

9·5·8
SANTERO
MIX
APERITIVO



9·5·8
SANTERO
MIX
APERITIVO

Handcrafted

Prodotto interamente nella nostra azienda, 958 Santero Mix è curato nei minimi particolari a cominciare dalla ricetta originale, brevettata e fortemente legata alle tradizioni.

Quality

958 Santero Mix nasce dalla miscela sapiente di vini ed erbe officinali attentamente selezionati come l'arancio amaro, l'aloe, l'assenzio, la liquirizia e il rabarbaro.

Unique Packaging

958 Santero Mix si presenta con una bottiglia progettata ad hoc, con un'ergonomia e una grafica unici e di chiaro ed elegante impatto visivo e tattile.

MIX A CASA

Consigliati da 958 Santerro Mix

958
SANTERRO
MIX
APERITIVO



SAUVAGE MIX A CASA

INGREDIENTI

6 cl 958 Santerro Mix
12 cl Vino bianco fermo

BICCHIERE

Calice da vino

TECNICA DI PREPARAZIONE

Build

GARNIZIONE

Scorza di pompelmo

Riempi 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 Santerro 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 Santerro Mix
10 cl Acqua tonica

BICCHIERE

Tumbler alto

TECNICA DI PREPARAZIONE

Build

GARNIZIONE

Gufi di menta

Riempi 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 Santerro Mix, acqua tonica e girare delicatamente con un bar spoon. Aggiungere ghiaccio se necessario e decorare con un ciuffo di menta.



MIX AL BAR

9-5-8
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.

HIOJOLE CON ARIA DI LIQUIRIZIA E SALE

INGREDIENTI

- 4 cl 958 Santero Mix
- 2 Dash Angostura
- 2 cl Tèquila
- 3 cl Succo pompelmo rosa fresco

BICCHIERE

Flute

TECNICA DI PREPARAZIONE

Shake & strain

GUARNIZIONE

Polvere di liquirizia
Aria sale e liquirizia

Come primo cosa preparare l'aria di liquirizia e sale. Raffreddare un bicchiere flute con ghiaccio crushed. Successivamente raffreddare anche lo shaker, staccando 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. Eliminare il ghiaccio crushed dal flute, inserire una fetta di arancia lunga l'esterno del bicchiere e spolverare la salsina di liquirizia sopra la parte stessa. Filtrare il contenuto dello shaker all'interno del flute con l'aiuto di uno strainer e un colino da cucina. Addegnare l'aria di liquirizia e sale sopra al bicchiere.

Aria di liquirizia e sale

Per realizzare la aria alcolica versare 5 cl di liquore alla liquirizia e 2 gr di sale in un humbler alto. Greare con un bar spoon, aggiungere 1-2 grammi di succroloso o mestare il tutto con un assistere alimentare per aria.

Polvere di liquirizia

La polvere di liquirizia si trova già in commercio, in alternativa bollare con un mixer 5 con un filtraccio. - 25 gr di liquirizia nera pura. Iniettare la polvere in un dust spray caca.



Bruno Vanzan



9-5-8
SANTERO
MIX
APERITIVO

MIX AL BAR

1 cocktail firmato da Bruno Zanoni

SHIBUI CON VELLUTO AL LYCHEE E FIORI EDULI MIX AL BAR

Come prima cosa preparare il velluto di liquore al lychee. Successivamente raffreddare lo shaker, shakerando solo con ghiaccio per qualche secondo. Eliminare il ghiaccio e versare tutti gli ingredienti scelti nella soda. Aggiungere il ghiaccio e shakerare in maniera energica per circa 8-10 secondi. Filtrare il contenuto dello shaker con uno strainer in un colico da cucina, all'interno di un tumbler alto con ghiaccio e cubetti. Completare con lo strato di velluto e decorare con i fiori eduli desiderati.

Il Velluto

Per realizzare il velluto versare 8 cl di liquore al lychee in un tumbler alto. Aggiungere 1-2 grammi di succininato e montare il tutto con un mixer montalatte elettrico. Il liquido si trasformerà da liquido a spuma.

La Soda al Tè Verde

La soda al tè verde si realizza con:
- 4 grammi di tè verde in foglie
- 150-200 ml di Acqua a 80°

Far inascerare il tè per 5 minuti, filtrare accuratamente e far raffreddare. Una volta che il tè si è raffreddato versarlo all'interno di un sifone per la soda o un bevitore a sparte e gasare il tutto con una bombola di CO₂.

INGREDIENTI

4 cl 950 Shibui 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



BARTENDING

950
BARTENDING
MIX
APERITIVO



PARTY MIX

958
SANTERO
MIX
APERITIVO

Consigliati da 958 Santero Mix



SWEET MIX PARTY MIX

INGREDIENTI

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

BICCHIERE

Calice da vino

TECNICA DI PREPARAZIONE

Shake & Strain

GUARNIZIONE

Servito con sfere di ghiaccio e
grattugiato 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 della 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.

Nb. 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. Grare fino a scioglimento, far raffreddare e imbottigliare.

SPANISH PARTY MIX

INGREDIENTI

- 5 cl 958 Santero Mix
- 1 cl Sciroppo di zucchero
- 2 Dash angostura
- 2 Dash ginepro

BICCHIERE

Tumbler alto

TECNICA DI PREPARAZIONE

Bald

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 Sorgia all'interno di un tumbler alto con ghiaccio a cubetti.

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

