

# *Le Fruit de* **MONIN®**

## *Program lato 2018*



W upalnym letnim słońcu nasze ciała pragną orzeźwienia i ożywiają się pod wpływem chłodzących napojów z lodem w różnych kolorach i smakach. Stwórz uwodzicielskie owocowo-warzywne koktajle i delikatne herbaty z kwiatowymi nutami. Mrożne frappé stanowiąc będzie cudowną ochłodę dla niejednego podniebienia. Zaoferuj rześkie Spritzery, aby delektować się nimi w blasku zachodzącego słońca lub wprowadź odrobinę latynoskiego charakteru koktajlem z dodatkiem tequili. Z MONIN: możliwości smakowe są nieograniczone!

**MONIN®**

# Lato 2018 – Najmodniejsze koncepcje drinków



## Koktajle z Winem

### KONCEPCJA

Spritz dalej na fali! Spritzer to orzeźwiający koktajl łączący wino, gazowaną wodę i lód. Bardziej świeży, mniej alkoholowy i bardzo elegancki. Szybki i łatwy w wykonaniu - potrzebujesz bardzo niewielu składników oraz sprzętu, aby wyczarować kieliszek gaszącego pragnienie orzeźwienia.



#### RHUBARB SPRITZER

- 30 ml Puree MONIN Rhubarb
- 120 ml białego wina
- 60 ml wody gazowanej

Do dużego kieliszka do wina wypełnionego lodem wlej Puree oraz białe wino. Wymieszaj dokładnie i uzupełnij wodą gazowaną. Wymieszaj jeszcze raz delikatnie i udekoruj rabarborem oraz kawałkiem truskawki.

### WSKAZÓWKA

#### DO RECEPTURY

Cały wachlarz smaków MONIN stanowi prawdziwą wartość dodaną oferując nieograniczone możliwości i kombinacje. Dla przykładu połączenie owocowych smaków z kwiatowymi są niebiańskie: Róża, Kwiat Czarnego Bzu, Hibiskus, Biała Brzoskwinia...



### WSKAZÓWKA

#### KOMUNIKACYJNA

Eksperymentuj z prezentacją i wielkością naczyń: stwórz większą porcję proporcjonalną do liczby gości i zaserwuj ją w dzbanku.

## Latynoskie Koktajle Alkoholowe



### KONCEPCJA

Tequila, destylowany alkohol produkowany z agawy, rośliny z Ameryki Środkowej, zyskuje na popularności. Pochodzący z Meksyku z rąk rzemieślników Tequila idealnie nadaje charakter letnim koktajlom dzięki jego dymno-kwiecistym nutom. Podobnie z Pisco, Cachaça – warto pamiętać o nich tego lata!



#### SMOKY YUZU PALOMA

- 15 ml Puree MONIN Yuzu
- 10 ml Syropu MONIN Pink Grapefruit
- 40 ml tequili
- 15 ml soku z limonki
- woda gazowana

Wlej wszystkie składniki oprócz wody do shakera z lodem. Wstrząśnij energicznie i odcedzając przelej wszystko do szkła wypełnionego lodem. Uzupełnij wodą gazowaną i udekoruj plasterkiem różowego grejpfruta i zestem z cytryny.

### WSKAZÓWKA

#### DO RECEPTURY

Aby zredukować dymny posmak użyj tylko tequili.



### WSKAZÓWKA KOMUNIKACYJNA

• Wprowadź do lokalu motywy latynoskie i promuj ikoniczne latynoskie koktajle wzbogacone smakami MONIN.  
Do koktajli na bazie tequili lub mezaclu użyj naczyń inspirowanego meksykańskim Świętem Zmarłych.

## Wegańskie Moktajle



### KONCEPCJA

Nie ma zgody na ignorowanie wegańskiego trendu! Idea polega na spożywaniu więcej owoców i warzyw bez kompromisów w kreatywności czy oryginalności. Soki warzywne i syropy mają obecnie swoje wyjątkowe miejsce w świecie barmana, powód jest prosty - Wegańskie Moktajle łączą trzy pożądane cechy: świeżość, weganizm i piękno!



#### CARROT BASIL MOCKTAIL

- 30 ml Puree MONIN Carrot
- 10 ml Syropu MONIN Basil
- 40 ml świeżego soku grejfrutowego
- 2 wywaru z zielonej herbaty i hibiskusa

Szczypta pieprzu syczańskiego. Wlej wszystkie składniki w shakerze

z lodem i wstrząśnij energicznie. Odcedzając przelej do szkła wypełnionego lodem i udekoruj gałązką bazylii, plasterkiem marchewki i zestem z grejpfruta.



### WSKAZÓWKA

#### DO RECEPTURY

• Warzywne smaki dobrze łączą się z większością ziółowych i korzennych smaków MONIN.  
• Nadaj naturalne akcenty swoim moktajlom używając w dekoracji świeże zioła i warzywa: plastry buraka, pomidorki koktajlowe, bazylię...



### WSKAZÓWKA KOMUNIKACYJNA

• Użyj doniczek jako dodatkowe naczynie dekoracyjne do podawania swoich koktajli.  
• Wrzućaj najciekawsze zdjęcia swoich kreacji na media społecznościowe oznaczając je odpowiednimi hashtagami.

# Lato 2018 – Najmodniejsze koncepcje drinków



## Frappe

### KONCEPCJA

Bardziej orzeźwiająca niż oranżada, lżejsza niż smoothie i łagodniejsza niż lemoniada. Fappe będzie gwiazdą tego sezonu. Gdy słońce grzeje co mogłoby być lepsze od frappe by ugasić pragnienie? Historia tego koktajlu ma swoje początki w XX wiecznej Grecji, gdzie początkowo składał się on tylko z blendowanego mleka z lodem. Lodowa świeżość, która urozmaici dzień i przyniesie orzeźwienie dla podniebienia!



### PINEAPPLE COCONUT FRAPPÉ

- 15 ml Płynnej Bazy MONIN Vanilla
- 30 ml Puree MONIN Pineapple
- 120 ml mleka kokosowego

Wlej wszystkie składniki do blendera z lodem. Blenduj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (ok. 30 sekund). Przelej wszystko do dużego szkła i udekoruj bitą śmietaną, prażonymi migdałami i suszonym ananasem.

## WSKAZÓWKA

### DO RECEPTURY

Wegańską lub bez laktozy alternatywą do krowiego mleka mogą być np. mleko sojowe, migdałowe lub kokosowe.



## WSKAZÓWKA

### KOMUNIKACYJNA

- Wzbogać dekorację dodatkami, na widok których ślinka cieknie, aby kusić gości.

Inspiruj się swoimi ulubionymi deserami i stwórz własną odmianę frappe: np. z dodatkiem Apple Pie, Salted Caramel, Macaron...

## Świeże herbaty smakowe



### KONCEPCJA

W upalne dni nic tak nie orzeźwi jak mrożona herbata! Początek popularności herbaty w nieco chłodniejszej postaci datuje się na 1904 rok, gdzie została ona zaprezentowana podczas targów w St Louis (USA). Sukces był natychmiastowy i obecnie coraz częściej mrożone herbaty królują wśród polecanych napoi. Dlaczego? Ponieważ Ice Teas są lekkie, orzeźwiające i mogą być tworzone na przeróżne sposoby... daj się ponieść swojej kreatywności!



### RASPBERRY ROSEMARY ICED TEA

- 30 ml Syropu MONIN Raspberry
- 10 ml Koncentratu MONIN Lime Rantcho
- 180 ml zimnej herbaty Earl Grey
- 1 gałązka rozmarynu

Ugnieć na dnie shakera rozmaryn ze składnikami MONIN. Wlej herbatę i wsyp lód. Wstrząśnij wszystko energicznie i dokładnie odcedzając przelej do szkła wypełnionego lodem. Udekoruj świeżymi malinami i gałązką rozmarynu.

## WSKAZÓWKA

### DO RECEPTURY

Skorzystaj z nieograniczonych możliwości łączenia owocowych, warzywnych i kwiatowych smaków MONIN.



## WSKAZÓWKA

### KOMUNIKACYJNA

- Użyj blendowanych owoców, aby wzbogacić smak i nadać świeżości.

## Uwodzicielskie Smoothies



### KONCEPCJA

Jedno z niewielu napoi, które od lat jest na topie wśród mających „to coś”: emanują witalnością, uwodzą wyglądem i występują we wszystkich kolorach tęczy. Te cudowne koktajle powstają w wyniku miksowania owoców i warzyw z mlekiem, jogurtem lub kruszonym lodem. Są pełne zalet! Tak jak pięknie wyglądają w wielokolorowych aranżacjach, tak też zachwycają smakiem i świeżością. W tym sezonie nie zastanawiaj się dwa razy: miksuj smoothie!

### BEAUTIFUL BEETROOT

- 30 ml Puree MONIN Beetroot
- 120 g mrożonych owoców (malin, jagód, truskawek)
- 70 ml wody niegazowanej

Wlej wszystkie składniki do blendera Vitamix z kilkoma kostkami lodu. Blenduj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (ok. 30 sekund). Przelej wszystko do szkła i udekoruj płatkami owsianymi, kukurydzianymi, mrożonymi jagodami, jadalnymi kwiatami i cienkim plasterkiem buraka.



## WSKAZÓWKA

### DO RECEPTURY

Wzbogać smoothie chrupiącymi płatkami, okrąskami ciastek oraz świeżymi owocami, aby nadać zróżnicowaną teksturę.



### PROMOTIONAL TIP

Przedstaw bogato udekorowane smoothie jako nową wersję freakshake'ów.



# Inne sugestie

## Koktajle alkoholowe



### JASMINE WINE COOLER

- 30 ml Syropu MONIN Jasmin
- 15 ml Koncentratu MONIN Rantcho Lime
- 80 ml białego wina
- 15 ml świeżego soku pomarańczowego bez miąższu
- wody gazowanej

D dużego kieliszka do wina wypełnionego lodem wlej wszystkie składniki oprócz wody. Wymieszaj dobrze i uzupełnij wodą. Udekoruj plasterkiem limonki i zestem z pomarańczy.



### BEETROOT COCKTAIL

- 20 ml Puree MONIN Beetroot
- 5 ml Syropu MONIN Pure Cane Sugar
- 40 ml wódki cytrynowej
- 60 ml świeżego soku z grejpfruta
- 10 ml soku z limonki
- Piwo imbirowe

Wlej wszystkie składniki oprócz piwa do shakera z lodem i wstrząśnij energicznie. Następnie odcedzając przelej wszystko do szklaka z lodem i uzupełnij piwem. Udekoruj kawałkiem grejpfruta, plasterkiem i kielkami buraka.



### ROSE GIN & TONIC

- 15 ml Syropu MONIN Rose
- 40 ml ginu
- Tonik

Wlej wszystkie składniki po kolei do dużego kieliszka do wina wypełnionego lodem. Uzupełnij tonikiem. Udekoruj świeżymi malinami i płatkami róży.



### PEACH BITTERCUP

- 10 ml Syropu MONIN Peach
- 10 ml Syropu MONIN Orange Spritz
- 30 ml bourbonu
- 20 ml Suze @
- 20 ml Tawny port @

Wlej wszystkie składniki do szklaniczki barmańskiej z lodem. Wymieszaj aż do ochłodzenia płynu. Odcedzając przelej wszystko do szklaka koktajlowego. Udekoruj zestem z pomarańczy.

## Koktajle bezalkoholowe



### CARROT TWISTED ORANGE JUICE

- 30 ml Puree MONIN Carrot
- 200 ml świeżego soku pomarańczowego

Wlej wszystkie składniki do shakera z lodem i energicznie wstrząśnij. Następnie przecedzając przelej wszystko do szklaka wypełnionego lodem. Udekoruj cienkim plasterkiem marchewki.



### MOJITO MINT COLD BREW COFFEE

- 10 ml Syropu MONIN Mojito Mint
- 120 ml kawy cold brew
- 60 ml wody niegazowanej

Do szklaka wypełnionego lodem wlej syrop MONIN, następnie cold brew i uzupełnij wodą. Wymieszaj dobrze i udekoruj liśćmi mięty.



### YELLOW BANANA PASSION SPINACH SMOOTHIE

- 30 ml Puree MONIN Passion Fruit
- 10 ml Syropu MONIN Yellow Banana
- 100 ml świeżego soku pomarańczowego
- 50 g świeżych liści szpinaku

Wlej wszystkie składniki do blendera Vitamix z lodem i miksuj aż do uzyskania jednolitej konsystencji (ok. 30 sekund). Następnie wlej wszystko do szklaka i udekoruj marakują i liśćmi szpinaku.



### PINEAPPLE CUCUMBER TEXTURISED LEMONADE

- 20 ml Puree MONIN Pineapple
- 10 ml Syropu MONIN Cucumber
- 30 ml Koncentratu MONIN Lemon Rantcho
- 3 łyżeczki nasion chia
- 120 wody niegazowanej
- kawałki świeżego ogórka
- kawałki ananasa

Do wysokiej szklanki wsyp lód, kawałki ogórka i ananasa. Wlej produkty MONIN, wodę i wsyp nasiona chia do shakera z lodem i energicznie wstrząśnij. Następnie odcedzając przelej wszystko do poprzednio wspomnianej wysokiej szklanki i udekoruj plasterkiem ananasa i ogórka. Podaj z łyżką i dużą słomką.

**MONIN®**