

En cas de mauvais affichage de cette newsletter, veuillez cliquer ici: [Newsletter MONIN »](#)



Rêvez maintenant de plages sous les Tropiques!

Dehors il fait encore froid, humide et nuageux et la neige témoigne que l'hiver et la saison froide sont encore là.

Laissez-vous donc emporter vers des paysages tropicaux et profitez avec volupté de cocktails exotiques à base de kiwis, litchis, fruits de la passion, mangues et autres fruits tropicaux !

L'assortiment fantastique de sirops fruités, de purées et liqueurs MONIN vous offre plein de possibilités.

Recettes de Thomas Huhn, Chef de Bar du Grand Hôtel Les Trois Rois à Bâle

Thomas Huhn, Chef de Bar et champion suisse 2008 du championnat des cocktails SBU (Swiss Barkeeper Union) est enthousiasmé par les purées de fruits MONIN. «Je crée volontiers de nouvelles boissons. Avec les purées de fruits MONIN naturelles et prêtes à l'utilisation je peux de façon professionnelle et sans limite expérimenter plein de choses différentes. Un goût de fruit intense et naturel toujours égal à lui-même pendant toute l'année et quel que soit la saison. Aucun fruit à préparer ou à décongeler, pas de déchets et le sucre est déjà ajouté. Bref, un produit génial pour les professionnels ! **Je suis absolument convaincu par toutes les qualités des purées de fruits MONIN.** Pour une Margarita fruitée et racée, préparée dans le shaker, je vous conseille les recettes suivantes:

Mangorita (dans le shaker)

Ingrédients

2 cl purée de fruits de mangue MONIN
1 cuillère de bar de sirop d'érable spicy MONIN
4 cl tequila
2 cl Grand Marnier
1.5 cl jus de citrons frais

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre à cocktail.





Si vous voulez faire un smoothie dans le blender, je recommande de doubler la quantité de purée de fruits Monin, par conséquent de prendre 4 - 5 cl.

Mangorita Smoothie (dans le blender)

Ingrédients

- 4 - 5 cl purée de fruits de mangue MONIN
- 1 cuillère de bar de sirop d'érable spicy MONIN
- 4 cl tequila
- 2 cl Grand Marnier
- 1.5 cl jus de citrons frais

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et versez dans un verre à cocktail.

Pour d'informations et d'autres recettes avec ces produits MONIN, cliquez ici:

www.monin.ch/PureeDeFruit_Mango

www.monin.ch/ErableEpices

Un cocktail également fruité dont vous ne pourrez plus vous passer, peut être préparé de la façon suivante:

Not enough

Ingrédients

- 3 cl purée de fruits de la passion MONIN
- 1 cl sirop d'amaretto MONIN
- 3 cl vodka
- 2 cl Grand Marnier
- 6 cl jus d'orange
- 3 Physalis

Préparation

Pressez le fruit dans le verre et mélangez avec la purée de fruits et le sirop. Remplir avec de la glace pilée et rajoutez les autres ingrédients. Mélangez.

Pour d'informations et d'autres recettes avec ces produits MONIN, cliquez ici:

www.monin.ch/PureeDeFruit_Passion

www.monin.ch/Amaretto

Pour d'autres recettes, cliquez ici:

www.monin.ch/Recettes



Astuces du Chef de Bar Alexandre de MONIN

Les glaçons aromatisés sont très beaux à regarder. Mettez à congeler le sirop Monin de votre choix avec de l'eau, des fruits ou des épices dans la proportion de 2 cl de sirop pour 10 cl d'eau. Surprenez et épatez ainsi vos invités avec ce petit clin d'œil amusant!



MONIN
DEPUIS 1912

RECETTES Février 2010

Lady MONIN

Ingrédients

2 cl sirop de mandarine MONIN
3 cl purée de fruits de fraise MONIN
2 cl vodka
6 cl jus d'ananas

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et versez dans un verre hurricane.

Bahama Kiwi (sans alcool)

Ingrédients

2 cl sirop de kiwi MONIN
1 cl sirop de banane verte MONIN
6 cl jus de fruits de la passion
6 cl jus d'orange
3 tranches de kiwi

Préparation

Pressez le fruit et mélangez avec le sirop. Remplissez avec de la glace pillée et ajoutez les autres ingrédients. Mélangez.

Tropicano Delight (sans alcool)

Ingrédients

2 cl sirop de kiwi MONIN
1 cl sirop de fruits de la passion MONIN
1 cl sirop de banane verte MONIN
2 cl Cordial Lime Juice Mixer MONIN
8 cl jus d'ananas
8 cl jus d'orange

Préparation

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

Tropical Green Colada (sans alcool)

Ingrédients

1 cl sirop de kiwi MONIN
2 cl sirop de concombre MONIN
9 cl jus d'ananas
9 cl lait

Préparation

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



MONIN Lychee Margarita

Ingrédients

4 cl sirop de litchi MONIN
1 cl liqueur Curaçao Triple Sec MONIN
4 cl Cordial Lime Juice Mixer MONIN
4 cl tequila

Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et versez dans un verre margarita.

Love Connexion

Ingrédients

2 cl sirop de litchi MONIN
2 cl purée de fruits de fraise MONIN
1 cl Cordial Lime Juice Mixer MONIN
4 cl vodka
6 cl jus d'orange

Préparation

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

Lychee Mojito

Ingrédients

2 cl sirop de litchi MONIN
1.5 cl sirop de mojito mint MONIN
3.5 cl rhum
Eau minérale
6 feuilles de menthe
1 tranche de citron vert

Préparation

Pressez le fruit et les feuilles de menthe et mélangez avec le sirop. Remplissez avec de la glace pillée et ajoutez les autres ingrédients. Mélangez.



Trouvez sous le lien suivant plus de 600 autres recettes: www.monin.ch

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

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