

NOUVEAU: Sirop Premium MONIN – Noisettes grillées

Un arôme incroyablement intense pour des variations infinies de cafés, de boissons lactées, de cocktails, de mocktails et de desserts. L'arôme se caractérise par un nez puissant de noisettes grillées avec une note de caramel. Un parfum riche, sec et savoureux d'arôme de noisettes grillées, très rond et gouleyant avec une finale de pralines.

Imaginez-vous une douce mousse de lait et une espresso italien avec un parfum parfait de noisettes grillées dans une latte macchiato classique. Ou bien un cocktail Roasted Mango Daiquiri frais dans une combinaison d'arômes raffinés. Peu importe la boisson, la découverte d'un goût nouveau et grandiose vous attend. Vous serez enchantés par la nouvelle création de Monin.

Pour la description et les recettes cliquez ici:

www.monin.ch/noisettesgrillees



NOUVEAU: MONIN Veritable Liqueur de France – Litchi

Au goût, très fleurie avec un nez frais. Subtilement fruitée avec un goût équilibré et fleuri de litchi et légèrement acidulé. Une finale en bouche persistante, sucrée et fruitée.

La nouvelle liqueur Litchi de Monin donne à vos boissons préférées un goût incomparable et persistant en bouche.

Nous vous conseillons de la mélanger dans un Martini classique avec une goutte de Saké et un zeste de limette.

Pour la description et les recettes cliquez ici:

www.monin.ch/Litchi-Liqueur

Octobre – Le moment de l'automne – le moment des châtaignes: Boissons automnales avec le sirop de châtaigne MONIN

Vivez l'automne, faites vous plaisir avec le véritable goût des châtaignes dans vos boissons ! L'arôme du sirop de châtaignes Monin se définit par une légère note de Brandy et un équilibre subtil entre la châtaigne grillée et la vanille

Vos cafés, cappucino, latte macchiato aromatisés au sirop de châtaigne auxquels vous ajoutez une touche de sauce gourmet au caramel Monin vous promettent un goût extravagant. N'hésitez pas! Essayez!

Notre conseil: Raffinez votre cuisine d'automne avec le sirop de châtaigne Monin, par exemple les marrons glacés!

Pour la description et les recettes cliquez ici:

www.monin.ch/siropdechataigne



Conseils du chef de bar de MONIN

«Feel the Flavours»

Voulez-vous intensifier le goût des différents arômes dans vos boissons ? C'est tout simple : Pressez l'écorce d'un citron ou d'une limette, si possible sans la peau blanche sur le verre à mixer et mélangez-le à la boisson.

Et voilà, l'huile de la peau du fruit s'accorde parfaitement à l'arôme.

Trouvez plus que 500 recettes sur:
www.monin.ch/recettes

Recettes du vainqueur de la finale suisse du grand Prix Havana Club 2009

Havana Goes Spicy

Flairtending: Marcel Wenger, Bar „La Curva“, Andermatt

Ingrédients

2 cl sirop MONIN fruits de la passion
2 cl sirop MONIN spicy (comme topper à la fin)
5 cl Havana Club Anejo Blanco
1 cl Soho Litchi
12 cl jus de Beauty-Colada

Préparation

Frappez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passez dans un verre fancy sur des glaçons.

Beach Club

Classique: Marcel Widmer, Ponte Lumi Cocktail Lounge, Rapperswil

Ingrédients

2 cl purée de fruits pêches MONIN
3 cl Havana Club Anejo Blanco
2 cl Ramazzotti
20 cl jus d'airelles

Préparation

Frappez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passez dans un verre fancy sur des glaçons.

Recettes d'automne

La Bénichon

Ingrédients

2 cl sirop MONIN châtaigne
2 cl sirop MONIN vanille
4 cl Rhum Bacardi Oro
14 cl jus oranges-mangues

Préparation

Frappez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passez dans un verre fancy sur des glaçons.

Pomme de douceur

Ingrédients

2.5 cl sirop MONIN pomme
2 dash sirop MONIN pain d'épices
1.5 cl liqueur MONIN vanille
4 cl Vodka Absolut Apeach
14 cl jus airelles-mangues

Préparation

Frappez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passez dans un verre fancy sur des glaçons.

Roasted Mango Daiquiri

Ingrédients

1 cl sirop MONIN noisettes grillées
4.5 cl sirop MONIN purée de fruits mangues
4 cl Rhum
2 cl jus de limettes

Préparation

Mixez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur jusqu'à ce soit mousseux et passez dans un verre à cocktail.

Angel Coffee

Ingrédients

2 cl sirop MONIN noisettes grillées
1 cl sauce gourmet MONIN chocolat blanc
1 double espresso
12 cl lait

Préparation

Versez le sirop et la sauce dans un verre préalablement chauffé. Passez délicatement le lait mousseux puis l'espresso. Déposez de la mousse de lait ou de crème aromatisée du sirop de votre choix.

Make it **great** with MONIN !

Information sur cet e-mail

Vous recevez cette newsletter, parce que vous vous êtes inscrit sur notre page d'accueil ou parce que vous nous avez donné votre adresse e-mail par le biais d'une réponse écrite. Vous pouvez à tout moment annuler cet abonnement. Envoyez-nous un e-mail en notant 'Désabonner la newsletter' ou bien vous la désabonnez sur notre site web.

Désabonner la newsletter: www.monin.ch/Newsletter