



Sauce Salted Caramel

ist eine interessante Alternative zu unserem Klassiker MONIN Sauce Caramel. Die feine Salznote sorgt in der Verbindung mit der Süße des Caramel für ein besonders ausgewogenes Geschmackserlebnis. Die cremige Sauce verleiht heißen und kalten Kaffee-Spezialitäten und Milkshakes eine besondere Konsistenz. Oder garnieren Sie damit Eiscreme und andere Desserts.

- ✓ VEGAN
- ✓ GLUTENFREI

FARBE:

Bernsteinfarben

BESCHREIBUNG:

Intensives Butterkaramell-Aroma mit dezenter Salznote

ANWENDUNG:

Desserts, Cocktails, Mocktails, Kaffee, Frappés, Milch- und Freakshakes

FLASCHENGRÖSSEN: 0,5 L
EAN FLASCHE: 3052911297571

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON: 4008077745080

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74507



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„Caramel passt natürlich gut zu Milch und Kaffee. Die einfachsten Drinks mit der Salz-Karamell-Sauce sind Milkshakes oder der Salted Caramel Latte Macciato.

Ich verwende die neue Sauce aber auch gerne für Cocktails und bin absoluter Fan des Salted Caramel Martini: Ein leckerer After-Dinner-Cocktail, den Sie anstelle eines Desserts servieren können. Ihre Gäste werden begeistert sein!“



Rezept-Ideen



Cocktails

Salted Caramel White Russian

- 15 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 20 ml MONIN Kaffee Likör
- 40 ml Wodka
- 20 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein old-fashioned Glas abseihen. Salted Caramel Sauce und Sahne shaken, on Top geben.

Salted Caramel Cookie Martini

- 15 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 10 ml MONIN Sirup Chocolate Cookie
- 40 ml Wodka
- 20 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Martiniglas geben, mit Kekskrümeln garnieren.

Salted Caramel Popcorn Treat

- 10 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 5 ml MONIN Sirup Popcorn
- 30 ml dunkler Rum
- 10 ml Mezcal
- 40 ml Kokosnusswasser
- 2 Spritzer MONIN Sauce dunkle Schokolade

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Glas geben, mit Popcorn und Sauce garnieren.

Salted Caramel Hard Freakshake

- 30 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 1 Messlöffel MONIN Vanille Frappé
- 40 ml dunkler Rum
- 50 ml Milch

Den Glasrand zunächst in MONIN Sauce Salted Caramel eintauchen, dann in Schokostreusel. Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken, anschließend in das vorbereitete Glas geben. Mit einer Kugel Eiscreme garnieren und Sahne, Kekse, Popcorn oder andere Süßigkeiten darüber geben. MONIN Sauce Salted Caramel on Top!

Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de



Mocktails (ohne Alkohol)

Salted Caramel Spekulatius Latte

- 15 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 10 ml MONIN Sirup Spekulatius
- 150 ml Milch
- 1 Espresso

MONIN Sauce und Sirup ins Glas geben, aufgeschäumte Milch ins Glas geben, zuletzt Espresso hinzugeben. Ggf. mit MONIN Sauce Salted Caramel garnieren. Tipp: Wenn MONIN Sirup Spekulatius nicht verfügbar ist, weglassen und Menge der Sauce auf 30 ml erhöhen.

Salted Caramel Brownie Shake

- 15 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 20 ml MONIN Sirup Brownie
- 150 ml Milch
- 1 große Kugel Vanille Eiscreme

Zutaten im Standmixer mixen bis der Drink sämig ist. Mit Sahne, Kekskrümeln und MONIN Sauce Salted Caramel garnieren.

Salted Caramel Bannoffee Mocktail

- 15 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 5 ml MONIN Sirup Tonkabohne
- 80 ml Bananensaft
- 60 ml Mandelmilch

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Glas geben. Mit Bananenscheiben garnieren.

Salted Caramel Hot Chocolate

- 30 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 180 ml Heiße Trinkschokolade

Zutaten zusammen erhitzen, in die Tasse geben. Mit Sahne und MONIN Sauce Salted Caramel garnieren.

Salted Caramel Shakerato

- 20 ml MONIN Sauce Salted Caramel
- 160 ml kalte Milch
- 30 ml kalter Espresso

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken und in ein Longdrinkglas abseihen.

