

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

Nouveau chez MONIN!

Nous avons le plaisir de vous présenter la nouvelle création de sirop Monin.



Sirop Crème Brûlée MONIN Premium

L'occasion vous a-t-elle déjà offerte une fois de goûter à l'inoubliable parfum d'une crème glacée à la vanille enrobée dans une croûte de caramel tendre et chaude...? Le contraste entre la croûte chaude et la crème onctueuse fait de la crème brûlée un des desserts préférés des français.

La crème brûlée a été créée au 17ème siècle. Dans les années 80 elle redevint très à la mode, surtout grâce à la star des chefs de cuisine Michelin, Paul Bocuse, qui modifia la recette originale pour en faire une variante légère et très goûteuse.

Le sirop MONIN crème brûlée associe les notes de la crème caramel avec une base forte de vanille, idéal pour les recettes de café et pour de séduisants cocktails. Essayer, c'est tout simplement délicieux!

L'arôme: Goût puissant de vanille avec un arôme de crème brûlée. Arrière goût de crème caramel.

Possibles utilisations: Cappucinos, latte, cafés glacés, desserts et bien sûr cocktails!

Ci-dessous un petit échantillon de recettes.

Vous en trouverez d'autres sous:

www.monin.ch/Sirop/CremeBrulee

Crème Brûlée Latte sans alcool !

Ingrédients

2 cl sirop de crème brûlée MONIN
12 cl lait
Expresso

Préparation

Versez le sirop dans un verre préalablement chauffé.
Versez délicatement tout d'abord le lait mousseux, puis l'expresso.

Toffee Crème sans alcool !

Ingrédients

2 cl sirop de crème brûlée MONIN
2 cl sirop Toffee Nut MONIN
10 cl lait
1 boule de glace vanille

Préparation

Mixer les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux et verser délicatement dans un verre Hurricane. Recouvrir d'un chapeau de crème fouettée et décorer de fins copeaux de chocolat.

Crème Brûlée Martini

Ingrédients

2 cl sirop de crème brûlée MONIN
3 cl rhum brun
4 cl lait

Préparation

Frapper les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passer dans un verre à Martini dont vous aurez préalablement décoré le bord avec du sucre roux.

Russian Dessert

Ingrédients

1.5 cl sirop de crème brûlée MONIN
1.5 cl liqueur au café MONIN
3.5 cl vodka

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned avec des glaçons,

Astuces

d'Alexandre, Chef de Bar
chez MONIN



Smoothie composé de plusieurs couches

L'aspect visuel d'une boisson est un argument de vente très important. Pour cette raison nous vous montrons comment vous pouvez facilement élaborer un smoothie composé de plusieurs couches.

Préparer dans un blender un smoothie à la banane avec la purée de fruits de banane MONIN et de la glace. De même préparer un smoothie de fraise avec la purée de fruits de fraise MONIN. Créer ainsi un smoothie banane-fraise en intercalant les arômes dans le verre.

Ce mix tout simple épatera tout le monde!

MONIN®
DEPUIS 1912

RECETTES Mars 2010



Le printemps est arrivé!

Enfin il est là, le printemps. Et bientôt en lisière de forêts et dans les prés, les violettes vont sortir de terre et se montrer. Au printemps, comme des petits yeux violets, les violettes pétillent dans l'herbe grâce à leur couleur.

Donner donc à vos boissons un accent floral printanier. Goûter le **sirop de violette MONIN** et faites plaisir à tous vos sens gustatifs. Un arôme authentique de fleurs de violettes avec un goût amer et floral, qui vous rappellera les bonbons à la violette.

Ci-dessous un petit échantillon de recettes. Vous en trouverez d'autres sur: www.monin.ch/Sirop/Violette

Violet Martini

Ingrédients

2.5 cl sirop de violette MONIN

4.5 cl vodka

6 cl jus d'airelles

Préparation

Frapper tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passer dans un verre à martini.

3V

Ingrédients

1 cl sirop de violette MONIN

1 cl sirop de vanille MONIN

4 cl vodka

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned avec des glaçons.

Long U.V.

Ingrédients

3 cl sirop de violette MONIN

0.5 cl liqueur de Curaçao bleu MONIN

3 cl gin

Eau minérale

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un verre Tumbler avec des glaçons.

Spring Refresher sans alcool !

Ingrédients

2 cl sirop de violette MONIN

1 cl sirop de citron vert MONIN

10 cl eau

1 boule de sorbet au citron

Préparation

Mixer les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et verser dans un verre à Cocktail.



Forest Flower sans alcool !

Ingrédients

1.5 cl sirop de violette MONIN

1.5 cl sirop de myrtille MONIN

10 cl jus d'orange

4 cl jus de raisin

1 cl jus de limone

Préparation

Frappé tous les ingrédients sans le jus de raisin dans un shaker avec des glaçons et passer dans un verre Hurricane. Terminer en versant délicatement le jus de raisin.

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

**C'est Pâques tous les ans -
Pour les lapins aussi malheureusement...**

L'équipe de Frucht-Punkt vous souhaite de très belles et printanières fêtes de Pâques, beaucoup de plaisir à «piquer» les œufs, et de vivre de bons moments jusqu'à la prochaine newsletter.



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