

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

NOUVEAU! **Purée de fruits mix noix de coco**

La noix de coco est le fruit du cocotier, palmier très élancé - un arbre que l'on associe volontiers aux pays tropicaux: donc exactement ce qu'il faut pour l'été. La chair riche de la noix de coco peut s'employer pour des boissons ou dans la cuisine car son arôme sucré et particulier s'accommode parfaitement non seulement avec le doux mais également avec des arômes salés et amers.

La purée de fruits mix MONIN noix de coco est un produit unique d'une texture parfaite et au goût de noix de coco fraîchement râpée. Le naturel de cet arôme et de sa texture pouvaient jusqu'à présent n'être apprécié que dans les mets cuisinés et dans les petits biscuits.

Maintenant cet arôme de noix de coco inoubliable est disponible pour vous! Laissez vous emporter sur les plages de sable fin des paradis tropicaux et créez des pina-coladas rafraîchissantes et autres boissons très séduisantes.

Sa couleur est blanc laiteuse, comme la couleur propre à la chair de noix de coco.

Son arôme a un goût intense de noix de coco sucrée et crémeuse avec des petits morceaux de coco fraîchement râpés.

Ses applications multiples vous permettent de l'utiliser pour des cocktails, des smoothies, des thés glacés, des limonades et pour de fines recettes culinaires.

Vous trouvez ci-joint **quelques recettes**.





Pina-Colada

Ingrédients

3 cl purée de fruits MONIN de Coco
3 cl rhum
15 cl jus d'ananas
1 cl jus de citron vert

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un shaker et versez délicatement sur des glaçons dans un verre tumbler. Décorez avec une feuille d'ananas.

Moonlight on Copacabana Beach

Ingrédients

3 cl purée de fruits MONIN de Coco
1 cl sirop MONIN de Mojito Menthe
2.5 cl rhum
6 cl lait
2 cl crème

Préparation

Pour décorer le bord du verre, utilisez la sauce gourmet MONIN chocolat blanc et de la poudre de noix de coco. Décorez le bord du verre. Mélangez les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez délicatement dans un verre à cocktail.

Pour d'autres recettes cliquer ici:

www.monin.ch/pureedefruit/noixdecoco

Boissons pour la coupe du monde de football 2010

Le monde regarde impatiemment en direction de l'Afrique du sud, où commencera le 11 juin la célèbre coupe du monde de football. Pour cet événement, faites plaisir à vos invités en leur proposant une « boisson-foot » douce ou pleine de caractère !





Kathrin Leisi, propriétaire du **Haisin-Cocktailhouse's** a 1563 Dompierre, plusieurs fois distinguée comme maître de bar, présidente de la SBU (**Swiss Barkeeper Union**) et pourvue d'une longue expérience, a créé pour nous **trois recettes coupe du monde**. Nous vous souhaitons plein de plaisir!

„Allez les Suisses!“ (Longdrink)

Ingrédients

2 cl purée de fruits MONIN de Coco
1 cl sirop MONIN de curaçao bleu
1 cl concentré MONIN Cordial Lime Juice Mixer
4 cl Malibu
12 cl jus de fruits orange-banane-fruits de la passion

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un shaker et versez délicatement sur des glaçons dans un verre longdrink.
Décoration : Ananas, feuilles d'ananas, litchi, cerises pour cocktails.

FIFA – Martini (Shortdrink)

Ingrédients

2.5 cl purée de fruits MONIN de mangue
0.5 cl sirop MONIN de caramel
4.5 cl vodka
Petit brin de romarin

Préparation

Mélangez les ingrédients avec des glaçons et brin de romarin dans un shaker et versez délicatement dans un verre à cocktail.
Décoration: Tranches d'orange, brin de romarin.

Offside (Smoothie) sans alcool !

Ingrédients

5 cl purée de fruits MONIN de fraise
1 cl sirop MONIN de rose
3 cl sirop MONIN d'orgeat (lait d'amande)
12 cl jus d'airelles

Préparation

Mixez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez délicatement dans un verre longdrink.
Décoration: tranches de citrons verts, fraises et feuilles de fraises



Recettes avec le sirop **MONIN Premium** **fleurs de sureau**

En Grande Bretagne on dit que l'été est arrivé quand le sureau est en pleine floraison et qu'il se termine dès que les baies sont mûres! Espérons donc que les sureaux fleurissent bientôt et que les températures estivales arrivent enfin....

Le sirop MONIN fleurs de sureau a un parfum puissant de fleurs avec des notes de miel et un goût caractéristique, juteux et âcre. L'arôme puissant et fleuri vous permet de créer des cocktails à la note originale. Veuillez trouver ci-joint quelques recettes.

Pour d'autres recettes cliquer ici: www.monin.ch/sirop/fleursdesureau

Sureau Margarita

Ingrédients

2 cl sirop **MONIN** de fleurs de sureau
3 cm **MONIN** Liqueur Curaçao Triple Sec
4 cl téquila
2 cl jus de citron vert

Préparation

Mixez les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et versez délicatement dans un verre à cocktail.

Floral Fruits

Ingrédients

1.5 cl sirop MONIN de fleurs de sureau
1.5 cl sirop MONIN de mangue
1 Dash sirop MONIN de pomegranate
4 cl rhum
5 cl jus d'ananas

Préparation

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

British Candy sans alcool !

Ingrédients

1 cl sirop MONIN de fleurs de sureau
3 cl purée de fruits MONIN de fraise
6 cl Sweet and Sour
compléter avec eau gazeuse

Préparation

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



Park Lane sans alcool !

Ingrédients

2 cl sirop MONIN de fleurs de sureau
12 cl jus de pommes
1 cl jus de citron vert

Préparation

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

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