

L'Artiste de
MONIN®

Ihr Kaffee mit einem Hauch
von Magie

It's Magic!

Entdecken Sie die neuesten Produkte von MONIN:
die erste Topping Lösung speziell für Latte Art.



Einfach und effektiv in der Anwendung kann
„**L'Artiste de MONIN**“ jeden Barista, Kaffeemacher
oder Kaffee-Liebhaber in einen Magier verwandeln
und erlaubt ihnen so aus ihrem täglichen Kaffee
etwas Großartiges zu machen.

Level: leicht

1



1



2



2



3



3



Tipps

Schaum:
Formen Sie mit dem Milchschaum einen Kreis in der Mitte der Tasse.

Design:
Ihre Dekoration sollte eine Linie mit dem Tassen-Henkel bilden.



Level: leicht

1



2



3



Tipps

Schaum:
Formen Sie mit dem Milchschaum einen Kreis in der Mitte der Tasse.

Design:
Ihre Dekoration sollte eine Linie mit dem Tassen-Henkel bilden.



Level: mittel

1



2



3



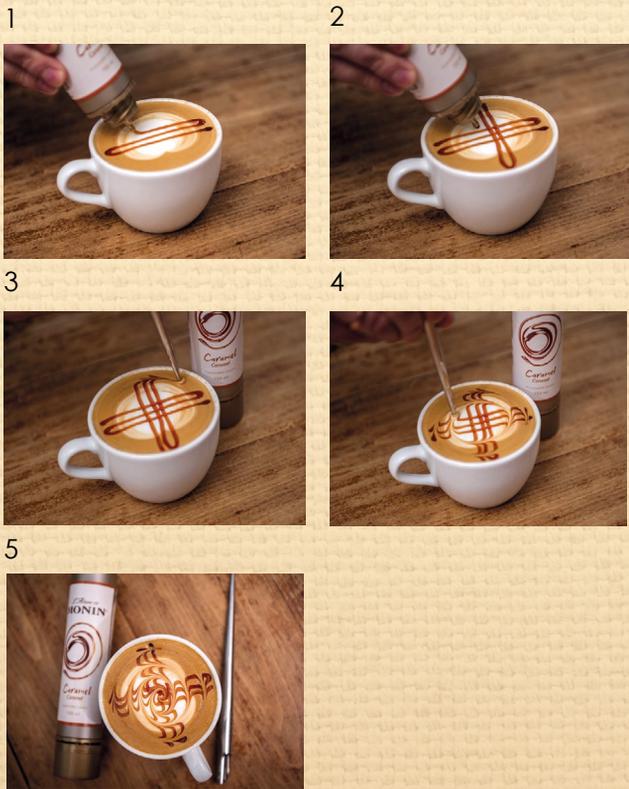
4



Design:
Zeichnen Sie symmetrische Kreise in der Mitte der Tasse.



Level: mittel



Tipps

Schaum:
Formen Sie mit dem Milch-
schaum einen Kreis in der
Mitte der Tasse.

Design:
Ihre Dekoration sollte eine
Linie mit dem Tassen-Henkel
bilden.



Level: mittel



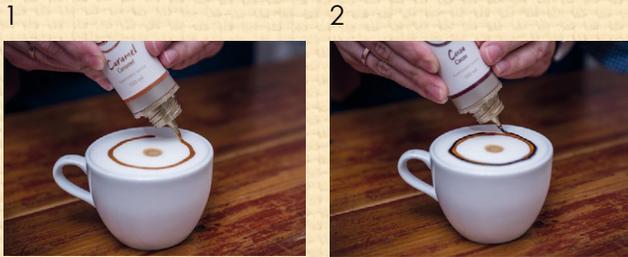
Tipps

Schaum:
Formen Sie mit dem Milch-
schaum einen Kreis in der
Mitte der Tasse.

Design:
Ihre Dekoration sollte eine
Linie mit dem Tassen-Henkel
bilden.



Level: fortgeschritten



Tipps

Machen Sie einen „umgekehrten“ Cappuccino:
Geben sie zuerst die aufgeschäumte Milch in die Tasse und füllen dann den Espresso in die Mitte der Tasse.

Design:
zeichnen Sie symmetrische Kreise in der Mitte der Tasse.



Level: fortgeschritten



Tipps

Für eine braune Oberfläche:
Lassen Sie die Milch von einer größeren Distanz als üblich in die Tasse fließen.
Toppen Sie mit einem Tupfen Milchschaum.



Level: fortgeschritten

1



2



3



4



Tipps



Für eine braune Oberfläche:
Lassen Sie die Milch von einer größeren Distanz als üblich in die Tasse fließen. Anschließend einen Tupfen Milchschaum mit einem Löffel oder direkt mit der Milchkanne an den Rand der Tasse geben.



MONIN

Die spezielle Konsistenz von „L'Artiste de MONIN“ verhindert einerseits das Absacken am Milchschaum und andererseits ein schnelles Auflösen der Sauce nach dem Auftragen.

Noch nie war kreatives Gestalten im Latte Art Bereich einfacher!

Zaubern Sie doch ein Lächeln auf das Gesicht Ihrer Gäste!



Die Möglichkeiten sind beinahe unbegrenzt. Mit der stiftähnlichen schmalen Öffnung der handlichen 150 ml Squeezebottle ist es ganz einfach klare Linien zu ziehen - für überraschende Ergebnisse!

2 Aromen stehen zur Auswahl, Karamel und Kakao.



Coffee CREATIONS



Piccolo

0,5 cl MONIN Sirup
8 cl Milch
1 Espresso Shot

MONIN Sirup und Espresso in ein Glas/
Tasse geben. Milch aufschäumen
und über den Espresso geben.



Cappuccino

2 cl MONIN Sirup
120 ml Milch
1 Espresso Shot

MONIN Sirup und Espresso in ein Glas/
Tasse geben. Milch aufschäumen
und über den Espresso geben.



Latte

2 cl MONIN Sirup
150 ml Milch
1 Espresso Shot

MONIN Sirup und Espresso in ein Glas/
Tasse geben. Milch aufschäumen
und über den Espresso geben.



Flat White

2 cl MONIN Sirup
120 ml Milch
2 Ristretto Shots

MONIN Sirup und Espresso in ein Glas/
Tasse geben. Milch aufschäumen
und über den Ristretto geben.


MONIN



Mocha

1 cl MONIN Dark Chocoalte sauce
150 ml Milch
1 Espresso Shot

Milch und MONIN Sauce gemein-
sam aufschäumen und über den
Espresso geben.



Hot Chocolate

2 cl MONIN Dark Chocolate sauce
180 ml Milch

MONIN Sauce in ein Glas/ Tasse ge-
ben und mit aufgeschäumter Milch
übergießen.



Chai Latte

2 cl MONIN Chai Tea Sirup
180 ml Milch

MONIN Sirup in ein Glas/ Tasse füllen
und mit aufgeschäumter Milch
aufgießen.

Kreative Variante:



Bourbon Sour

2 cl MONIN Sirup
6 cl Bourbon Whiskey
2 cl Lemon Juice
1,5 cl Eiweißersatz

Alle Zutaten in einem Shaker mit
Eiswürfeln kräftig shaken und in ei-
nen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler
füllen. Dekoration nicht vergessen!

Entdecken Sie MONIN Produkte für Ihre kreativen Signature Kaffee-Kreationen!



Le Sirop de **MONIN®**

Ahorn
Amaretto
Apple Pie
Black Forest
Brownie
Butterscotch
Caramel
Caribbean
Chocolate
Chocolate Cookie

Chocolate Mint
Coconut
Crème Brûlée
Donut
French Vanilla
Hazelnut
Honey
Irish
Kastanie
Macadamia Nut
Macaroon
Mandel
Morello Cherry

Pistachio
Popcorn
Praline
Pumpkin Spice
Roasted Hazelnut
Salted Caramel
Speculoos
Spicy
Tiramisu
Toffee Nut
Tonka Bean
White Chocolate
Zimt



La Sauce de **MONIN®**

Milk Chocolate
Caramel
Chocolate Hazelnut

Dark Chocolate
White Chocolate
Salted Caramel

L'Artiste de **MONIN®**



Cacao



Caramel