

Le Fruit de
MONIN®



*Herbst-
Winter
Inspirationen
2019*

MONIN®

Rezept Inspirationen - 2019

Power Booster



STARTKLAR FÜR DEN WINTER

Der Kurkuma-Wurzel, auch Gewürz des Lebens genannt, werden viele gute Eigenschaften nachgesagt. Ein richtiger Power Booster für das Immunsystem. Kombiniert mit Monin genießen wir die schmackhaft-würzigen Drinks.

REZEPT TIPP

GOLDENE ZEITEN

Zu Kurkuma passt hervorragend der Monin Sirup Pink Peppercorn. Diese würzig-kraftige Kombination lädt zu einem richtigen Power Drink ein und die Wintermüdigkeit hat keine Chance hat! Probieren Sie auch Varianten mit Zimt-, Honig- oder Kokossirup.



PROMOTION TIPP

Schon allein die gold-gelbe Farbe der Kurkuma Latte ist ein Hingucker, zur Krönung ein paar dunkle Schokosplitter aufstreuen.

GOLDEN LATTE

- 2 cl MONIN Vanille Sirup
- 1 cl MONIN Pink Peppercorn
- 1 TL Kurkumapulver
- heiße Milch

Alle Zutaten mit etwas heißer Milch aufrühren und dann mit schaumiger Milch auffüllen.



Glühwein, Grog & Co

GEHÖREN EINFACH ZUR KALTEN JAHRESZEIT DAZU

Wer freut sich nicht bei feuchtem kaltem Wetter über Ofenkartoffel oder Maroni gemeinsam mit einem schönen heißen Glühwein oder Punsch. So kann man es sich richtig gut gehen lassen, auch wenn das Thermometer Minusgrade zeigt.



REZEPT TIPP

ZEIT FÜR DIE HERBST-WINTER SORTEN

Im Monin Sortiment finden sich viele Produkte die perfekt für Winterkombinationen passen. Speziell auch die Monin Liköre, wie Kirsche, Cassis und Brombeere verleihen herrliche Aromen. Aus dem Sirupsortiment sind besonders Pumpkin Spice und Winter Spice zu empfehlen.



PROMOTION TIPP

Erweitern Sie ihr Grog-Angebot mit Ingwer, Falernum, Speculoos oder eben Winter Spice.

PUMPKIN SPICE GROG

- 2 cl MONIN Pumpkin Spice Sirup
- 4 cl La Mauny Rhum Ambre
- 2 cl Zitronensaft
- 12 cl heißes Wasser

Alle Zutaten gemeinsam erhitzen und etwas ziehen lassen. Mit Zitronenscheiben und Zimtstangen garnieren.

Rezept Inspirationen - 2019

Raf Coffee = Раф Кофе =



EINE KAFFEE-IDEE AUS RUSSLAND

Es war 1996 im Moskauer Café «Coffee Bean». Der Italiener Rafael, Stammgast des Cafés, wollte gerne einfach etwas Neues ausprobieren und so bat er den Barista um einen Kaffee mit Sahne und Vanillezucker. Dieser machte sich auch sogleich an den Kaffeewunsch - denn Kunde ist ja König - nur im Gegensatz zu anderen Kaffeekreationen mischte er alle Zutaten sofort zusammen. Es dauerte nicht lange und der «RAF» wurde zum Drink-Hit in den Cafés.



REZEPT TIPP

RAF KOMBINATIONEN

Für eine Raf-Kreation eignen sich z.B. die Sirupe Pfirsich, Pumpkin Spice und Lavendel besonders gut. Kombiniert mit einer Zeste von Orange, Zitrone und Grapefruit bekommt der Raf-Coffee noch mehr Tiefe und Power.

BROMBEER RAF COFFEE

- 2 cl MONIN Brombeere Sirup
- 3 cl Obers
- 3 cl Milch
- 1 Espresso
- Orangenzeste

Alle Zutaten zusammen in einer Milchkanne aufschäumen.



PROMOTION TIPP

Milchschaumtopping und Latte Art mit L'Artiste von Monin



Veggie Time

GEMÜSE EINMAL ANDERS GENIEßEN

Im Monin Sortiment finden sich neben den 17 bereits bekannten Fruchtpürees nun auch die Veggiepürees Rote Rübe und Karotte. Und für all jene, die glauben Rote Rüben und Karotten gehören nicht in Drinks, die dürfen wir gerne eines besseren belehren. Die Anwendungsbreite ist absolut vielfältig. Nicht nur in Kombination mit Fruchtsäften und Kräutern auch in Latte-Kreationen und in klassischen Drinks harmonieren die «Veggies» hervorragend.



REZEPT TIPP

HOT & COLD

Die beiden trendigen Pürees überzeugen sowohl in der Kalt- als auch Warmanwendung, ohne als auch mit Alkohol. Probieren Sie den BEETROOT-WHITE-CHOC oder auf der Rückseite zu finden den CARROT MULE. Auch BEETROOT-LATTE ist einen Versuch wert.



PROMOTION TIPP

Ein Highlight für Rote Rüben Kreationen sind oft Garnituren mit getrockneten Rote Rüben Scheiben oder z.B. schwarzen Sesamkörnern.

BEETROOT WHITE CHOC

- 1,5 cl MONIN Rote Rübe Veggiepüree
- 1,5 cl MONIN Weiße Schoko Sauce
- 1 cl MONIN Kokos Sirup
- 150 ml heiße Milch
- mit schwarzem Sesam garnieren

Monin Produkte in ein Latteglas geben. Vorsichtig heiße Milch dazu leeren und mit Milschaum toppen. Als Garnitur die schwarzen Sesamkörner aufstreuen.

Weitere Rezepte

Drinks mit Alkohol



HOT BLACK JACK

- 1 cl MONIN Likör Kirsche
- 2 cl MONIN Sirup Schwarze Johannisbeere
- 1/8 l heißer Rotwein
- eventuell etwas heißes Wasser.

Alle Zutaten vermengen und in ein Weinglas leeren. Mit Beeren garnieren.



WILLIAMS-BASIL-SPRITZZ

- 1 cl MONIN Fruchtpüree Birne
- 0,5 cl MONIN Sirup Basilikum
- 10 cl Schaumwein

Monin Püree und Sirup in ein Weinglas geben und mit Schaumwein aufgießen.



CHERRY SPRITZZ

- 2 cl MONIN Fruchtpüree Kirsche
- 2 cl MONIN Bitter
- 6 cl Schaumwein
- 3 cl Sodawasser

Monin Püree und Sirup in ein Weinglas geben und mit Schaumwein und Soda aufgießen.



CARROT MULE

- 3 cl MONIN Veggiepüree Karotte
- 1,5 cl MONIN Rantcho Limette
- 4 cl Vodka
- Pimento

Monin Produkte und Vodka in einen mit Eis gefüllten Kupferbecher geben, mit Pimento aufgießen und vorsichtig umrühren. Mit einer frischen Karotte dekorieren.

Drinks ohne Alkohol



BIRNE-ZIMT LIMO

- 3 cl MONIN Lemonade Mix
- 2 cl MONIN Fruchtpüree Birne
- 1 cl MONIN Sirup Zimt
- Sodawasser
- Eiswürfel

Monin Produkte in eine 0,5l Karaffe geben und mit Soda auffüllen.



ACEROLA-FALERNUM LIMO

- 2 cl MONIN Lemonade Mix
- 2,5 cl MONIN Sirup Acerola
- 0,5 cl MONIN Sirup Falernum
- Sodawasser
- Eiswürfel

Monin Produkte in eine 0,5l Karaffe geben und mit Soda auffüllen.



BEETROOT LATTE

- 1,5 cl MONIN Veggiepüree Rote Rübe
- 1 cl MONIN Spirup Pistazie
- 1 Espresso
- 10 cl aufgeschäumte Milch

Monin Produkte in ein Latteglas geben und mit der aufgeschäumten Milch auffüllen. Anschließend langsam den Espresso eingießen.



VIRGIN DARK & STORMY

- 1,5 cl MONIN Sirup Saveur Rhum
- 1,5 cl MONIN Sirup Falernum
- 2 cl Limettensaft
- Pimento

Monin Produkte und Limettensaft in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben, mit Pimento aufgießen und vorsichtig umrühren. Mit Zitronengras und getrockneten Limettenscheiben garnieren.