

La Sauce de **MONIN®**

Prażone jabłko *Caramel Apple*



Receptura sosu Caramel Apple (Prażone Jabłko) inspirowana jest francuskim deserem „Tarta Tatin”. Kluczem do sukcesu w osiągnięciu właściwego smaku wypieku jest długi czas duszenia jabłek w prawdziwym domowym karmelu przygotowanym z cukru i masła. Właśnie tym ważnym aspektem MONIN kierował się podczas tworzenia receptury nowego sosu Prażone Jabłko. Co sprawia, że smak ten jest tak udany? Proste i smaczne składniki oraz dopracowana receptura zgodna z tradycją. Sos idealnie nadaje się jako polewa do lodów, na puddingi mleczne lub gofry. Łączy się równie dobrze z gorącymi, jak i zimnymi napojami.

CECHY PRODUKTU

Zawiera puree jabłkowe.

Autentyczny i niepowtarzalny smak oraz kremową konsystencję.

Konsystencja: stabilna, aksamitna

Najlepiej spożyć przed: 18 miesięcy, 6 tygodni po otwarciu, do wielokrotnego użytku: gorące i zimne napoje, koktajle, desery.

POJEMNOŚĆ

500 ml

SKŁADNIKI

Cukier, przecier jabłkowy, koncentrat jabłkowy, woda, karmel, masło, modyfikowana skrobia, kwas: kwas cytrynowy, emulgator: E471, substancja konserwująca: E202, naturalny aromat. Zawiera mleko.

Zawiera odpowiednik 76% puree jabłkowego

RAPHAËL DURON

MONIN Beverage Innovation Manager

Sos MONIN Prażone Jabłko daje niepowtarzalny smak tego znanego francuskiego deseru stworzonego przez siostry Tatin. Smaki pieczonych jabłek i karmelu będą świetnie się odnajdywać w zastosowaniach na ciepło i na zimno. Sezon jesienno-zimowy jest idealnym momentem do przetestowania sosu w gorącej czekoladzie jak i innych aplikacjach na ciepło, także lemoniadach. Nadaj aromat bitej śmietanie używając sosu do jej aromatyzowania lub jako topping. Wiosną i latem będziesz wspominać z uśmiechem ten sos, ale pamiętaj że zawsze możesz go wykorzystać w kompozycjach na zimno.



FRAPPE PRAŻONE JABŁKO

- 30 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 15 ml bazy płynnej MONIN Wania
- 120 ml mleka

Wlej wszystkie składniki wraz kostkami lodu do pojemnika blendera Vitamix. Blenduj przez ok 35 sek.

Przelej do ulubionej wysokiej szklanki.

Możesz udekorować bitą śmietaną i sosem MONIN Prażone Jabłko.

POŁĄCZENIA SMAKOWE



RECEPTURY



Czekolada Prażone Jabłko

- 30 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 1 miarka bazy MONIN Czekoladowej
- 180 ml mleka

Do ulubionego kubka wlej sos MONIN Prażone Jabłko. Podgrzej lub spień mleko wraz 1 miarką bazy czekoladowej. Wlej gorącą czekoladę do ulubionego kubka z porcją sosu MONIN Prażone Jabłko i dobrze wymieszaj. Udekoruj bitą śmietaną, sosem MONIN oraz kawałkami jabłka.



Zimowy Glögg Prażone Jabłko

- 15 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 10 ml syropu MONIN Winter Spice
- 200 ml soku z żurawiny

Do szklanki latte wlej składniki i podgrzej lub spień. Dobrze wymieszaj i udekoruj czerwonymi jagodami, cynamonem i suszonymi jabłkami.



Lemoniada Prażone Jabłko

- 20 ml syropu MONIN Baza
- Lemoniady Cloudy Lemonade
- 15 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 200 ml wody niegazowanej

Wypełnij szklę lodem, wlej wszystkie składniki i dobrze zamieszaj. Udekoruj kawałkami jabłka oraz cytryny.



Prażone Jabłko z lodami

- 30 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 2 gałki lodów waniliowych
- 1 miarka sorbetu jabłkowego
- bita śmietana

Pucharek z lodami udekoruj bitą śmietaną. Na wierzchu polej sosem MONIN Prażone jabłko. Posyp cynamonem



Naleśniki z Prażonym Jabłkiem

- Sos MONIN Caramel Apple
- 2 naleśniki

Ułóż naleśniki na talerzu w trójkąt lub inną formę. Posyp cukrem pudrem i polej sosem MONIN Prażone jabłko.



Stoik serowy Prażone Jabłko

- 30 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 150g sera białego
- 50g musli granola

Do małego stoika wlej sos MONIN. Wypełnij serem i dodaj płatki granola na wierzch.

MONIN®