

# MONIN®



## Back-Ideen

### Kreative Torten & mehr

Zaubern Sie mit MONIN kreative Torten und andere Köstlichkeiten aus der Patisserie. Lassen Sie sich verführen vom delikaten Geschmack von MONIN Sirup, FruchtPüree-mix und Gourmet-Saucen. Lange haltbar und einfach anzuwenden!

Erleben Sie die besonderen Genussmomente, wenn der authentische Fruchtgeschmack von MONIN FruchtPüree-mix mit Sahne, Mascarpone oder Joghurt verschmilzt oder gehackte Mandeln auf MONIN Sirup Caramel treffen.

- Ohne künstliche Aromen<sup>1)</sup>
- Glutenfrei
- Laktosefrei
- GVO-frei
- Vegan<sup>2)</sup>

1) außer Lebkuchen 2) außer Honig

#### Aromatisierte Sahne

40 ml MONIN Sirup Ihrer Wahl  
z.B. Weiße Schokolade  
200 ml Sahne

Verfeinern Sie die Sahne mit MONIN Sirup! Sahne anschlagen, Sirup zugeben, fertigschlagen. Oder noch einfacher: MONIN Sirup und Sahne in den iSi Sahnebereiter geben, Sahnekapsel aufdrehen, kurz schütteln, fertig!

Info & mehr Rezepte  
[www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)

oder MONIN App downloaden



*Bernard-Massard*

Exklusiv-Vetrieb D: Firmengruppe BERNARD-MASSARD · Jakobstr. 8 · 54290 Trier  
Tel. 0651/7196-0 · Fax 0651/7196-310 · [monin@monin-sirup.de](mailto:monin@monin-sirup.de) · [www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)

# Back-Ideen

## Blaubeer-Rosmarin-Törtchen

- 100 g MONIN FruchtPüree-mix Heidelbeere
- 150 g zerbröselte Vollkornkekse
- 125 g geschmolzene Butter
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 450 g Frischkäse
- 2 Rosmarinzweige
- 6 Blatt Gelatine

Zerbröselte Kekse mit geschmolzener Butter vermengen und in kleine Törtchenformen (mit einem Durchmesser von ca. 8 cm) gleichmäßig verteilen. Fest am Boden andrücken und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Joghurt und

Frischkäse verrühren, FruchtPüree-mix und Rosmarin dazugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren.

Etwas Joghurtmasse in einem Topf erwärmen (nicht aufkochen), die Gelatine ausdrücken und hinzufügen, alles gut verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Unter ständigem Rühren die erwärmte Joghurtmasse zur Kalten hinzufügen und so lange rühren bis alles gut vermergt ist, anschließend die Joghurtmasse in die schon vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 4 Std. kühl stellen. Törtchen aus dem Ring entfernen und mit Blaubeeren und Rosmarin ausgarnieren.



## Himbeer-Maracuja-Törtchen

- 60 ml MONIN Konzentrat Rantcho Zitrone
- 50 g MONIN FruchtPüree-mix Passionsfrucht
- 50 g MONIN FruchtPüree-mix Himbeere
- 80 ml MONIN Sirup Himbeere
- 80 ml MONIN Sirup Passionsfrucht (Maracuja)
- 150 g zerbröselte Butterkekse
- 125 g geschmolzene Butter
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 450 g Frischkäse
- 8 Blatt Gelatine

Zerbröselte Kekse mit geschmolzener Butter vermengen und in kleine Törtchenformen (mit einem Durchmesser von ca. 8 cm) gleichmäßig verteilen. Fest am Boden andrücken und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Joghurt und Frischkäse verrühren, FruchtPüree-mix und Sirup dazugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Etwas Joghurtmasse in einem Topf erwärmen (nicht aufkochen), die Gelatine ausdrücken und hinzufügen, alles gut verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Unter ständigem

Rühren die erwärmte Joghurtmasse zur kalten hinzufügen und so lange rühren bis alles gut vermergt ist, anschließend die Joghurtmasse in die schon vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 4 Std. kühl stellen. Törtchen aus dem Ring entfernen und mit Himbeeren, Minze und Kokoschips ausgarnieren.



## Kokos-Litschi-Törtchen

- 70 g MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 30 g MONIN FruchtPüree-mix Litschi
- 150 g zerbröselte Vollkornbutterkekse
- 125 g geschmolzene Butter
- 50 g Kokosraspeln
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 450 g Frischkäse
- 6 Blatt Gelatine

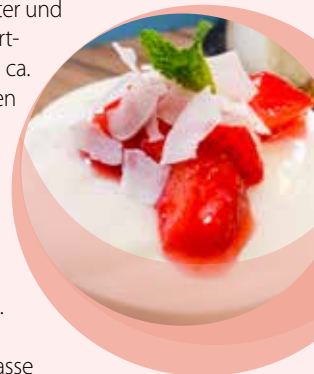
Zerbröselte Kekse mit geschmolzener Butter und Kokosraspeln vermengen und in kleine Törtchenformen (mit einem Durchmesser von ca. 8 cm) gleichmäßig verteilen. Fest am Boden

andrücken und kühl stellen.

Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Joghurt und Frischkäse verrühren, FruchtPüree-mix dazugeben. Alles zu eine glatten Masse

verrühren. Etwas Joghurtmasse

in einem Topf erwärmen (nicht aufkochen), die Gelatine ausdrücken und hinzufügen, alles gut verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Unter ständigem Rühren die erwärmte Joghurtmasse zur Kalten hinzufügen und so lange rühren bis alles gut vermergt ist, anschließend die Joghurtmasse in die schon vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 4 Std. kühl stellen. Törtchen aus dem Ring entfernen und mit Erdbeeren, Kokoschips und Ahornzucker ausgarnieren.



## Mangotörtchen mit gerösteter Haselnuss

- 100 g MONIN FruchtPüree-mix Mango
- 60 ml MONIN Sirup Geröstete Haselnuss
- 150 g zerbröselte Butterkekse
- 125 g geschmolzene Butter
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 450 g Frischkäse
- 6 Blatt Gelatine

Gehackte Haselnüsse leicht in der Pfanne anrösten.

Zerbröselte Kekse mit geschmolzener Butter und den gehackten Nüssen vermengen und in kleine Törtchenformen (mit einem Durchmesser von ca 8 cm) gleichmäßig verteilen, fest am Boden andrücken und kühl stellen. Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Joghurt und Frischkäse verrühren, FruchtPüree-mix und Sirup dazugeben. Alles zu eine glatten Masse verrühren. Etwas Joghurtmasse in einem Topf erwärmen (nicht aufkochen), die Gelatine ausdrücken und hinzufügen, alles gut verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Unter ständigem Rühren die erwärmte Joghurtmasse zur Kalten hinzufügen, so lange rühren bis alles gut vermergt ist, anschließend die Joghurtmasse in die schon vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 4 Std. kühl stellen. Törtchen aus dem Ring entfernen und mit Mangospalten und Haselnüssen ausgarnieren.



## Kaffeetorte

### Zutaten Teig:

2 Eier  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanillezucker  
100 ml abgekühlter starker Kaffee  
100 ml Öl  
150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
10 g Kakaopulver  
1,5 TL Backpulver

### Zutaten Creme:

60 ml MONIN Sirup Kaffee  
250 g Mascarpone  
200 ml Sahne  
50 g Puderzucker  
10 g Kaffeepulver  
4 TL Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

50 g gehackte Mandeln  
2 EL Zucker  
80 ml MONIN Sirup Salty Caramel

Zum Beträufeln einen Espresso

Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, 26er Springform mit Backpapier versehen. Eier, Zucker, Salz, Vanillezucker ca. 5 Min. schaumig schlagen. Kaffee und Öl unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vermengen und in den Teig sieben. Kurz einrühren und den Teig in eine Springform füllen, 20 Min. backen und anschließend auskühlen lassen.

Einen dünnen Deckel vom Teig abschneiden und diesen zerkrümeln, den Teigboden mit Espresso tränken und die Mascarpone kurz verrühren.

Sahne, Puderzucker, MONIN Sirup Kaffee und Sahnesteif zufügen und steif schlagen. Die Creme auf den Tortenboden verteilen und kühl stellen. Gehackte Mandeln mit Zucker und MONIN Sirup Salty Caramel in einer Pfanne karamellisieren und kurz abkühlen lassen. Mit den Händen zerteilen, anschließend mit Kuchenkrümeln vermischen und auf der Creme verteilen. 1 Std. kühlen.



## Yuzu-Mascarpone-Tarte

### Zutaten Teig:

200 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Ei  
125 g Butter

500 g Mascarpone  
2 Eier  
50 g Mehl

### Zutaten Gelee:

### Zutaten Creme:

80 ml MONIN Sirup Vanille  
20 g MONIN FruchtPüree-mix Yuzu  
100 g MONIN FruchtPüree-mix Yuzu  
400 ml Orangensaft  
2 gehäufte EL Speisestärke

Zutaten zu einem Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, mind. 1 Stunde kühlen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mürbeteig ausrollen und in eine gefettete Tarteform geben, mehrmals mit der Gabel in den Teig stechen. Mürbeteig ca. 15 Min. vorbacken, in der Zeit alle Zutaten für die Creme verrühren. Mürbeteig aus dem Ofen nehmen und die Creme darauf verteilen, weitere 22 Min. im Ofen backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, Speisestärke mit etwas Orangensaft verrühren und den restlichen Saft mit den übrigen Zutaten in einem Topf verrühren und aufkochen. Aufgelöste Speisestärke in den Topf geben und weiter aufkochen bis die Masse eingedickt ist. Gelee vorsichtig auf die abgekühlte Tarte geben und gleichmäßig verteilen. Tarte weitere 2-3 Std. kühlen und anschließend aus der Tarteform lösen. Mit Zitronen-Thymischwarzem Sesam und Ahornzucker ausgarnieren.



## Erdbeer-Bananen-Quarktorte

### Zutaten Teig:

4 Eier  
130 g Zucker  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Msp Backpulver

2 Bananen  
40 ml MONIN Konzentrat Rantcho Zitrone  
70 g MONIN FruchtPüree-mix Erdbeere  
70 g MONIN FruchtPüree-mix Banane  
40 ml MONIN Sirup Erdbeere  
5 TL Sahnesteif

### Zutaten Creme:

500 g Mascarpone  
500 g Magerquark

Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen, 26er Springform mit Backpapier auskleiden. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und 3 Min. steif schlagen. Eigelb verquirlen und vorsichtig unterrühren. Trockene Zutaten vermengen und in die Ei-Masse sieben, mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereitete Springform füllen und 20 – 25 Min. backen, anschließend auskühlen lassen. Mascarpone, Quark, FruchtPürees, Zitronensaft und Sirup gut verrühren und 4 TL Sahnesteif zufügen und kurz aufschlagen. Boden waagrecht halbieren und unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. 1/3 Creme auf den Boden geben, Bananen kleinschneiden und auf der Creme verteilen. Deckel auf die Creme geben und mit zweitem Drittel der Creme bedecken. Tortenring entfernen, das letzte Drittel Creme am Rand der Torte verteilen. Torte mit Erdbeeren garnieren.



## Brownie Mondkuchen

### Brownie Mousse & Nuss-Füllung mit weicher Schoko-Hülle

Mondkuchen ist eine Spezialität aus China, die an Freunde oder Verwandte verschenkt wird – mit salziger oder süßer Füllung.

**Hülle:** 80 ml MONIN Sirup Brownie  
240 ml geschmolzene dunkle Schokolade  
160 ml Sahne

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Sahne+Sirup unterrühren und bis auf 18 °C abkühlen lassen.

**Füllung:** 200 ml Sahne  
80 ml MONIN Sirup Brownie  
8 g Gelatine  
40 g gehackte Nüsse  
80 g Oreo Cookies

Sahne schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 10 Min. ziehen lassen. Sirup in einem Topf leicht erwärmen, Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Die Flüssigkeit langsam und unter ständigem Rühren zur Sahne hinzufügen, Nüsse und 80 g zerbröselte Cookies unterrühren.

1. Füllung in Pralinenförmchen geben.

2. Förmchen mit der auf 18 °C abgekühlten

Garnitur

Schokolade füllen, kalt stellen.



Weiche Schokohülle

Füllung

3. Wenn die Pralinen kalt sind, aus den Förmchen lösen und garnieren.



# Sirup-Empfehlungen für's Backen!

- Ohne künstliche Aromen<sup>1)</sup>
- Glutenfrei ■ Laktosefrei
- GVO-frei ■ Vegan<sup>2)</sup>



MONIN Profiflasche	0,7 L	0,25 L
Amaretto ☹	74153	74453
Ananas	74112	74412
Anis ☹	74132	
Apfel grün	74101	
Apple Pie (Apfelkuchen) ☹	74227	74474
Aprikose	74111	
Banane gelb	74120	74420
Banane grün	74110	
Basilikum	74190	
Birne	74171	
Bitter Apéritif	74140	74440
Blue Curaçao	74106	74406
Blutorange	74136	
Brombeere	74130	74430
Brownie ☹	74157	
Caramel ☹	74151	74451
Caramel Light ☹	74351	74951
Cocos	74108	74408
Cookie Choco ☹	74166	74466
Cranberry	74129	74429
Crème Brûlée ☹	74187	74487
Curaçao Triple Sec	74134	
Erdbeere	74107	74407
Falernum <b>NEU</b>	74201	
Geröstete Haselnuss ☹	74169	74469
Gomme	74176	
Granatapfel	74175	
Grenadine	74116	74416
Grüner Tee Matcha	74181	
Guave	74168	
Gurke	74163	
Haselnuss ☹	74135	74435
Haselnuss Light ☹	74335	74935
Heidelbeere	74170	
Hibiscus	74173	
Himbeere	74113	74413
Holunderblüte	74162	74462
Honig ☹	74128	
Hot Spicy scharf	74158	74458
Ingwer	74148	74448
Irish	74142	74442
Kaffee	74125	
Kiwi	74104	
Lavendel	74177	
Lebkuchen ☹	74160	74460
Limette	74143	74443
Limone	74109	
Litschi	74147	
Macadamia Nuss ☹	74154	74454
Mandarine	74146	
Mandel ☹	74100	74400
Mango	74123	74423
Maracuja (Passionsfrucht)	74102	74402
Melone	74124	
Mirabelle	74174	
Mojito Mint	74156	74456
Orange	74131	
Pfefferminz - grün ☹	74118	74418
Pfirsich	74103	74403

MONIN Profiflasche	0,7 L	0,25 L
Piña Colada	74172	74472
Pink Grapefruit	74133	
Pistazie	74127	
Praliné-Nuss ☹	74167	74467
Pumpkin Spice ☹ <b>NEU</b>	74203	
Rohrzucker - weiß	74105	74405
Rose	74126	
Rum "Caribbean" ☹	74137	
Salty Caramel ☹	74179	
Sauerkirsche	74114	74414
Schokolade - braun ☹	74152	74452
Schokolade - weiß ☹	74161	74461
Schwarze Johannisbeere (Cassis)	74115	74415
Spekulatius ☹	74215	
Vanille ☹	74121	74421
Vanille Light ☹	74321	74921
Veilchen (Violette)	74149	74449
Waldmeister	74198	
Wassermelone	74145	
Weißer Minze (Frostet Mint)	74138	74438
Zimt ☹	74122	74422

MONIN Konzentrat	0,7 L	0,25 L
Lime Juice Cordial - Bar Mixer	74141	74441
Rantcho Zitrone	74117	
Lemonade Mix	74000	

MONIN Teekonzentrat	0,7 L
Teekonzentrat - Chai	74155
Teekonzentrat - Himbeere	74193
Teekonzentrat - Pfirsich	74188
Teekonzentrat - Zitrone	74186

MONIN FruchtPüree-mix	1L
Banane	74311
Cocos	74308
Erdbeere	74313
Grüner Apfel	74318
Heidelbeere <b>NEU</b>	74306
Himbeere	74312
Kirsche <b>NEU</b>	74320
Kiwi	74317
Litschi	74309
Mango	74314
Passionsfrucht (Maracuja)	74315
Pfirsich	74316
Yuzu <b>NEU</b>	74305

MONIN Gourmet-Saucen	0,5 L
Caramel	74501
Dunkle Schokolade	74502
Weißer Schokolade	74503
Vollmilchschokolade	74504
Schokolade-Haselnuss	74505

Barzubehör	
4 Dosierpumpen für Sirup 0,7 L (5 ml)	74180
4 Dosierpumpen für FruchtPüree-mix 1,0 L (15ml)	74304

Grundstoff - zzgl. 7 % Ust. - Alle Sirupe + MONIN Bitter im 6er Karton 1) außer Lebkuchen 2) außer Honig