



# MONIN®



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

1) außer Lebkuchen 2) außer Honig

## Süße Versuchung

### Wer kann diesen Drinks widerstehen?

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit feinen Dessertdrinks, inspiriert von Köstlichkeiten aus der Patisserie. Lassen Sie sich verführen vom delikaten Geschmack heißer und kalter Getränke mit MONIN Sirup und Gourmetsaucen oder der besonderen Textur, wenn diese mit Gebäck oder Torten im Blender gemixt werden.

Erleben Sie den Genussmoment, wenn MONIN Sirup oder Gourmetsaucen mit Kaffee, Kakao, Milch oder Sahne verschmelzen ...

#### White Mountain

10 ml MONIN Sirup Weiße Schokolade  
10 ml MONIN Sirup Praliné-Nuss  
200 ml Milch

Sirup in ein Glas geben, heiße Milch zugeben, umrühren.

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



oder **MONIN App** gratis 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)

# Rezepte

## EXTRA-TIPP:

Holen Sie sich die MONIN Cocktail App mit über 300 Rezepten für Bar & Café

## Brownie Caramel Frappe

- 20 ml MONIN Sirup Brownie
- 15 ml MONIN Sauce Caramel
- 120 ml Milch
- 2 Kugeln Vanilleeiscreme
- 1 Kugel Erdnussbutter
- 2 Stück Brownie



Zutaten mit 1 Glas Eiswürfel im Profi-Standmixer (oder Haushaltsmixer mind. 800 Watt Leistung) mixen. Mit Schlagsahne, MONIN Sauce Caramel und einem Stück Brownie garnieren.

**EXTRA-TIPP:** Sie können MONIN Sirup Brownie auch durch MONIN Sirup Cookie Choco oder MONIN Sirup Macadamia Nuss ersetzen.

## Schwarzwälder Cup

- 20 ml MONIN Sirup Sauerkirsche
- 15 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade
- 180 ml Milch
- 1 Espresso

MONIN Sauce und Sirup ins Glas geben, erhitzte Milch zugeben und zum Schluss Espresso zufügen.



## Caramel Latte Viennois

- 20 ml MONIN Sirup Salty Caramel
- 150 ml Milch
- 30 ml Espresso

MONIN Sauce und Sirup ins Glas geben, erhitzte Milch zugeben und zum Schluss Espresso zufügen. Mit Schlagsahne, karamellisiertem Popcorn und mit MONIN Sauce Caramel garnieren.

**EXTRA-TIPP:** Sie können MONIN Sirup Salty Caramel auch durch MONIN Sirup Crème Brûlée oder MONIN Sirup Geröstete Haselnuss ersetzen.



## Praliné-Nuss-Smoothie

- 20 ml MONIN Sirup Praliné-Nuss
- 20 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 100 ml Milch
- 2 Kugeln Vanilleeiscreme
- 1 Glas Eiswürfel

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfel in einem Blender mixen.



## Apfelstrudel Latte Macchiato

- 20 ml MONIN Sirup Apple Pie
- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 180 ml Milch
- 30 ml Espresso

Sirup und Milch zusammen erhitzen, Espresso zugeben.



## mit Alkohol

## Coconut Kakao Punch

- 30 ml MONIN FruchtPüree-mix Cocos
- 10 ml MONIN Sirup Amaretto
- 40 ml Rum
- 150 ml Milch
- 1 Messlöffel Schokoladenpulver

FruchtPüree-mix und Sirup ins Glas geben, erhitzte Milch und Schokoladenpulver darübergeben. Rum dazugeben und zum Schluss Espresso zufügen. Mit Schlagsahne, Kokosnusspulver und einer Zuckerstange garnieren.

**EXTRA-TIPP:** Sie können MONIN Sirup Amaretto auch durch MONIN Sirup Falernum oder MONIN Sirup Mango ersetzen.



## Praline White Russian



- 15 ml MONIN Sirup Praliné-Nuss
- 20 ml Kaffee-Likör
- 40 ml Wodka
- 20 ml Sahne

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln shaken und in ein Glas geben. Mit einer Praline garnieren.

## Chai Vanilla Eggnog

- 15 ml MONIN Sirup Vanille
- 10 ml MONIN Teekonzentrat Chai
- 40 ml Whisky
- 80 ml Milch
- 40 ml Sahne
- 1 TL Muskatnuss
- 1 Eigelb

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas auf Eiswürfel abseihen. Mit einer Vanilleschote garnieren.

**EXTRA-TIPP:** Sie können MONIN Teekonzentrat Chai auch durch MONIN Sirup Hot Spicy ersetzen.



# Tipps



Mit einer Haube aus aromatisierter Sahne schmeckt Ihr Drink doppelt lecker!

## Aromatisierte Sahne

Verfeinern Sie die Sahnehaube mit MONIN Sirup: 200 ml Sahne anschlagen, 40 ml Sirup zugeben, fertigschlagen. Oder Sirup und Sahne in den iSi Sahnebereiter geben, Sahnekapsel aufdrehen, kurz schütteln, fertig!

## Food pairing

Mixen Sie Drinks mit den MONIN Sirupen Cookie, Brownie, Apple Pie, Crème Brûlée und Praliné-Nuss und genießen Sie den Original-Geschmack der Gebäck- und Dessert-Spezialitäten. Barprofis und Barista schätzen die einfache Anwendung, gleichbleibende hohe Qualität und genaue Dosierung!

## Eine besondere Textur

haben Ihre Drinks, wenn Sie zusätzlich zu MONIN Sirup bzw. Gourmet-Saucen noch das entsprechende Gebäck im Blender zufügen und mitmixen.

## MONIN Zutaten

- Amaretto (74153),
- Apple Pie (74474),
- Brownie (74157) **NEU**
- Caramel (74151)
- Chai Teekonzentrat (74155)
- Cookie Choco (74166)
- Crème Brûlée (74187)
- Geröstete Haselnuss (74169)
- Honig (74128)
- Macadamia (74154)
- Mandel (74100)
- Praliné-Nuss (74167)
- Salty Caramel (74179)
- Sauerkirsche (74114)
- Schokolade (74152)
- Weißer Schokolade (74161)
- Vanille (74121)
- Zimt (74122)
- FruchtPüree-mix Cocos (74308)
- Sauce Caramel (74501)
- Sauce Dunkle Schokolade (74502)



Bitte komplette Sortimentsliste PRM05 anfordern!