

MONIN®

*Zimowe
inspiracje*



Zima 2020 - inspirujące receptury



WINTER PEAR LATTE

- 20 ml puree MONIN Pear
- 15 ml syropu MONIN Winter Spice
- espresso
- 150 ml mleka

Do wysokiej szklanki wlej puree oraz syrop i następnie uzupełnij spienionym mlekiem. Na koniec wlej espresso. Udekoruj cynamonem i podaj.



BERGAMOT CAMOMILE

- 20 ml syropu MONIN Bergamot
- herbata rumiankowa

Zaparz herbatę rumiankową w kubku lub szklance, wlej syrop i dokładnie wymieszaj. Wsyp suszoną morelę lub żurawinę dla dekoracji.

ZIMOWA KAWA

Choć wśród aktualnych trendów w sposobach konsumpcji kawy można zaobserwować wzrost popularności mleka pochodzenia roślinnego oraz stosowanie alternatywnych sposobów parzenia kawy (typu cold brew), to mimo wszystko nadal króluje klasyczne kawy mleczne - cappuccino, latte, czy flat white. Stanowią one idealną bazę do tworzenia wyjątkowych zimowych kaw wzbogacając ich smak syropami MONIN o smaku popularnych ciast i ciasteczek, takich jak np. Peanut Cookie, Chocolate Cookie, czy Nougat i łączenia ich w zestawy z deserem. Dobrym pomysłem jest także poszukiwanie korzennych akcentów i starannie wyselekcjonowanych przypraw, które tworzą charakterystyczny smak syropu MONIN Winter Spice, aby nadać kawie odrobinę przyjemnej pikantności.

PINK PEPPERCORN CHOCOLATE LATTE

- 15 ml sosu MONIN Dark Chocolate
- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- espresso
- 150 ml mleka

Do wysokiej szklanki wlej puree oraz syrop i uzupełnij spienionym mlekiem. Na koniec wlej espresso. Udekoruj ziarenkami pieprzu.

ROZGRZEWAJĄCA HERBATA

Także w świecie herbat w sezonie jesienno-zimowym dominują smaki korzenne i połączenia z owocami leśnymi lub cytrusami. Coraz więcej gości jest zorientowanych na walory zdrowotne naparów, jednocześnie nie tracąc na smaku samej herbaty. Warto tradycyjną czarną herbatę zastąpić innymi jej odmianami, a nawet ziołami np. rumiankiem. Rosnąca popularność ziół, herbaty zielonej, czy białej oraz ich szeroki wybór otwierają nowe możliwości kreowania ciepłych napojów wzbogaconych naturalnymi aromatami MONIN i mających prozdrowotne właściwości.

WINTER SPICE PEACH TEA

- 20 ml syropu MONIN Winter Spice
- 10 ml koncentratu MONIN Rantcho Lemon
- 10 ml puree MONIN Peach
- czarna herbata

Do szklanki z zaparzoną herbatą wlej produkty MONIN. Następnie wymieszaj wszystko dokładnie. Udekoruj łaską cynamonu, plastrem pomarańczy i gwiazdką anyżu.

Zima 2020 - inspirujące receptury



GORĄCA LEMONIADA

Lemoniada zyskuje na popularności także w sezonie jesienno-zimowym. Jej podanie na gorąco pozwala na uchwycenie nowego smaku i nowej formy konsumpcji. Jest to czas na wzbogacanie receptur o aromaty przypraw i rozgrzewające korzenne smaki, a napój wystarczy podgrzać używając steamera w ekspresie. Popularne szklane słoje można zastąpić wernikami, które ułatwiają nalewanie i pozwalają utrzymać zapas gotowej lemoniady w odpowiedniej wysokiej temperaturze. Jest to idealne rozwiązanie dla poszukiwaczy cieplejszej i ciekawszej w smaku alternatywy dla popularnych herbat czy grzańców. Jest to nowa forma rozgrzewających bezalkoholowych grog-ów czy ponczu.

WINTER SPICE LEMONADE

- 15 ml syropu MONIN Winter Spice
- 15ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 30 ml soku porzeczkowego
- 200 ml gorącej wody
- 1/5 części jabłka (pokrojona w kostkę)
- gałązka rozmarynu
- suszone owoce np. żurawina, morela, śliwka

Do szklanki z uchem wlej wszystkie płynne produkty. Następnie wsyp resztę składników, zamieszaj i podaj.

SUGESTIA: uzyskaj lemoniadę alkoholową stawiając do wyboru kieliszek wybranego likieru, np. wiśniówki.

WINTER HAWAII LEMONADE

- 15 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- 15 ml syropu MONIN Falernum
- 100 ml soku ananasowego
- 100 ml soku jabłkowego
- gałka muskatołowa
- tymianek

Do szklanki z uchem wlej wszystkie płynne produkty. Pogrzej wszystko steamerem w ekspresie lub podgrzej w odpowiednim naczyniu. Następnie dodaj resztę składników formie dekoracji. Gałkę muskatołową rozetrzyj tarką nad napojem, a na powierzchnię połóż gałązkę tymianku.

SUGESTIA: uzyskaj lemoniadę alkoholową dodając kieliszek rumu typu spiced.

SPICED PEAR LEMONADE

- 15 ml syropu MONIN Winter Spice
- 15 ml puree MONIN Pear
- 10 ml koncentratu MONIN Rantcho Lemon
- 200 ml gorącej wody
- 1/5 gruszki (pokrojona w kostkę)
- laska cynamonu
- gałązka rozmarynu

Do szklanki z uchem wlej wszystkie płynne produkty. Następnie dodaj resztę składników. Do dekoracji użyj pokrojonej w kostkę gruszki, wrzuć do środka laskę cynamonu, oraz gałązkę rozmarynu.

SUGESTIA: uzyskaj lemoniadę alkoholową stawiając do wyboru kieliszek wybranej wódki, np. żubrówki.



MONIN®

Zima 2020 - inspirujące receptury



KOKTAJLE NISKOALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE

W ostatnim czasie można zaobserwować trend częstszego sięgania po trunki z obniżoną zawartością alkoholu lub wręcz jego brakiem. Na rynku pojawia się coraz więcej „alkoholi bezalkoholowych”, wiele gatunków piw jak i win bez procentów lub z ich małą zawartością. Dotychczasowe alkoholowe receptury stosujemy alternatywnie jako koktajle w nowej odsłonie wzbogacając smak korzennymi lub ziołowymi syropami MONIN.

PINK GROG

- 15 ml puree MONIN Yuzu
- 10 ml syropu MONIN Pink Peppercorn
- 20 ml świeżego soku z pomarańczy
- 10 ml soku z cytryny
- 60 ml wody

Wlej wszystkie składniki do naczynia i podgrzej np. używając steamera w ekspresie. Przelej do kubka lub słoika. Możesz udekorować suszonymi cytrusami, korą cynamonu, rozmarynem i różowym pieprzem.

HOT WHITE PUNCH

- 20 ml syropu MONIN Apricot
- 20 ml syropu MONIN Pear
- 150 ml białego wytrawnego wina
- ¼ limonki
- plaster pomarańczy
- suszona morela

Rozgnieć w kubku limonkę, pomarańczę i morelę. Pozostałe składniki wymieszaj i podgrzej w odpowiednim naczyniu używając np. steamera w ekspresie. Wszystko przelej do kubka. Możesz udekorować plasterkiem gruszki i posypać kardamonem.

WINTER SOUR

- 20 ml syropu MONIN Acerola
- 10 ml syropu MONIN Winter Spice
- 40 ml świeżego soku z pomarańczy
- 10 ml soku z limonki
- białko jajka

Soki oraz syrop MONIN Acerola wlej do shakera z lodem i wstrząśnij. Następnie przelej odcedzając do niskiej szklanki z lodem. Syrop MONIN Winter Spice oraz białko ubij na gęstą pianę w pojemniku Vitamix Aerating Container®. Gotową pianką udekoruj koktajl i następnie posyp świeżo startą gałką muszkatołową.

SPICY PEAR BEER

- 20 ml puree MONIN Williams Pear
- 20 ml syropu MONIN Winter Spice
- 15 ml soku z cytryny
- jasne piwo

Wlej wszystkie składniki do szklki i dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować goździkami, cynamonem lub plasterkiem pomarańczy lub gruszki.