

Le Sirop de **MONIN®**

Nugat *Nougat*



Deser Nugat to kompozycja migdałów, orzechów laskowych, jajek oraz miodu. Ta słodycz przetrwała próbę czasu i pozostaje do dziś niepowtarzalną, podniebną uczcią. Syrop MONIN Nugat ma wyrazisty, intensywnie słodki zapach z wyczuwalnymi nutami orzechów, a jego smak to idealne połączenie składników tego popularnego deseru. Dzięki temu jest on idealny do zastosowań na ciepło i na zimno, w tym także w sztykach mlecznych lub w połączeniu z kawą. Do rodziny syropów inspirowanych deserami dołącza nowy smak!

CECHY PRODUKTU

Czysty cukier: wzmacniacz smaku i lepsza stabilność przy przechowywaniu.
Wysoka koncentracja: redukcja kosztów porcjowania aplikacji.
Wszechstronny i autentyczny smak: polecany do każdej aplikacji (koktajle alkoholowe, koktajle mleczne, smoothies, gorące napoje w tym także gorące lemoniady, piwo lub wino)
Termin przydatności do spożycia: 24 miesiące

POJEMNOŚĆ

5 cl & 70 cl

SKŁADNIKI

Cukier, woda, naturalny aromat, kwas: kwas cytrynowy, kolor: karmel.

RAPHAËL DURON

MONIN Beverage Innovation Manager

Deser Nugat wywodzi się z krajów arabskich. W Hiszpanii uznawany jest za przysmak Bożonarodzeniowy natomiast na południu Francji uwielbiany jest za zawartość cukru lawendowego. Nugat to cudowna uczta łącząca smaki miodu, orzechów laskowych, migdałów i pistacji. Syrop ten jest idealnym uzupełnieniem dla wielu gorących lub zimnych napojów. Wypróbuj go w gorącej czekoladzie lub w zimnych mlecznych aplikacjach. Syrop ten wzbogaci także Twoje Mai Tai o oryginalny orzechowy i miodowy akcent.

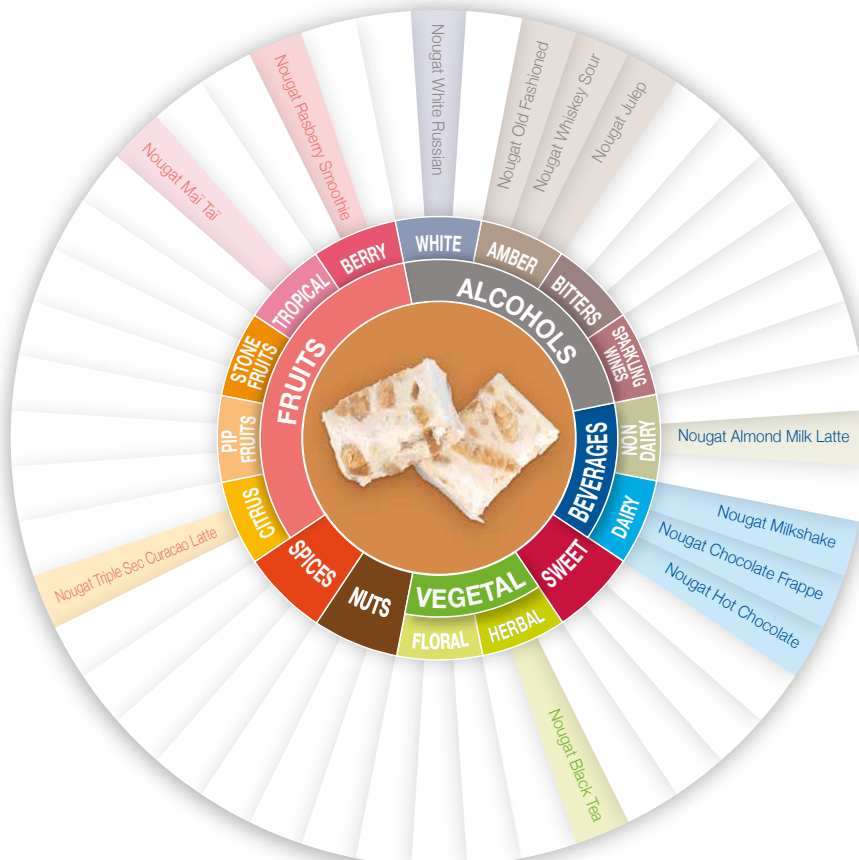


NUGAT HOT CHOCOLATE

- 20 ml syropu MONIN Nugat
- 30 ml sosu MONIN Dark Chocolate
- 180 ml mleka

Do ulubionego kubka wlej mleko oraz składniki MONIN i podgrzej lub spień na ciepło. Przelej do szklanki typu latte i dobrze wymieszaj. Udekoruj bitą śmietaną, sosem MONIN Caramel i kawałkami nugatu.

POŁĄCZENIA SMAKOWE



RECEPTURY



Nugat Latte

- 20 ml syropu MONIN Nugat
- 150 ml mleka
- 1 porcja espresso

Do szklanki wlej syrop MONIN Nugat, wlej spienione mleko i na koniec 1 porcję espresso. Udekoruj pisakami MONIN Latte Art.



Nugat Iced Latte

- 20 ml syropu MONIN Nugat
- 30 ml płynnej bazy MONIN Wania
- 120 ml mleka

Do pojemnika blendera Vitamix wsyp kostki lodu (zawartość szklanki). Następnie porcję bazy, syropu oraz 120 ml mleka. Blenduj na wysokich obrotach przez ok. 35 sek. Podaj w wysokiej szklance. Udekoruj bitą śmietaną oraz kawałkami nugata.



Nugat Whiskey Sour

- 15 ml syropu MONIN Nugat
- 15 ml koncentratu MONIN Rantcho Lemon
- 45 ml bourbonu
- 30 ml białka z jajka

Wszystkie składniki wraz z lodem wstrząśnij w shakerze. Następnie przelej zawartość przez sitko do drugiego shakera bez lodu. Mocno wymieszaj tak, aby powstała piana. Podaj w kieliszku koktajlowym.



Nugat Frappe

- 20 ml syropu MONIN Nugat
- 30 ml płynnej bazy MONIN Wania
- 120 ml mleka

Do pojemnika blendera Vitamix wsyp kostki lodu (zawartość szklanki). Następnie porcję bazy, syropu oraz 120 ml mleka. Blenduj na wysokich obrotach przez ok. 35 sek. Podaj w ulubionej wysokiej szklance udekorowaną bitą śmietaną oraz kawałkami nugata.



Nugat Tea

- 20 ml syropu MONIN Nugat
 - 200 ml herbaty Earl Grey
- Zaparz herbatę i wlej porcję syropu. Podaj w ulubionej szklance lub kubku i z małym ciastkiem.



Nugat Old Fashioned

- 10 ml syropu MONIN Nugat
 - 50 ml V.S.O.P. Cognac
 - 2 krople Bittera pomarańczowego
- Składniki wlej do szklanki barmańskiej wraz z 6 kostkami lodu i dokładnie wymieszaj. Udekoruj skórką z pomarańczy i podaj.

MONIN®