

Le Fruit de **MONIN®**

Pear



Williams Pear, czyli grusza 'Bonkreta Williamsa' jest obecnie najpopularniejszą odmianą gruszki na świecie. Charakteryzuje się soczystym i delikatnym miąższem. Puree MONIN Gruszka tworzone jest z starannie wyselekcjonowanych dojrzałych owoców, aby uchwycić to, co najcenniejsze w smaku i teksturze. Bogaty aromat słodkiej gruszki i jej lekko ziarnista konsystencja to idealne akcenty, które wzbogacą lemoniadę, frappe, orzeźwiające i blendowane koktajle jak smoothie lub różnego rodzaju desery.

POJEMNOŚĆ

1 L

- | | |
|--|--|
| ☒ NATURAL FLAVOURING | ☒ GLUTEN FREE |
| ☒ COLORING FREE | ☒ OGM FREE |
| ☒ VEGAN | ☒ ALLERGENS FREE |
| | ☒ LACTOSE FREE |

STÉPHANE MOESLE

MONIN Beverage Innovation Director

„Gruszka uważana jest za podstawowy owoc w świecie francuskich deserów i wypieków. Puree MONIN Gruszkowe to idealne rozwiązanie, aby zachwyć klientów teksturą i smakiem w połączeniu z klasycznymi recepturami. Wszechstronność gruszki pozwala na jej nieograniczone zastosowania. Smak ten dobrze łączy się z innymi owocami, takimi jak truskawki lub malina, a także z aromatycznymi ziołami, takimi jak bazylia, mięta i estragon. Idealnie sprawdza się w napojach alkoholowych, takich jak koktajle Fizz, koktajle z ginem i tonikiem lub po prostu w lemoniadach, koktajlach, czy jako polewa do deserów. Puree MONIN Gruszkowe jest idealnym produktem, który rozpieszcza każde kubki smakowe!”

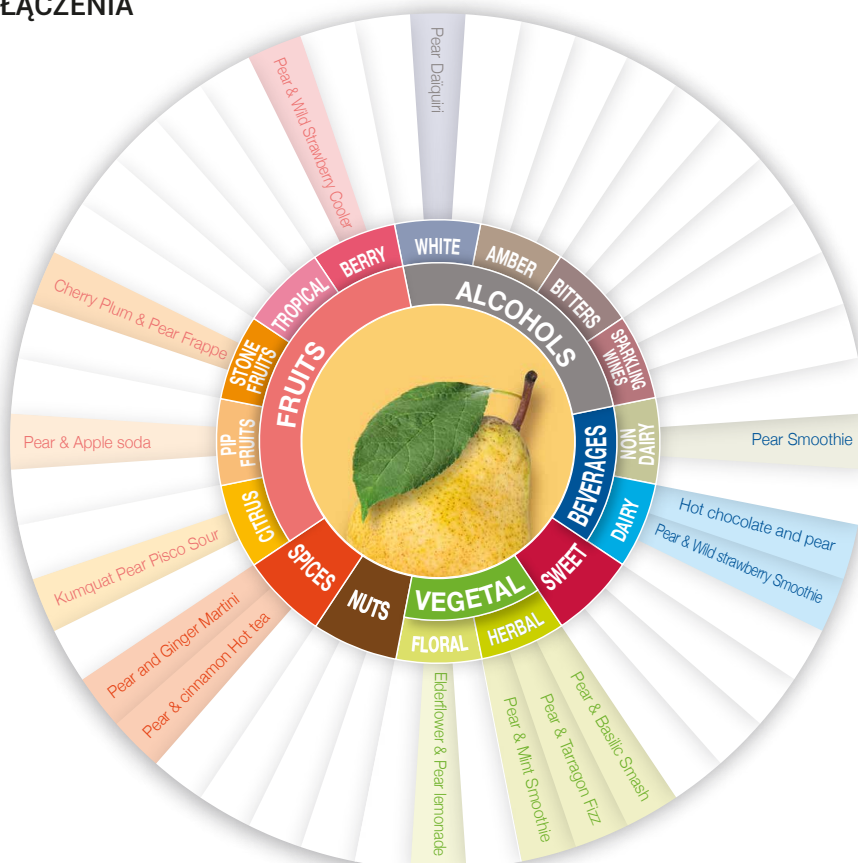
HOT CHOCOLATE AND PEAR

- 20 ml puree MONIN Williams Pear
- 30 ml sosu MONIN Dark Chocolate
- 180 ml mleka

Wlej całość do kubka do spieniania mleka. Podgrzej wszystko steamerem aż do uzyskania jednolitej konsystencji i przelej do szklanki. Udekoruj bitą śmietaną.



PASUJĄCE POŁĄCZENIA



RECEPTURY



Pear & Tarragon Fizz

- 20 ml puree MONIN Williams Pear
- 10 ml syropu MONIN Tarragon
- 30 ml soku ze świeżej cytryny
- 45 ml ginu
- woda gazowana

Wlej wszystkie składniki - oprócz wody gazowanej - do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do wysokiej szklanki uzupełnionej lodem. Udekoruj plasterem z cytryny i gałązką rozmarynu.



Pear Vodka Sour

- 20 ml puree MONIN Williams Pear
- 25 ml soku ze świeżej cytryny
- 40 ml wódki
- 2 krople Angostura Bitters

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do schłodzonej szklanki koktajlowej. Udekoruj skórką z cytryny lub pomarańczy.



Pear & Wild Strawberry Cooler

- 20 ml puree MONIN Williams Pear
- 10 ml syropu MONIN Wild Strawberry
- 20 ml soku ze świeżej cytryny
- 45 ml ginu
- 60 ml soku jabłkowego

Wlej wszystkie składniki do shakera i całość uzupełnij lodem. Energicznie wstrząśnij przez ok. 8 sekund. Przecedź do schłodzonej szklanki koktajlowej. Aromatyzuj i udekoruj skórką z cytryny.



Pear Smoothie

- 30 ml puree MONIN Williams Pear
- 15 ml płynnej bazy MONIN Vanilla
- 120 ml wody niegazowanej
- 3 liście mięty

Wlej wszystkie składniki do blendera i uzupełnij kostkami lodu. Blenduj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przelej wszystko do wysokiej szklanki. Udekoruj kawałkiem gruszki.



Pear & Cinnamon Hot Tea

- 20 ml puree MONIN Williams Pear
- 5 ml syropu MONIN Cinnamon
- 1 torebka herbaty
- wrzątku

Do kubka z wrzątkiem włóż torebkę herbaty. Zaparzaj przez min. 3 minuty. Do gotowej herbaty wlej pozostałe składniki. Udekoruj plasterkami gruszki.



Pear & Cucumber Lemonade

- 25 ml puree MONIN Williams Pear
- 5 ml syropu MONIN Cucumber
- 30 ml soku ze świeżej cytryny
- woda gazowana

Wlej wszystkie składniki do szklanki uzupełnionej lodem. Wszystko dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkiem z cytryny lub ogórka.

MONIN®