

Ultimate
CREATIVITY



Walentynki z


MONIN[®]



Brownie Caramel Frappe

20 ml Syropu MONIN Brownie
15 ml Sosu MONIN Caramel
120 ml mleka
2 kulki lodów waniliowych
1 łyżki peanut butter
niedużą porcją ciasta brownie

Wszystkie składniki umieść w blenderze, następnie dokładnie zblenduj.

Przelej zawartość do wysokiej szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, sosem karmelowym oraz kawałeczkami ciasta brownie.



Cotton Candy Hot Chocolate

20 ml Syropu MONIN Cotton Candy
1 łyżka kakao
150 ml spienionego mleka

Dodaj syrop, kakao do spienionego mleka, dokładnie wymieszaj w celu uzyskania konsystencji smoothie. Przelej zawartość do wysokiej szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, piankami oraz kolorowymi posypkami.



Caramel Latte Viennois

20 ml Syropu MONIN Salted Caramel
30 ml espresso
150 ml spienionego mleka

Wlej syrop do wysokiej szklanki, dodaj spienione mleko, następnie delikatnie porcję espresso. Udekoruj bitą śmietaną, sosem karmelowym oraz karmelizowanym popcornem.



Coconut Punch Hot Chocolate

30 ml Puree MONIN Coconut
10 ml Syropu MONIN Falernum
40 ml rumu
150 ml spienionego mleka
1 łyżka kakao

Składniki dodaj do spienionego mleka z kakao, dokładnie wymieszaj w celu uzyskania konsystencji smoothie.

Przelej do szklanki/kubka. Udekoruj bitą śmietaną, sosem czekoladowym oraz wiórkami kokosowymi.



Praline White Russian

30 ml Syropu MONIN Praline
20 ml likieru kawowego
40 ml wódki
20 ml śmietanki

Wszystkie składniki wlej do shakera wypełnionego kostkami lodu, całość energicznie wymieszaj, następnie przelej zawartość do wcześniej przygotowanego szkla. Udekoruj praliną.



Chai Vanilla Egnog

15 ml Syropu MONIN French Vanilla
20 ml Syropu MONIN Chai Tea
40 ml bourbonu
80 ml mleka
40 ml śmietanki
1 łyżeczki gałki muszkatołowej
1 żółtko

Wszystkie składniki wlej do shakera wypełnionego kostkami lodu, całość energicznie wymieszaj, następnie przelej zawartość do wcześniej przygotowanego szkla. Udekoruj laską wanilii.

