

POPCORN

Popcorn jest najbardziej znaną i lubianą przekąską jadaną w kinie, teatrze. Najczęściej podawany jest z dodatkiem soli, masła, karmelu. Syrop Popcorn MONIN dzięki odpowiedniemu zbalansowaniu tych smaków wspaniale komponuje się z kawą, klasycznymi koktajlami czy nawet martini, nadając im ciekawej nuty smakowej.




MONIN®



Jason Soon
MONIN Beverage Innovation Director

“ Syrop MONIN Popcorn to prawdziwy smak prażonego popcornu z wyraźną nutą masła-wszyscy to uwielbiają! Syrop jest idealnym dodatkiem do kaw i czekolad, ale można również dodać go do klasycznych koktajli. Spróbuj również Popcorn Pina Colada to zupełnie nowy poziom smaku i emocji! ”

Hawaiian Popcorn Sling



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 60 ml białego rumu
 - 45 ml wody kokosowej
 - 45 ml soku z ananasa
 - 1 cząsteczka pomarańczy
- Połącz wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem. Wstrząśnij. Dodaj wyciśnięty sok z pomarańczy i ponownie energicznie wstrząśnij. Przelej całość do szkła tiki.

Salted Caramel Popcorn Espresso Martini



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 15 ml Syropu MONIN Salted Caramel
 - 50 ml wódki
 - 30 ml espresso
- Wstrząśnij energicznie wszystkie składniki w shakerze a następnie przelej zawartość do kieliszka.

Popcorn Colada



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 15 ml Puree MONIN Coconut
 - 50 ml rumu light
 - 50 ml soku ananasowego
 - 3 pokrojone plastry ananasa
- Umieść wszystkie składniki w blenderze wraz z kostkami lodu. Dokładnie wszystko zblenduj. Zawartość przelej do wysokiej szklanki. Udekoruj plasterkami i liśćmi ananasa.

Popcorn Mai Tai



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 10 ml Syropu MONIN Falernum
 - 45 ml rumu ciemnego
 - 40 ml soku pomarańczowego
 - 3 ml wódki Angostura
- Wymieszaj wszystkie składniki w shakerze. Energicznie wstrząśnij, następnie zawartość przelej do szklanki. Udekoruj plasterkami pomarańczy.

Popcorn Martini



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 10 ml Sosu MONIN Caramel
 - 50 ml białego rumu
 - 30 ml śmietany
 - szczypta soli
- Połącz wszystkie w shakerze, dokładnie, energicznie wstrząśnij a następnie przecedź do kieliszka.

Popcorn Mocha



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 15 ml Sosu MONIN Dark Chocolate
 - 1 espresso
 - 180 ml mleka
- Wlej składniki Monin i espresso do szklanki latte dolej spienioną porcję mleka. Udekoruj bitą śmietaną.

Popcorn Iced Tea



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 10 ml Syropu MONIN Glasco Lemon
 - 20 ml mrożonej czarnej herbaty
 - 10 ml soku z cytryny
- Wymieszaj wszystkie składniki w shakerze wypełnionym lodem, następnie przelej zawartość do wysokiej szklanki, możesz udekorować plasterkiem cytryny, listkami mięty.

Caramel Popcorn Frappe



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 15 ml Sosu MONIN Caramel
 - 1 miarka bazy Monin Caffee
 - 100 ml mleka
- Wszystkie składniki umieść w blenderze i dokładnie zblenduj na gładką masę. Przelej zawartość do wysokiej szklanki, możesz udekorować bitą śmietaną i kawałeczkami ciasteczek.

Crème Caramel Popcorn Latte



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 10 ml Syropu MONIN Creme Brulee
 - 1 espresso
 - 120 ml mleka
- Wlej składniki Monin do szklanki. Dodaj spienioną porcję mleka i delikatnie dolej espresso. Udekoruj popcornem oraz sosem MONIN Caramel.

Popcorn Milkshake



- 15 ml Syropu MONIN Popcorn
 - 1 miarka bazy MONIN Vanilla
 - 120 ml mleka
- Umieść składniki w blenderze z lodem dokładnie zblenduj na gładką konsystencję, przelej zawartość do wysokiej szklanki, udekoruj bitą śmietaną, popcornem sosem MONIN Caramel.

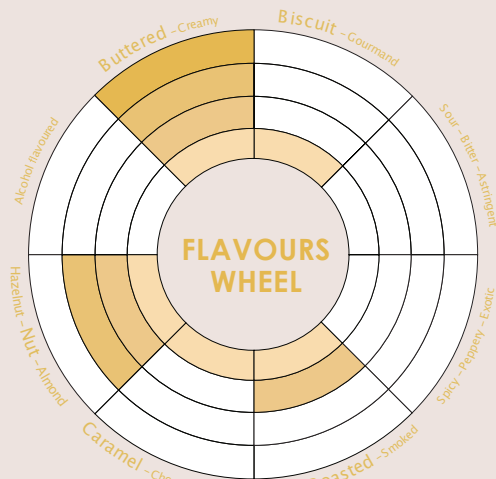
CHARAKTERYSTYKA SYROPU POPCORN

KOLOR
złoto- bursztynowy

ZAPACH
prażony popcorn

SMAK
maślany

POSMAK
masła następnie popcorn



POŁĄCZENIA SMAKOWE
kawa, czekolada, orzechy

APLIKACJE
latte, smoothies, cocktails, polewy, mocktail

POJEMNOŚĆ
0,7l

