

PUREE WIŚNIOWE



Już w czasach starożytnych wiśnie były prawdziwą ekskluzywną przyjemnością i cieszyły się uznaniem na stołach całego świata. Jeśli chodzi o napoje, istnieje bardzo niewiele możliwości odtworzenia głębokiego smaku letnich wiśni. Puree MONIN Wiśnia spełnia te wymagania i zawiera w sobie dojrzały smak wyselekcjonowanych, soczystych letnich wiśni. Dzięki uzyskanej intensywności koloru i smaku możemy wykorzystać puree w lemoniadach, gorących czekoladach lub koktajlach.


MONIN®



Alexandre Lapierre
MONIN Beverage Innovation Director

“ Wykorzystywanie Puree MONIN Cherry pozwala nam wpływać na kolory i tekstury napojów uzyskujemy piękną mieszankę o bogatym fioletowym i czerwonym kolorze. Warto spróbować połączyć ten smak z ziołami takimi jak rozmaryn czy estragon do tworzenia unikalnych i smacznych koktajli, inspirujące mogą być wspomnienia z dziecięcych lat: domowe ciasto wiśniowe babci lub Schwarzwaldzki tort urodzinowy. ”

Cherry and Ginger Lemonade

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cherry
- 10 ml MONIN Ginger syrup
- 100 ml woda gazowana
- 20 ml soku z limonki

Wszystkie składniki połącz w szklance wypełnionej kostkami lodu. Wymieszaj.



Cherry Caïpirinha

- 30 ml Le Fruit de MONIN Cherry
- 50 ml cachaça
- 1/2 limonki

Ugnieć w szklance cząstki limonki, dodaj pozostałe składniki oraz kruszony lód, delikatnie wymieszaj.



Cherry Iced Chocolate

- 30 ml Puree MONIN Cherry
- 30 ml sosu czekoladowego
- 150 ml mleka

Wlej wszystkie składniki do blendera bez lodu. Mieszaj przez 5 sekund. Przelej zawartość do szklanki z kostkami lodu. Udekoruj bitą śmietaną, sosem czekoladowym.



Cherry Shandy

- 30 ml Puree MONIN Cherry
- 40 ml soku z żurawiny
- 30 ml wody cytrynowej
- piwa

Wlej składniki do szklanki, zamieszaj, dopełnij piwem.



Cherry Cake Milkshake

- 45 ml Puree MONIN Cherry
- 150 ml mleka
- 2 łyżeczki lodów waniliowych
- 1 babcia

Wlej wszystkie składniki do blendera z lodem. Mieszaj dokładnie do gładkiej konsystencji. Przelej zawartość do szklanki, udekoruj bitą śmietaną.



Cherry Spritz

- 20 ml Puree MONIN Cherry
- 20 ml Syropu MONIN Bitter
- 60 ml wina musującego
- 30 ml wody gazowanej

Połącz składniki w szklance wypełnionej kostkami lodu. Wymieszaj, udekoruj plasterkami cytrusów.



Cherry Peach Iced Tea

- 15 ml Puree MONIN Cherry
- 20 ml Syropu MONIN Peach Tea
- 180 ml wody

Połącz składniki w szklance wypełnionej kostkami lodu. Wymieszaj.



Cherry Alexander

- 15 ml Puree MONIN Cherry
- 20 ml likieru MONIN White Cocoa
- 40 ml koniaku
- 20 ml śmietanki

Połącz składniki w shakerze wypełnionym kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie. Przepędzić do szklanki.



Cherry Smoothie

- 45 ml Puree MONIN Cherry
- 1 miarka Bazy MONIN Non Dairy
- 90 ml soku z żurawiny

Wlej składniki do blendera z kostkami lodu. Mieszaj dokładnie aż będzie gładka konsystencja, następnie przelej do szklanki.



Cherry Sling

- 30 ml Puree MONIN Cherry
- 40 ml dżinu
- 15 ml likieru triple sec curaçao
- 20 ml soku ananasowego
- 10 ml soku z limonki
- woda gazowana

Połącz wszystkie składniki z wyjątkiem wody gazowanej w shakerze wypełnionym kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie. Przelej zawartość do szklanki, dopełnij wodą gazowaną.

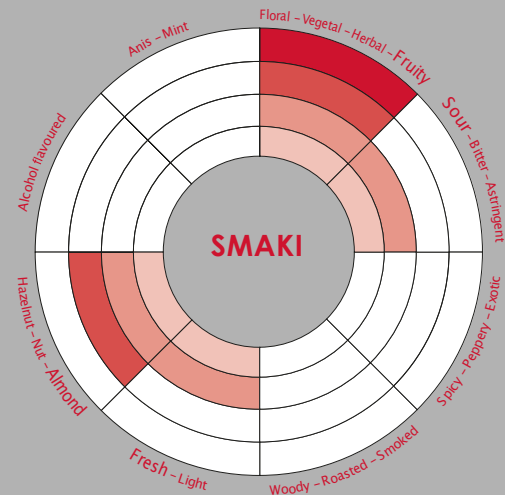


KOLOR
Głęboka czerwień

ZAPACH
Wiśnia, migdał

KONSYSTENCJA
Gęsta

SMAK
Dojrzałe wiśnie



POŁĄCZENIA SMAKOWE:
świeże owoce, imbir, cytryna, kwiaty

APLIKUJ do:
lemoniady, mrożone herbaty, czekolady, smoothies, koktajli

POJEMNOŚĆ
1L

