

# NEGRONI

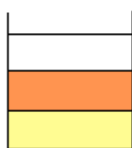
CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR ROUGEÂTRE	
<p>9 CL</p> 		2 CL	3/10	VERMOUTH ITALIEN ROUGE	DEGRÉ ALCOOL 26,8 %	
		2 CL	3/10	BITTER CAMPARI	TYPE BEFORE LUNCH	
		3 CL	4/10	GIN		
		1/2	1/2	TRANCHE D'ORANGE		
<p>ÉLABORATION</p> <p><b>EN DIRECT</b></p>		<p>TECHNIQUE ET HISTORIQUE</p> <p>Verser directement dans un tumbler rempli de glace le Vermouth Italien rouge, le Campari puis le Gin. Remuer et ajouter la demi-tranche d'orange.</p> <p>Le Negroni a été inventé à Florence en 1920 durant la « belle époque ». Le Conte Negroni avait coutume de consommer son americano additionné de Gin. Face au succès de son cocktail personnel, son barman le baptisa en son nom.</p>			<p>CATÉGORIE</p> <p><b>LONG DRINK</b></p>	
					<p>GOÛT</p> <p><b>AMER</b></p>	
					<p>COÛT</p> <p><b>1,10 € environ</b></p>	
<p>TUMBLER</p> 		<p><b>Le Gin :</b></p> <p><b>Le Gin est une eau de vie de grains</b> (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><b>Le Genever ou Gin Hollandais :</b> 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><b>Le London Dry Gin ou Gin Anglais :</b> 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><b>Marques :</b> Bombay Sapphire, Gordon's, Beefeater, Booth's...</p> <p><b>Différents types de Gin :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Old Tom Gin : gin légèrement sucré</li> <li>➤ Yellow Gin : gin vieillit en fût de chêne ayant contenu du Xérès.</li> </ul> <p>Degré d'alcool : environ 40°.</p> 				
<p><b>Le Vermouth Italien :</b></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. <b>Martini Rossi</b> est une marque fabriquée à Turin en Italie. Degré d'alcool : autour de 16°.</p> 					<p><b>Le Bitter Campari :</b></p> <p>Apéritif à base d'alcool (ABA) de la famille des bitters. Aux vertus digestives, cet amer clair rougeâtre Italien est produit dans la région de Milan. Il est obtenu par la macération de plantes dans de l'alcool neutre, sucré et rendu amer grâce à de l'essence de mandarine de Sicile.</p>  <p>Degré d'alcool : 25°.</p>	
<p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p>						

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

**L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.**








9 cl

2.7 cl vermouth italien  
rouge  
2.7 cl bitter campari  
3.6 cl de Gin  
½ tranche d'orange



En  
direct



Etapes	Progression	Illustration	Etapes	Progression	Illustration
1	Remplir le tumbler de glaçons.		4	Décorer d'une ½ rondelle d'orange	
	Le rafraichir (remuer).				
2	Egoutter l'eau du verre.		5	Ajouter un stick.	
	Verser Dans le tumbler :  3/10 vermouth italien rouge 3/10 bitter campari 4/10 de Gin ½ tranche d'orange				
3	<b><u>Remuer</u></b>		6	<b>NEGRONI</b> 26,8 % <b>TYPE</b> BEFORE LUNCH <b>CATÉGORIE</b> LONG DRINK <b>GOÛT</b> AMER <b>COÛT</b> 1,10 € environ	