cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	<p>Glacer le shaker et le verre à cocktail de glaçons :</p> <p>Remplir le shaker et le verre à cocktail de glaçons.</p>		4	<p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p>	
2	<p>Verser dans la timbale</p> <p>2/10 de Jus d'oranges</p> <p>2/10 de Vermouth dry</p> <p>2/10 de Vermouth rouge</p> <p>4/10 de Gin</p>		5	<p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la passoire</p>	
3	<p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p> <p>Enlever les glaçons du verre à cocktail</p>		6	<p>BRONX 24,4 % TYPE BEFORE LUNCH CATÉGORIE SHORT DRINK GOÛT CORSE COÛT ENVIRON 1 €</p>	