

## Le temps de l'avent, le temps de la cannelle!

Quand les jours de l'année se raccourcissent de plus en plus, le temps de l'avent n'est plus très loin. Et l'arôme de la cannelle est certainement un des symboles les plus forts de cette période d'avant Noël! Les souvenirs d'enfance refont surface.....

La cannelle est une des épices les plus anciennes, utilisée apparemment déjà 3000 ans avant J.C. en Chine. Le portugais Vasco de Gama rapporta cette épice en Europe en 1502, après son mouillage en 1498 sur l'île de Ceylan au sud de l'Inde, l'actuelle Sri Lanka. L'arôme très intense est extrait en grande partie de l'huile aromatique se situant dans l'écorce du cannellier.

La cannelle est utilisée principalement pour aromatiser les boissons chaudes et les boissons alcoolisées, mais aussi dans la pâtisserie et la cuisine. Avec **le sirop MONIN Premium cannelle**, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination.

Pour le descriptif et les recettes cliquez ici:  
[www.monin.ch/siropcannelle](http://www.monin.ch/siropcannelle)



## Et si vous vous laissiez séduire par un VIN CHAUD?

Vous trouverez dans notre liste de recettes beaucoup de recettes pour les cocktails et les cafés à base du **sirop MONIN Premium à la cannelle**.

### HOT WINE

#### Ingrédients

**2.5 cl sirop de cannelle MONIN**

2 cl vodka

10 cl vin rouge

1 tranche d'orange

2 clous de girofle

#### Préparation

Faites chauffer tous les ingrédients ensemble, mais ne les portez pas à ébullition. Servez dans un verre mazagran.

Trouvez plus que 600 recettes ici:

[www.monin.ch/recettes](http://www.monin.ch/recettes)

## Ne vous privez pas de fruits remplis du soleil de l'été dans vos cocktails hivernaux!

Baucoup de goût grâce à des fruits mûris à point. Avec **les nouvelles purées de fruits MONIN** prêtes à l'utilisation, vous réalisez même en hiver de merveilleuses boissons aux fruits. Vous ne devez plus éplucher les fruits ni les décongeler. Vous n'avez plus aucun déchet – Vous prenez tout simplement la bouteille de purée de fruits dans vos mains et vous obtiendrez des boissons riches en goût intense et naturel!

Les purées de fruits frais MONIN: Prêtes à l'utilisation, à base de sucre et d'une très haute concentration de fruits. Du vrai fruit et pas du jus de fruits !

### REFRESH YOUR MIND!

#### Ingrédients

2 cl purée de fruits de la passion (Maracuja) MONIN  
0.5 cl sirop pomegranate (pur!) MONIN  
4 cl vodka  
3 cl jus d'aireselles  
1 cl jus de citron vert

#### Préparation

Mélanger les éléments dans un shaker avec des glaçons et passer dans un verre à cocktail.

Pour le descriptif et les recettes cliquez ici:

[www.monin.ch/puréedefruits](http://www.monin.ch/puréedefruits)



## Astuces du chef de Bar de MONIN

### «UNE SAVEUR NATURELLE»

Vous pouvez raffiner vos boissons Signature en écrasant dans le verre de votre boston Shaker des fruits ou des légumes frais et en y rajoutant le sirop MONIN s'y accordant. De cette façon, vous êtes sûrs que l'attention des invités du bar se portera sur vous.

La recette présentée ici est celle du martini concombre.

[www.monin.ch/CucumberMartini](http://www.monin.ch/CucumberMartini)  
[www.monin.ch/siropconcombre](http://www.monin.ch/siropconcombre)

Trouvez plus que 600 recettes sur:

[www.monin.ch/recettes](http://www.monin.ch/recettes)

## Le temps de la cannelle est aussi le temps du pain d'épices.

Laissez-vous tenter par des recettes de cocktails et de cafés bien séduisantes.



### Ginberbread Club

#### Ingrédients

1.5 cl sirop de pain d'épices MONIN  
4 cl rhum brun

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un verre snifter avec des glaçons.

### Ginberbread Cookie Martini

#### Ingrédients

2 cl sirop de pain d'épices MONIN  
4 cl vodka vanille  
1.5 cl crème

#### Préparation

Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre martini.

### Christmas Cai

#### Ingrédients

2.5 cl sirop de pain d'épices MONIN  
4.5 cl cachaça  
3 quartiers de citron vert

#### Préparation

Écrasez les quartiers de citron vert dans un verre et mélangez avec le sirop. Remplissez avec de la glace et ajoutez le cachaça. Remuez.



## Gingerbread Gourmet Mocha

### Ingrédients

1.5 cl sirop de pain d'épices MONIN  
3 cl sauce chocolat foncé MONIN  
24 cl lait  
1 espresso

### Préparation

Versez le sirop et la sauce dans un verre préalablement chauffé. Versez délicatement d'abord le lait mousseux, puis l'espresso.

## Magic Café

### Ingrédients

2 cl sirop de pain d'épices MONIN  
4 cl Irish Cream  
10 cl lait  
1 espresso

### Préparation

Versez le sirop et la sauce dans un verre préalablement chauffé. Versez délicatement d'abord le lait mousseux, puis l'espresso.

## Banana Cake

### Ingrédients

2 cl sirop de banane jaune MONIN  
2 cl sirop de pain d'épices MONIN  
8 cl jus d'ananas  
8 cl jus d'orange  
¼ muffin

### Préparation

Mixez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Versez dans un verre Hurricane.



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](http://www.monin.ch/Newsletter)

---

**Frucht-Punkt GmbH**  
Generalimporteur Schweiz  
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3  
8903 Birmensdorf  
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59  
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch  
www.monin.ch