

Le Sirop de **MONIN®**



Peanut Cookie

Syrop Peanut Cookie to idealne połączenie smaku orzecha arachidowego i pysznego ciasteczka czekoladowego. Ten oryginalny syrop zabierze cię w podróż nie tylko po świecie klasycznych gorących napojów takich jak latte, cappuccino i gorąca czekolada, ale również do królestwa koktajli. Jest to kompozycja naturalnych aromatów w pełni pozbawiona alergenów, która odzwierciedla smak ciasteczek orzechowych.

FORMAT

0.7 L

LEE HYDE

MONIN Beverage Innovation Director

„Nowy syrop MONIN Peanut Cookie to zbalansowana mieszanka aromatycznego smaku orzeszków ziemnych i słodczy domowej roboty chrupkich ciasteczek. Ten wyjątkowo wszechstronny syrop nada przyjemny nostalgiczny akcent kawie, koktajlom, a także gorącej czekoladzie, koktajlom mlecznym i frappe...”

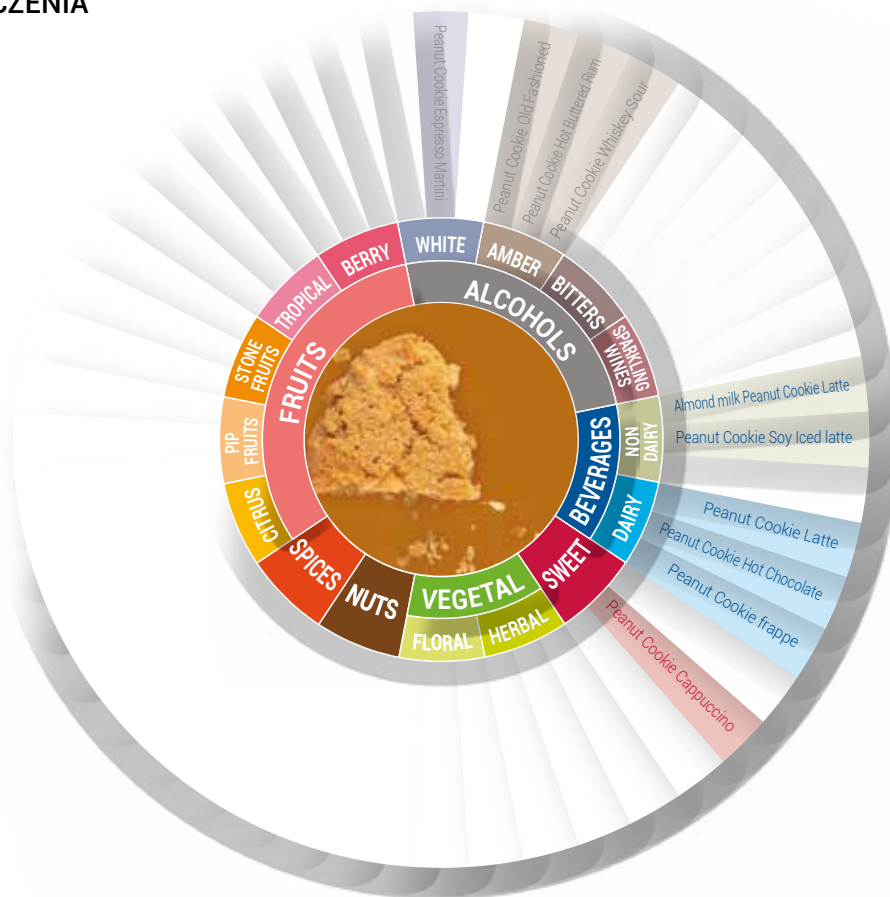


OLD FASHIONED PEANUT COOKIE

- 15 ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 50 ml bourbonu
- 3 krople Angostura Bitters
- skórka z pomarańczy

Szklankę wypełnij kostkami lodu i wlej składniki według zamieszczonej kolejności. Zamieszaj. Można udekorować skórką pomarańczy.

IDEALNE POŁĄCZENIA



RECEPTURY



Peanut Cookie Flip

- 20 ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 40 ml koniaku
- 20 ml śmietanki
- 1 jajko

Wymieszaj składniki w shakerze bez lodu. Następnie wsyp lód i ponownie zamieszaj by schłodzić koktajl. Przelej przez sitko do schłodzonego kieliszka.



Peanut Cookie Hot Buttered Rum

- 15 ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 40 ml rumu
- 3 krople Angostura Bitters
- 100 ml gorącej wody
- 10 g solonego masła
- 1 szczypta cynamonu

Wymieszaj wszystkie składniki razem i podgrzej. Przelej do szklki lub kubka. Można ozdobić laską cynamonu lub suszonym owocem.



Peanut Cookie Espresso Martini

- 20 ml syropu MONIN Peanut Cookie
 - 50 ml wódki
 - 1 podwójne espresso
- Wlej w kolejności składniki do shakera, wsyp kostki lodu i energicznie wymieszaj. Całość przelej do kieliszka koktajlowego.



Latte Cookie Cacahuète

- 15 ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 15 ml sosu MONIN Dark Chocolate
- 1 miarka bazy płynnej MONIN Vanilla
- 120 ml mleka

Wszystkie składniki wlej do pojemnika blendera, wsyp kostki lodu. Blenduj przez 20-30 sekund. Całość przelej do szklanki, którą możesz ozdobić sosem czekoladowym MONIN. Można dodać bitą śmietanę. Dla najlepszej jakości blendowania rekomendujemy blendery barowe Vitamix.



Peanut Cookie Latte

- 20 ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 1 podwójne espresso
- 150 ml mleka

Do wysokiej szklanki wlej syrop, następnie szklankę uzupełnij spienionym mlekiem i na koniec dodaj świeżo zaparzone espresso. Można udekorować bitą śmietaną.



Peanut Cookie Hot Chocolate

- Peanut Cookie Hot Chocolate
- 15 ml syropu MONIN Peanut Cookie
- 1 miarka (30g) bazy MONIN Chocolate
- 150 ml mleka

Mleko wraz z bazą podgrzej na steamerze od ekspresu. Do szklanki wlej syrop i podgrzaną czekoladę, całość zamieszaj. Można udekorować bitą śmietaną.


MONIN®