

Zimowe inspiracje


MONIN®



Zima 2019 - inspirujące receptury

KAWA



KAWA BROWNIE Z JEŻYNĄ

- 10 ml syropu MONIN Brownie
- 10 ml syropu MONIN Blackberry
- 1 espresso
- spienione mleko

Do szklanki wlej porcję syropu MONIN Brownie oraz syropu MONIN Blackberry. Szklankę uzupełnij spienionym mlekiem i wlej świeżo zaparzone espresso. Kawę udekoruj Pisakiem Latte Art MONIN lub bitą śmietaną z sosem MONIN Dark Chocolate.

KAWA W KUBKU WAFLOWYM

- 10 ml syropu MONIN Salted Caramel lub inny rekomendowany smak do kawy
- 1 espresso
- spienione mleko
- kubek waflowy z czarną lub białą czekoladą

Do kubka waflowego wlej syrop, espresso i uzupełnij spienionym mlekiem. Czekolada w kubku wytrzyma wysoką temperaturę espresso, więc nie wymaga schładzania. Piankę udekoruj Pisakami Latte Art MONIN Caramel lub Chocóa. Podaj na talerzyku lub w serwetce.



CZEKOLADA Z PRAŻONYM JABŁKIEM

- 30 ml sosu MONIN Caramel Apple
- 30 ml bazy MONIN Chocolate
- 180 ml mleka

W dzbanku podgrzej mleko z bazą MONIN i sosem MONIN. Następnie przelej do szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, suszonym jabłkiem oraz sosem MONIN Caramel Apple.

GORĄCA CZEKOLADA

Na poprawę humoru i rozgrzanie w zimowe wieczory każdy odpowie: gorąca czekolada! Jest to napój, który znajdzie swoich fanów wśród dzieci jak i dorosłych. Prosta i szybka w wykonaniu, a co najważniejsze – idealnie łączy się z różnymi smakami MONIN. Daj się zainspirować i stwórz swoją unikatową recepturę na gorącą czekoladę oraz przygotuj zapierającą dech w piersiach dekorację, na której widok każdy wyciągnie telefon by zrobić zdjęcie!

GORĄCA CZEKOLADA Z SOSEM WIŚNIOWYM

- 30 ml sosu MONIN Cherry
- 30 ml bazy MONIN Chocolate
- 180 ml mleka

W dzbanku podgrzej mleko z bazą MONIN i sosem MONIN. Następnie przelej do szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, wisienką koktajlową oraz sosem MONIN Cherry.

Zima 2019 - inspirujące receptury

HERBATA



W sezonie jesienno-zimowym herbata stanowi najlepszą alternatywę dla poszukiwaczy lżejszych, bezkofeinowych i bezalkoholowych, ale wciąż zaskakujących smakiem rozgrzewających napojów. Kierunek ten otwiera wiele nieograniczonych możliwości łączenia smaków, jako że czarna lub owocowa herbata stanowi uniwersalną bazę do stworzenia wyjątkowych napojów, które klient chętniej wybierze. Podaj herbatę w przezroczystym kubku, aby podkreślić obecność dodatków i widocznych kawałków owoców puree MONIN.

HERBATA JAGODOWA Z WANILIĄ

- 15 ml puree MONIN Blueberry
- 10 ml syropu MONIN French Vanilla
- 1 saszetka czarnej herbaty

Zaparz herbatę w kubku (ok. 3min), wlej puree i syrop. Całość lekko wymieszaj i do naczynia włóż plaster pomarańczy i mrożone lub świeże borówki lub inne jagody.

HERBATA WIŚNIOWO-MIDGAŁOWA

- 15 ml sosu MONIN Cherry
- 5 ml syropu MONIN Almond
- herbata owoce leśne

Zaparz herbatę w kubku (ok. 3min), wlej sos i syrop. Całość lekko wymieszaj i do naczynia włóż plaster cytryny i mrożone wiśnie.

GORĄCA LEMONIADA



Lemoniada nie jest już ograniczona tylko do sezonu letniego! Gorące lemoniady to idealny nowy pomysł na chłodne jesienne oraz zimowe dni. W wersji bezalkoholowej lemoniadę można spożywać o każdej porze i stanowi dobrą alternatywę do popularnych (zazwyczaj zimnych) napojów gazowanych. Jest to smaczny wybór dla całej rodziny, a wieczorem w wersji alkoholowej dla pełnoletnich.

LEMONIADA JABŁKOWO-CYNAMONOWA

- 15 ml puree MONIN Green Apple
- 20 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 5 ml koncentratu MONIN Lemon Rantcho
- 100 ml gorącej wody
- 100 ml soku jabłkowego
- 1/5 części jabłka
- 1 laska cynamonu

Do szklanki z uchem wlej wszystkie płynne produkty. Pogrzej wszystko steamerem od ekspresu lub podgrzej w odpowiednim naczyniu. Następnie dodaj resztę składników. Do dekoracji użyj szypułkę z mięty obsypaną cukrem pudrem.

ROZGRZEWAJĄCA LEMONIADA WIŚNIOWA

- 20 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 20 ml syropu MONIN Winter Spice
- 40 ml wiśniówki
- 200 ml gorącej wody
- 1 plaster pomarańczy
- laska cynamonu
- 5 goździków
- 5 suszonych żurawin

Do szklanki z uchem wlej wszystkie płynne produkty. Pogrzej wszystko steamerem od ekspresu lub podgrzej w odpowiednim naczyniu. Następnie dodaj resztę składników. Do dekoracji użyj szypułkę z mięty obsypaną cukrem pudrem.

Zima 2019 - inspirujące receptury

ROZGRZEWAJĄCE PIWO



Piwo to trunek, który odpowiednio schłodzony orzeźwia latem, a po podgrzaniu rozgrzewa także zimą. Wystarczy zadbać o właściwy dobór smaków MONIN w zależności od sezonu, a piwo można serwować w zmieniających się wariantach cały rok. Spróbuj także połączenia piwa z nowymi warzywnymi puree MONIN!

GRZANE CIEMNE PIWO BROWNIE

- 15 ml puree MONIN Beetroot
- 10 ml syropu MONIN Brownie
- 400 ml grzanego piwa porter

Do podgrzanego piwa wlej syrop i puree MONIN, następnie dokładnie wszystko wymieszaj łyżką barmańską.

GRZANE PIWO MIRABELKOWE

- 15 ml puree MONIN Carrot
- 10 ml syropu MONIN Cherry Plum
- 400 ml grzanego piwa lager

Do podgrzanego piwa wlej syrop i puree MONIN, następnie dokładnie wszystko wymieszaj łyżką barmańską.

GRZANE PIWO MARCHEWKOWO-IMBIROWE

- 20 ml puree MONIN Carrot
- 10 ml syropu MONIN Ginger
- 400 ml grzanego piwa porter

Do podgrzanego piwa wlej syrop i puree MONIN, następnie dokładnie wszystko wymieszaj.

ROZGRZEWAJĄCE WINO

W Polsce na myśl o grzanych winach natychmiast pojawia się odpowiedź: grzaniec. Najczęściej to, co możemy spotkać w lokalach to gotowe grzańce o korzennym smaku. Dzięki MONIN ofertę grzanych win można rozbudować i zaproponować coś, czego inne lokale jeszcze nie mają! Do tworzenia win grzanych wystarczą wina stołowe lub mieszanki różnego rodzaju otwartych niesprzedanych win, które można podać w nowym wydaniu niczym znaną Sangrię.



ASIAN PORT

- 20 ml puree MONIN Yuzu
- 10 ml syropu MONIN Lychee
- 80 ml wina Porto
- 60 ml soku żurawinowego

Wszystkie składniki wymieszaj razem i podgrzej najlepiej przy użyciu steamera. Przelej wszystko do kubka. Udekoruj suszonymi cytrusami, świeżą żurawiną oraz miętą i cukrem pudrem.

CHRISTMAS HOT WINE

- 10 ml syropu MONIN Winter Spice
- 10 ml syropu MONIN Mandarin
- 150 ml czerwonego wina

Wszystkie składniki wymieszaj razem i podgrzej najlepiej przy użyciu steamera. Przelej wszystko do kubka. Do dekoracji użyj świeżej pomarańczy, goździków, laski cynamonu, małej papryczki chili, która podkreśli pikantny posmak napoju.

SPICED SEA

- 20 ml puree MONIN Sea Buckthorn
- 10 ml syropu MONIN Maple Spice
- 120 ml wina Porto
- 40 ml soku pomarańczowego

Wszystkie składniki wymieszaj razem i podgrzej najlepiej przy użyciu steamera z ekspresu. Przelej wszystko do kubka lub słoika. Do dekoracji użyj suszonych cytrusów, świeżego rozmarynu, lasek cynamonu i anyżu gwiazdkowego.