





AMÉRICANO

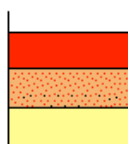
| CONTENANCE | COMPOSITION | | COULEUR |
|--|--|--|---|
| <p>12 cl</p>  | <p>2 CL 5 CL 5 CL ½ ½</p> | <p>VERMOUTH ITALIEN ROUGE BITTER CAMPARI COMPLÉTER DE SODA (PERRIER) TRANCHE D'ORANGE TRANCHE DE CITRON</p> | <p>ROUGEÂTRE DEGRÉ ALCOOL 13 % TYPE BEFORE LUNCH</p> |
| <p>ÉLABORATION</p> <p>EN DIRECT</p> | <p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Directement dans un tumbler rempli de glace, verser le Vermouth Italien rouge (Martini rouge), le Campari, compléter de Soda (Perrier). Décorer d'une demi-tranche de citron et d'orange. Ajouter un agitateur.</p> <p>L'Americano était très à la mode dans les années 1910 et fut baptisé en hommage aux Yankees.</p> | | <p>CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT AMER COÛT 1,10 € environ</p> |
| <p>TUMBLER</p>  | <p>Bitter Campari :</p> <p>Apéritif à base d'alcool (ABA) de la famille des bitters créé en 1862. Aux vertus digestives, cet amer clair rougeâtre Italien est produit dans la région de Milan. Il est obtenu par la macération de nombreuses plantes et d'herbes dans de l'alcool neutre, sucré et rendu amer grâce à de l'essence de mandarine de Sicile puis coloré à la cochenille.</p> <p>Degré d'alcool : 25°.</p> <p>D'origine médicinale aux vertus digestives, les amers sont divisés en 4 catégories :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les amers clairs : Campari, Aperol ➤ Les goudrons : Amer Picon, Cynar, Fernet Branka avec caramélisation ➤ Les amers sans alcool : San Pellegrino ➤ Les amers concentrés : l'Angostura Bitter | |  |
| <p>Vermouth Italien :</p> <p>Apéritif à base de vin (ABV) de la famille des Vermouths obtenu à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre, colorés au caramel et aromatisés par une infusion de nombreuses plantes.</p> <p>Martini Rossi est une marque fabriquée à Turin en Italie. Degré d'alcool : autour de 16°.</p>  |  | | <p>Soda Perrier :</p> <p>Eau minérale naturelle gazeuse faiblement minéralisée captée à Vergèze dans le Gard.</p> <p>L'eau minérale naturelle possède un ensemble de propriétés favorables à la santé et doit faire l'objet d'un arrêt du ministère de la Santé.</p>  |
| <p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p> | | | |

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

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







2cl VERMOUTH ITALIEN
ROUGE
5cl BITTER CAMPARI
COMPLÉTER DE SODA
(PERRIER) 5cl
TRANCHE D'ORANGE
TRANCHE DE CITRON

12cl



DIRECT



| Etapes | Progression du travail | Illustration | Etapes | Progression du travail | Illustration |
|--------|---|---|--------|---|--|
| 1 | Remplir le tumbler de glaçons. |  | 4 | Verser directement dans le tumbler : 3/10 de vermouth rouge 7/10 de bitter |  |
| 2 | Rafraichir à l'aide de la cuillère à mélange. |  | 5 | Bien mélanger le tout avec la cuillère à mélange. Compléter avec 5cl de soda Mélanger à nouveau |  |
| 3 | Eliminer l'eau du verre à l'aide la passoire. |  | 6 | AMERICANO 13% Type Before lunch Catégorie Long drink Goût Amer Coût 1.10€ |  Ajouter : ½ tranche d'orange ½ tranche de citron Mosers |

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.