

Le Concentré de **MONIN®**



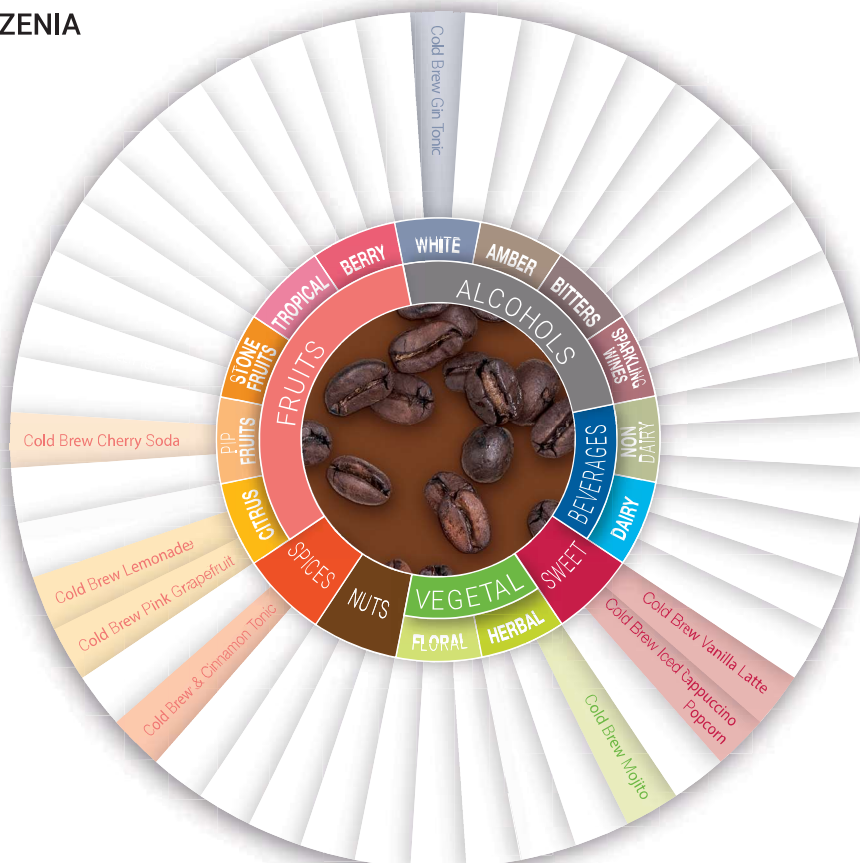
Cold Brew

Cold Brew to amerykański napój znany ze swojej orzeźwiającej mocy, nazywany też naturalnym energetykiem. Cold Brew tworzymy poprzez zamacerowanie zmielonej kawy w zimnej wodzie przez około 12 godzin. Ten proces oznacza, iż walory smakowe jak i zapachowe są ekstrahowane do napoju, który gubi swoją kwasowość oraz nabiera koloru i słodkości. Ten aromatyczny i oryginalny drink sprawił, że jego popularność w świecie kawy wzrosła w przeciągu ostatnich kilku lat. Gotowy do użycia Koncentrat MONIN Cold Brew stworzony jest z dokładnie wyselekcjonowanej mieszanki kaw Arabica i jest idealny do kreacji oryginalnych zimnych napojów w połączeniu z lemoniadą lub po prostu z wodą i lodem.

POJEMNOŚĆ

0,7 L

IDEALNE POŁĄCZENIA



RECEPTURY



COLD BREW MOJITO MINT

- 40 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 15 ml syropu MONIN Mojito Mint
- 160 ml wody niegazowanej

Szklanę wypełnij kostkami lodu i wlej składniki według zamieszczonej kolejności. Wymieszaj. Można udekorować miętą.



COLD BREW LEMONADE

- 40 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 20 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 160 ml wody gazowanej

Szklanę wypełnij kostkami lodu i wlej składniki według zamieszczonej kolejności. Wymieszaj. Można udekorować plasterkiem cytryny.



CINNAMON COLD BREW & TONIC

- 20 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 15 ml syropu MONIN Cinnamon
- 80 ml wody
- 100 ml tonik

Do szkla w stylu „copa” wsyp lód. Wlej syrop MONIN Cinnamon i tonik. Następnie wlej zmieszaną wcześniej porcję Cold Brew z wodą tak, aby stworzyć warstwy. Udekoruj miętą i posyp cynamonem.



PUMPKIN COLD BREW OLD FASHIONED

- 10 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 10 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 60 ml Bourbon whiskey
- 2 krople bittersa pomarańczowego

Wlej wszystkie składniki do szklanki miksującej i dodaj 10 kostek lodu. Wszystko dokładnie wymieszaj łyżką barmąską. Uzupełnij lodem szkło typu whiskey. Następnie przecedź wymieszany koktajl do szklanki z lodem. Udekoruj skórką z pomarańczy.



COLD BREW COFFEE

- 50 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 200 ml wody niegazowanej

Szklanę wypełnij kostkami lodu i wlej składniki według zamieszczonej kolejności. Wymieszaj. Można udekorować plasterkiem pomarańczy.



COLD BREW VANILLA ICED LATTE

- 20 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 20 ml syropu MONIN Vanilla
- 80 ml wody
- 100 ml mleka

W osobnym pojemniku wymieszaj Cold Brew z wodą. Uzupełnij szklanę lodem, wlej mleko i syrop MONIN Vanilla. Dodaj mieszankę koncentratu MONIN Cold Brew tak, aby utworzyła się warstwa. Podaj bez dekoracji.



COLD BREW ICED POPCORN CAPPUCCINO

- 10 ml koncentratu MONIN Cold Brew
- 15 ml syropu MONIN Popcorn
- 160 ml wody
- 100 ml mleka

Do szkla wypełnionego lodem wlej Cold Brew i wodę. Do pojemnika Vitamix Commercial Aerating Container wlej syrop MONIN Popcorn oraz mleko. Ustaw na blenderze Vitamix Commercial program do spieniania mleka na zimno. Utworzoną piankę wlej na powierzchnię i udekoruj pisakami MONIN Latte Art. Możesz zamienić syrop MONIN Popcorn na inne smaki typu Peanut Cookie, Salted Caramel, Chocolate Cookie.

MONIN®