



Cocktail Ricette

# I SodaCocktail firmati Bruno Vanzan per **SodaStream**. Le ricette dei drink

Da **Redazione ApeTime** 26/11/2021



## Stream BRÛLÉ e Stream FIZZ i SodaCocktail di Bruno Vanzan protagonisti del **SodaStream**. Scopri le ricette dei drink.

Colore, ingredienti naturali e tante bolle, questi i tre protagonisti dei SodaCocktail firmati Bruno Vanzan per **SodaStream**. Si chiamano Stream BRÛLÉ e Stream FIZZ e sono ispirati ai tradizionali vin brulè e gin fizz con l'aggiunta di un tocco di personalizzazione resa possibile grazie alle bolle del nuovo gasatore DUO. Per la creazione delle due ricette, il barman due volte campione del mondo ha scelto ingredienti semplici, organici e facili da trovare per permettere di replicarle comodamente a casa e condividerle con la propria famiglia e con gli amici durante le vacanze natalizie, ma non solo.

Nella lunghissima storia dei cocktail, racconta Bruno, l'invenzione dei sifoni per l'acqua gasata è stata certamente un grande cambiamento. Si narra che i primi tentativi per la fabbricazione dell'acqua gasata si devono all'inglese Joseph

[Translate »](#)



### AZIENDE • PRODOTTI • SERVIZI



Aziende, Prodotti, Servizi  
Al Mercato Steaks & Burgers allarga la proposta con piatti vegan-friendly



Aziende, Prodotti, Servizi  
Il Bitter Amaranato del Re dei Re di Fabio Elettrico fa tripletta. Bravo!



Aziende, Prodotti, Servizi  
Vermouth: alla riscoperta del vino liquoroso dal gusto selvatico, morbido e aromatico



Aziende, Prodotti, Servizi  
Mijenta Blanco e Mijenta Reposado arrivano in Italia con Stock

### VINO



Vino  
Valtellina Wine Trail, il connubio tra sport e vino fa bene al turismo



Vino  
La Scolca diventa ingrediente principale dei cocktail di Mariasole Boccaletti



Vino  
L'Ottello Ceci 1813 Nerodilambrusco riceve il



Vino  
Vendemmia 2021: il primissimo bilancio è

I SODACOCKTAIL FIRMATI BRUNO VANZAN PER **SODASTREAM**. LE RICETTE DEI DRINK

Priestley, che già nel 1767 scopri il modo di aggiungere anidride carbonica all'acqua. Nei primi del 900, un buon bar non poteva dirsi tale se non possedeva un sifone pressurizzato grazie al quale iniziò l'usanza di aggiungere un tocco di soda a svariati drink.

Ecco che, grazie al nuovo gasatore DUO di **Sodastream**, oggi è possibile dare quel tocco di "frizz" in più che fa la differenza. Due ricette da servire nelle due eleganti bottiglie da 1lt di cui è dotato. DUO, infatti, è il primo gasatore firmato **SodaStream** compatibile sia con bottiglia in PET riutilizzabile, ideale anche come borraccia per acqua frizzante on the go, sia con caraffa in vetro, perfetta per l'ambiente domestico e la tavola delle feste.

### STREAM BRÛLÉ

#### Ricetta analcolica per una bevanda ricercata ma senza l'aggiunzione dell'alcol

Rivisitazione della bevanda per antonomasia della stagione invernale: il vin brûlé, ricetta storica risalente ai tempi dell'antica Roma, nata come metodo di conservazione del vino, infuso a caldo con spezie e zuccheri (miele compreso).

Nella versione di Bruno diventa STREAM BRÛLÉ, un drink fresco e frizzante da preparare nella bottiglia in vetro.



Stream BRÛLÉ by Bruno Vanzan

#### Ingredienti:

- 400ml Estratto fresco di succo d'uva rossa, per richiamare i sapori del vino in versione analcolica, ottenuto pestando e filtrando i chicchi.
- 25ml Succo di lime, per donare alla ricetta molta freschezza – si tratta infatti di un agrume a PH acido superiore a quello

prestigioso premio "5  
Grappoli" 2022

positivo ovunque



#### BARTENDER



Bartender  
Luca Fanari è il vincitore italiano della Tequila Patrón Perfectionist



Bartender  
Alessio Giovannesi è il nuovo Roma City Ambassador di Italicus



Bartender  
Simone Molè è Miglior Bartender d'Italia al Diageo Reserve World Class



Bartender  
Marco Liuzzo, bartender siciliano in giro per l'Europa



Translate »

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)I SODACOCKTAIL FIRMATI BRUNO VANZAN PER [SODASTREAM](#). LE RICETTE DEI DRINK

del limone.

- 50ml Succo di mandarino, frutto per eccellenza durante le festività
- 350ml Acqua infusa, con altri due protagonisti delle feste, nonché le spezie per eccellenza del vin brûlé: la cannella e i chiodi di garofano.

**Ricetta veloce per l'acqua infusa:** scaldare l'acqua a 60°, lasciare in macerazione le spezie per circa 24 ore, preventivamente sminuzzate e passate al mortaio dove necessario, e filtrare.

**Il consiglio di Bruno:** prima di gasare, lasciare l'acqua infusa in frigo. Più l'acqua è fredda, più la gasatura è ottimale! Gasare due volte. Servire in una flute e guarnire con tre amarene in uno stuzzicadenti di metallo.

## STREAM FIZZ

### Drink alcolico per gli amanti del bere miscelato

Da preparare a casa nella bottiglia in PET e portare, perché no, a cena da amici.

Per questa ricetta Vanzan si è ispirato alla Royal Navy: si tratta del Gin Fizz, variante del più semplice Gin Tonic, inventato alla fine del Settecento dagli ufficiali della Marina inglese che presero l'abitudine di utilizzare questa bevanda per combattere la febbre. Al ritorno in patria, i marinai inglesi conservarono l'abitudine di consumare il gin in questo modo, ma modificarono la ricetta aumentando gli ingredienti: ecco nato il Gin Fizz.

Nella versione di Bruno diventa STREAM FIZZ, bevanda fresca e al tempo stesso corroborante.

[Translate »](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



Stream FIZZ by Bruno Vanzan

### Ingredienti

- 500ml Acqua infusa con limone, cetriolo e zenzero, la radice usata per fare uno dei fermentati più storici del bar: la ginger beer. Molto fredda!
- 40ml Estratto di melograno, tra i frutti per eccellenza del Natale
- 100ml Gin – da utilizzare un gin di qualità con metodo London Dry, che prevede la distillazione dei botanical, ossia le spezie, erbe, piante, utilizzate in macerazione nei superalcolici. Gasare una volta.

**Servire** in un classico tumbler con ghiaccio e guarnire con origami di scorza limone. Il risultato sarà un drink leggermente alcolico, con una gradazione alcolica intorno ai 7 volumi alcolici, la stessa di una birra. Da consumare in 2-3 giorni.

**Un'idea in più per il ghiaccio:** versare il drink su un chunk, un parallelepipedo di ghiaccio. Contrariamente ai cubetti il blocco si scioglie più lentamente, non annacqua il drink e permettere una degustazione più calma e riflessiva.

**IMPORTANTE:** con tutti i gasatori [SodaStream](#) utilizzare solo acqua (aromatizzate, infuse), non gasare sciroppi, vino o bevande con aggiunta di zuccheri!

TAGS [Bruno Vanzan](#) [cocktail ricette](#) [SodaCocktail](#) [Stream brûlé](#)  
[Stream Brûlé E Stream Fizz](#) [Stream fizz](#)

Translate »

## I SODACOCKTAIL FIRMATI BRUNO VANZAN PER SODASTREAM. LE RICETTE DEI DRINK

Condividi

Articolo precedente

Dal fare vino per gioco ad un'azienda agricola: la realtà di Antonio Aldini

Articolo successivo

La Filetteria Italiana lancia la nuova drink list: 10 twist on classic

**Redazione ApeTime**
<https://www.apetime.com>

Un'esperienza a 360° nel mondo degli Aperitivi e dei Cocktail che sfrutta i sistemi di Geolocalizzazione per trovare e raggiungere in tempo reale Locali, Eventi e Barman. ApeTime si rivolge ai Bartender, ai Gestori di Locali ed a tutte le Persone che vogliono divertirsi la sera sorseggiando un buon Cocktail o un gustoso Aperitivo.



## ARTICOLI CORRELATI



Ore piccole, un drink di Manifattura così buono che vi diamo la ricetta



John Collins, storia e ricetta di un Fizz Drink, evergreen, fresco e dolce



Il miele in miscelazione? Ecco 3 cocktail ricette di Mattia Pastori



## EVENTI

Mais e Polenta, i protagonisti della Masterclass a Villa Terzaghi

21/11/2021

Camparino in Galleria festeggia il compleanno con un evento speciale

13/11/2021

Galleria Campari protagonista alla Settimana della Cultura d'Impresa. Gli appuntamenti

[Translate »](#)

## ARTICOLI POPOLARI

San Valentino, il cocktail di Terrazza Calabritto Milano

14/02/2020

San Valentino, i cocktail dell'Oppio Caffè di Roma

14/02/2020

San Valentino: il cocktail di Officina Milano

14/02/2020

## NEWS

Curiosità

Cocktail Ricette

Aziende, Prodotti, Servizi

Eventi

Bartender

Video - TV

Birra

Locali - Bar - Cocktailbar

Vino

Interviste

[Apri il link](#)

I SODACOCKTAIL FIRMATI BRUNO VANZAN PER [SODASTREAM](#). LE RICETTE DEI DRINK

04/11/2021

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

SEGUICI SUI SOCIAL



Iscriviti alla Newsletter



Copyright © APETIME Srl - PIVA 02852690342 - [Privacy](#) - [Locali Aperitivo](#) - [Mappa Locali](#)

[Translate »](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario