

Ultimate
CREATIVITY



Zima

Zima zbliża się do nas, pokrywając wszystko lodem. Wraz z nią przychodzi ciemność, nieznośnie skracająca nam dni...

To doskonały czas, by rozkoszować się ciepłym i kojącym momentem przy pysznym napoju o smaku MONIN.

Odkryj nasz nowy Program Zimowy i podziel się nim z Twoimi Klientami!

Więcej inspiracji na :
www.moninpolska.pl
[Facebook.com/moninpolska](https://www.facebook.com/moninpolska)
oraz aplikacja MONIN APP V2



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

KOKTAJLE

Chai Old Fashioned

30 ml MONIN Koncentrat Chai Tea
50 ml Burbonu
Dodaj lodu i pozostałe
Kilka kropel Bitter Pomarańczowy

Przygotowanie:

Dodaj plastry pomarańczy do niskiej szklanki do whisky, MONIN Koncentrat Chai Tea i ugnieć całość muddlerem. Dodaj lodu i pozostałe składniki. Zamieszaj i podaj. Udekoruj wiśniami i skórką od cytryny i pomarańczy.



Rosemary Cocktail

20 ml MONIN Syrop Rosemary
40 ml Ginu
20 ml Soku z Cytryny
1 białko jajka
Kilka kropel Bitter Pomarańczowy

Przygotowanie:

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem. Potem przecedź przez sitko do herbaty do wypełnionej lodem szklanki do whisky. Udekoruj gałązką rozmarynu.



Cherry Brandy Royal

30 ml MONIN Koncentrat Chai Tea
50 ml Burbonu
Dodaj lodu i pozostałe
Kilka kropel Bitter Pomarańczowy

Przygotowanie:

Dodaj wszystkie składniki do kieliszka od szampana. Możesz użyć Likierów MONIN: Strawberry, Peach lub Blackcurrant zamiast Likieru Cherry Brandy.



Red Berries Cocktail

15 ml MONIN Puree Red Berries
40 ml Ginu
20 ml Soku Żurawinowego
10 ml Soku z Limonki
5 Świeżych Jeżyn
3 Gałązki Rozmarynu
Kilka kropel Bitter Pomarańczowy

Przygotowanie:

Ugnieć muddlerem rozmaryn z jeżynami w shakerze, dodaj pozostałe składniki. Wstrząśnij z lodem, po czym przelej do niskiej szklanki od whisky wypełnionej kruszonym lodem. Możesz użyć MONIN Puree Raspberry lub MONIN Syrop Blueberry zamiast Puree Red Berries.



Winter Mango Spice Cocktail

20 ml MONIN Puree Mango
5 ml MONIN Syrop Maple Spice
40 ml Burbonu
10 ml Soku z Limonki
100 ml Soku Pomarańczowego
20 ml Soku z Cytryny
1 żółtko jajka

Przygotowanie:

Dodaj wszystkie składniki do shakera wypełnionego lodem. Mocno wstrząśnij, po czym przelej do cienkiej, wysokiej szklanki wypełnionej lodem. Udekoruj cynamonem w proszku. Możesz użyć MONIN Puree Passionfruit, Green Apple lub Red Berries zamiast Mango.



Blackberry Cinnamon Mulled Wine

10 ml MONIN Syrop Cinnamon
10 ml MONIN Syrop Blackberry
120 ml Czerwonego Wina
60 ml Soku z Żurawiny

Przygotowanie:

Podgrzej wszystkie składniki w szklance do latte. Dodaj laskę cynamonu. Możesz użyć MONIN Syrop Blueberry, Raspberry, Blackcurrant, Sangria Mix zamiast Syropu Blackberry.

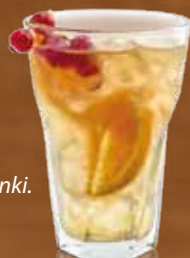


Spiced Apricot Punch

20 ml MONIN Likier Apricot Brandy
40 ml Ciemnego Rumu
40 ml Burbonu
Piwo Imbirowe
Kilka Kropel Pomarańczowych Bitter

Przygotowanie:

Dodaj wszystkie składniki do wysokiej (300ml) szklanki, wypełnionej lodem. Delikatnie wymieszaj. Udekoruj plasterkiem pomarańczy i jeżynami. Możesz użyć MONIN Likier: Orange Curacao, Vanilla, White Cocoa, lub Peach albo Syrop Tangerine, Pomegranate lub Guava zamiast Likieru Apricot Brandy.



Hibiscus Macaroon Fancy drink

20 ml MONIN Syrop Hibiscus
10 ml MONIN Syrop Macaroon
40 ml Wódki
80 ml Soku Maracuja
80 ml Soku z Granatu

Przygotowanie:

Wstrząśnij wszystkie składniki w shakerze z lodem, przecedź do szklanki typu hurricane wypełnionej lodem. Udekoruj jadalnymi kwiatami. Możesz użyć MONIN Syrop: Pomegranate lub Cranberry, zamiast Hibiscus.



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Coffee Maple Spice Smoothie

30 ml MONIN Syrop Maple Spice
30 g (jedna miarka) MONIN Baza Coffee
120 ml Mleka
1 Skórka Pomarańczy
Lód – pojemność szklanki docelowej

Przygotowanie:

Wymieszaj wszystkie składniki w blenderze z lodem przez ok 25 sekund. Wlej do szklanki, udekoruj skórką pomarańczy i bitą śmietaną. Możesz użyć MONIN Syrop Cinnamon, Gingerbread lub Spicy zamiast Syropu Maple Spice.



Orange Tiramisu Latte

20 ml MONIN Syrop Tiramisu
20 ml MONIN Syrop Triple Sec Curacao
20 ml MONIN Sos Dark Chocolate
100 ml Gorącego Mleka
50 ml Śmietanki
1 Espresso

Przygotowanie:

Dodaj MONIN Syrop Tiramisu na dno szklanki do latte. Dodaj espresso Delikatnie dodaj spienionego mleka. Dodaj Syrop Triple Sec Curacao wraz z Sosem Dark Chocolate i śmietanką do syfonu do bitej śmietany i udekoruj nią drinka wraz ze skórką pomarańczy. możesz użyć Syrop Maple Spice zamiast Syropu Triple Sec Curacao.



Orange Ginger Tea

20 ml MONIN Syrop Orange
20 ml MONIN Syrop Ginger
200 ml Wody
5 Goździków
2 Plastry Cytryny
2 Plastry Pomarańczy
1 Torebka Herbaty

Przygotowanie:

Podgrzej wszystkie składniki oprócz owoców i goździków. Przelej do szklanki do latte, dodaj owoce i goździki i serwuj. Możesz użyć MONIN Syrop Blood Orange, Tangerine albo Glasco Lemon zamiast Syropu Orange.

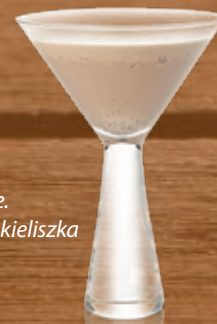


Praline Candy Strawberry Coffee Mocktail

20 ml MONIN Syrop Praline
20 ml MONIN Syrop Candy Strawberry
20 ml Śmietanki
1 Espresso

Przygotowanie:

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w shakerze. Przeceń przez sitko do herbaty do schłodzonego kieliszka martini. Udekoruj brązowym cukrem. możesz użyć MONIN Syropu Lavender zamiast Candy Strawberry.



Black Forest Mocha

20 ml MONIN Syrop Black Forest
30 g (1 miarka) MONIN Baza Chocolate
100 ml Gorącego Mleka
1 Espresso

Przygotowanie:

Dodaj Syrop do szklanki do latte, dodaj espresso. Podgrzej. Mleko wraz z Bazą MONIN i dodaj do szklanki. Udekoruj bitą śmietaną. Możesz użyć Syropu: Frosted Mint, Praline, Toffee Nut, Macademia Nut, Blackberry lub Triple Sec Curacao zamiast Syropu Black Forest.



Chocolate Gingerbread Smoothie

30ml MONIN Syrop Gingerbread
30g (1 miarka) MONIN Baza Chocolate
120 ml Gorącego Mleka
Lód – pojemność szklanki docelowej

Przygotowanie:

Dodaj wszystkie składniki do blendera, przelej do szklanki po zakończonym cyklu (ok. 25 sekund). Udekoruj MONIN Sosem Dark Chocolate i bitą śmietaną. Możesz użyć Syropu: Tiramisu, Creme Brulee lub Praline zamiast Syropu Gingerbread.



Asian Virgin Cosmopolitan

20 ml MONIN Syrop Triple Sec Curacao
120 ml Soku z Żurawiny
20 ml Soku z Limonki
1 Żdźbło Trawy Cytrynowej

Przygotowanie:

Dodaj wszystkie składniki do blendera, przelej do wysokiej szklanki pełnej lodu. Dodaj trawę cytrynową do smaku i użyj jej do zamieszania drinka Udekoruj jednym owocem litchi.



Hot Mojito

20 ml MONIN Syrop Mojito Mint
Gorąca Herbatą
10 Liści Mięty
3 Cząstki Limonki

Przygotowanie:

Wyciśnij limonki do szklanki lub kubka do herbaty. Dodaj syrop i miętę. Dodaj gorącej herbaty. Możesz użyć tylko 10 ml MONIN Syropu Mojito Mint i dodać 10ml Syropu MONIN Green Apple, Passion Fruit lub Pomegranate.



Ultimate

CREATIVITY



www.moninpolska.pl

[Facebook.com/moninpolska](https://www.facebook.com/moninpolska)



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY