

MIX AL BAR

9:58
SANTERO
MIX
APERITIVO

I cocktail firmati da Bruno Vanzan

Bruno Vanzan

Bruno Vanzan interpreta oggi, con 958 Santero Mix, una serie di grandi classici dei cocktail internazionali, rivisitandoli per esaltare al meglio il nostro Santero Mix. Inoltre, in esclusiva realizza due signature cocktail unici, dove 958 Santero Mix è protagonista e ogni sua essenza è esaltata dall'arte di Bruno.



INGREDIENTI

4 cl 958 Santero Mix
2 Dash Angostura
2 cl Tequila

3 cl Succo pompelmo
rosa fresco

BICCHIERE

Flute

TECNICA DI PREPARAZIONE

Shake & strain

GUARNIZIONE

Polvere di liquirizia
Aria sale e liquirizia

Bruno Vanzan



BRUNO VANZAN

9:58
SANTERO
MIX
APERITIVO

HÍJOLE CON ARIA DI LIQUIRIZIA E SALE

scopri la ricetta completa su

www.958santeromix.it

SPANISH

PARTY MIX

INGREDIENTI

5 cl 958 Santero Mix
1 cl Sciroppo zucchero
2 Dash angostura
2 Chiodi garofano

BICCHIERE

Tumbler alto

TECNICA DI PREPARAZIONE

Build

GUARNIZIONE

Noce moscata
Frutta mista



All'interno di una fontana da punch con il rubinetto versare tutti gli ingredienti, frutta compressa e girare con il bar spoon. Far macerare 1 ora circa e aggiungere qualche cubetto di ghiaccio.

Spillare la Sangria all'interno di un tumbler alto con ghiaccio a cubetti.

N.b. Le dosi indicate sono per la realizzazione di una dose, replicare le dosi per il numero di drink che si vuole realizzare.

SWEET MIX

PARTY MIX

INGREDIENTI

5 cl 958 Santero Mix
1 cl Succo limone
1 cl Sciroppo di miele
2 Scorze limone
2 Scorze d'arancia

BICCHIERE

Calice da vino

TECNICA DI PREPARAZIONE

Shake & Strain

GUARNIZIONE

Servito con sfera di ghiaccio e grattugiata di noce moscata

Come prima cosa raffreddare lo shaker, shakerando solo con ghiaccio per qualche secondo. Eliminare il ghiaccio e versare tutti gli ingredienti. Aggiungere il ghiaccio e shakerare in maniera energica per circa 8-10 secondi. Con l'aiuto di uno strainer e un colino da cucina, versare il contenuto dello shaker all'interno di una fontana da punch con il rubinetto.

Aggiungere qualche sfera di ghiaccio e spillare il cocktail all'interno di tumbler basso con un'altra sfera di ghiaccio. Grattugiare la noce moscata.

N.b. Le dosi indicate sono per la realizzazione di una dose, replicare le dosi per il numero di punch che si vuole realizzare. Lo sciroppo di miele si realizza con 100 ml di acqua e 300 ml di miele. Scaldare l'acqua a 90° e versarla sopra al miele. Girare fino a scioglimento, far raffreddare e imbottigliare



9:58
SANTERO
MIX
APERITIVO

PARTY MIX

Consigliati da 958 Santero Mix

MIX A CASA

Consigliati da 958 Santero Mix



INGREDIENTI

6 cl 958 Santero Mix
12 cl Vino bianco fermo

BICCHIERE

Calice da vino

TECNICA DI PREPARAZIONE

Build

GUARNIZIONE

Scorza di pompelmo

SAUVAGE

MIX A CASA

Riempiere un calice da vino di ghiaccio a cubetti, girare con un bar spoon e filtrare l'acqua in eccesso che si è creata con l'aiuto di uno strainer. Versare il vino, 958 Santero Mix e girare delicatamente con un bar spoon.

Aggiungere ghiaccio se necessario e decorare con la scorza di pompelmo giallo.



Mix & Tonic

MIX A CASA

INGREDIENTI

5 cl 958 Santero Mix
10 cl Acqua tonica

BICCHIERE

Tumbler alto

TECNICA DI PREPARAZIONE

Build

GUARNIZIONE

Ciuffo di menta

Riempiere un tumbler alto con ghiaccio a cubetti, girare con un bar spoon e filtrare l'acqua in eccesso che si è creata con l'aiuto di uno strainer. Versare 958 Santero Mix, acqua tonica e girare delicatamente con un bar spoon.

Aggiungere ghiaccio se necessario e decorare con un ciuffo di menta.

MIX AL BAR

9:58
SANTERO
MIX
APERITIVO

I cocktail firmati da Bruno Vanzan

Bruno Vanzan

INGREDIENTI

4 cl 958 Santero Mix
1,5 cl Sciroppo classico
2 cl Succo di limone
Top Soda tè verde

BICCHIERE

Tumbler alto

TECNICA DI PREPARAZIONE

Shake & Strain

GUARNIZIONE

Fiori eduli
Velluto Lychee

Bruno Vanzan



BRUNO VANZAN

9:58
SANTERO
MIX
APERITIVO

SHIBUI CON VELLUTO AL LYCHEE E FIORI EDULI

scopri la ricetta completa su

www.958santeromix.it

