



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

Le saviez-vous? Le merisier est l'arbre de l'année 2010!

Que serait le printemps sans les fleurs de cerisier? Dans la couronne d'un merisier sauvage naissent par exemple jusqu'à 1 million de fleurs, une source de nectar très important pour les abeilles, les bourdons et autres insectes. Depuis des siècles le cerisier est apprécié pour ses fruits juteux mais aussi pour sa beauté.

Bientôt les fleurs blanches des cerisiers vont de nouveau embellir les prairies, les lisières de forêts et en pensées nous savourons déjà les cerises noires et rouges croquantes et aromatiques.

Avec le **sirop de cerise MONIN** vous pouvez agrémenter vos boissons de saison mais aussi celles que vous proposez tout le long de l'année d'un goût de cerise intense et estival.

Couleur: rouge sombre

L'arôme: Odeur de cerise bigarreau avec une légère note de noyau. Arôme de cerises mûres très juteuses qui laissent l'impression de boire un jus de cerises fraîches.

Vous pouvez le consommer pour les cocktails, les sodas, les smoothies, les punch de fruits, les thés et les boissons chocolatées.

Vous trouverez ci-après quelques idées de recettes.

Vous trouvez d'autres recettes sous:

www.monin.ch/sirop/cerise



Succès et 3ème place pour Laura Schürch

avec le cocktail «Alizée 3 Pommes» au concours des cocktails „Trophées Internationaux Calvados Nouvelle Vogue“!

Laura Schürch travaille à la réception et au service au „Lacotel“ d’Avenches. Au Trophée Calvados elle a participé dans la catégorie «Elèves» et a représenté la SBU (Swiss Barkeeper Union)

Le concours écrit internationalement a eu lieu le 29 mars à Deauville en Normandie en France. Il est organisé par l’IDAC (regroupement des producteurs de Calvados) et de l’ABF (Association des Barmen de France) et se déroule chaque année dans une ville différente. 13 nations y ont participé.

La spécialité de ce concours de cocktails est que les boissons doivent être créées en fonction d’un thème précis. Le thème 2010 s’intitulait «impressionnisme», cela veut dire que les candidats devaient choisir une peinture du musée Malraux et créer la boisson en relation avec le tableau choisi.

La création doit être expliquée oralement sur scène avant de la préparer.

Ci-dessous la recette vainqueuse de Laura Schürch:

Alizée 3 Pommes

Ingrédients

3 cl calvados
2 cl liqueur Manzanita
2 cl liqueur Butterscotch
1 cl sirop de cannelle MONIN
10 cl jus de pommes

Préparation

Shaker tous les ingrédients sauf le jus de pommes avec des glaçons et verser dans un verre tumbler. Terminer de remplir le verre avec du jus de pommes frais et mélanger. Décoration: pommes, bâton de cannelle, feuille d’ananas, cerises.

Astuces

du chef de bar de MONIN Alexandre



.....



Une décoration facile et qui attire l'oeil!

Créer votre propre bordure au sucre aromatisé: Utiliser un verre à cocktail préalablement refroidi. Tremper le bord dans du sirop déposé dans une sous-tasse. Terminer en trempant, tout en tournant le verre, son bord dans du sucre blanc. Pour faire cette décoration, nous vous conseillons de prendre les sirops aux arômes de grenadine, curaçao bleu, cerise, mandarine, orange, rose, chocolat ou menthe verte. La recette que vous nous montrons est celle de la Candy Tangerine.

Vous en trouverez cette recette ici:

www.monin.ch/recettes/Candy_Tangerine

For A Happy Spring's Day - Ou dis le moi avec une boisson!

My Passion Is You

Ingrédients

3 cl purée de fruits MONIN fruits de la passion
1.5 cl de sauce MONIN Gourmet chocolat blanc
3 cl gin
2 cl lait
2 cl crème

Préparation

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre à cocktail.
Décorer avec de la poudre de chocolat.

Love Is In The Air

Ingrédients

1.5 cl purée de fruits de fraise MONIN
1 cl sirop de pastèque MONIN
2.5 cl vodka
4 cl jus de pommes

Préparation

Shaker vigoureusement tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre à cocktail. Râper dessus un peu de zeste de citron et garnir d'une petite tranche de pastèque.

Pour d'autres recettes avec les purées de fruits MONIN cliquer ici:

www.monin.ch/pureedefruits/passion

www.monin.ch/pureedefruits/fraise





Recette à base de sirop de cerise MONIN Premium

Profiter du goût de la cerise et de son arôme particulier et mixer de séduisantes boissons et des cafés au lait avec le **sirop de cerise MONIN Premium**.

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

Gin Cherry Shot

Ingrédients

1.5 cl sirop de cerise MONIN
4 cl gin

Préparation

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre shot.

Cookie Cherry Martini

Ingrédients

2 cl sirop de cerise MONIN
1 cl sirop chocolate cookie MONIN
4 cl vodka
2 cl crème

Préparation

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre à martini.

Italian Cappuccino sans alcool !

Ingrédients

2.5 cl sirop de cerise MONIN

1.5 cl sirop d'orgeat MONIN

2 cl lait

1 expresso

Crème chantilly

Préparation

Mixer tous les ingrédients avec de la glace dans le mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et verser délicatement dans un verre hurricane. Terminer par un petit chapeau de crème chantilly.

Italian Lattéccino sans alcool !

Ingrédients

1 cl sirop de cerise MONIN

1.5 cl sirop d'orgeat MONIN

15 cl lait

1 expresso

Préparation

Verser le sirop dans un verre préalablement chauffé, puis le lait mousseux et en dernier délicatement l'expresso.



Black Forest Iced Latté sans alcool !

Ingrédients

1 cl MONIN Sirup Kirsche

1.5 cl MONIN Gourmet Sauce dunkle Schokolade

12 cl Milch

1 Espresso

Préparation

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre à tumbler.

Red Gin Kiss

Ingrédients

2 cl sirop de cerise MONIN

4.5 cl gin

1 cl vermouth extra dry

Préparation

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre à cocktail.

Black Forest Cake sans alcool !

Ingrédients

3 cl sirop de cerise MONIN

10 cl lait

1 boule de glace au chocolat ou -sorbet

¼ muffin au chocolat

Préparation

Mixer tous les ingrédients avec de la glace dans le mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et verser délicatement dans un verre hurricane.

Black Forest Iced Latté ^{sans} alcool !

Ingrédients

1 cl sirop de cerise MONIN
1.5 cl sauce MONIN Gourmet chocolat noir
12 cl lait
1 espresso

Préparation

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et verser dans un verre à tumbler.

Trouvez sous le lien suivant plus de 700 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