



Александр Лапиер

MONIN Директор по Развитию Напитков

“Тонкое сочетание специй и кленового аромата придаёт сиропу MONIN «Кленовый» незабываемый пряный вкус. Используйте его во всех кофейных напитках от классического кофе-латте, до изысканного десетного напитка. С помощью сиропа MONIN «Кленовый» создавайте непревзойдённые авторские коктейли! Дайте волю воображению! Моим любимым сочетанием является сироп MONIN «Кленовый» с чайным сиропом в напитках на молочной основе”

Сливочный Клён



- 30 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 35 мл ванильная водка
- 1 шарик ванильное мороженое

Метод: влить все ингредиенты в чашу блендера, добавить кубики льда и смешать до однородной консистенции. Вылить полученную смесь в бокал для martinis.

Кленовый Латтечино



- 30 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 150 мл молоко
- 1 эспрессо

Метод: сироп влить в кофейную кружку. Молоко вспенить. Вспененное молоко влить поверх сиропа, долить эспрессо.

Первый Класс



- 15 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 35 мл джин
- 5 мл ликёр Амаретто
- 80 мл клюквенный сок
- 3 дольки лимона

Метод: размять в бокале лимон, ликёр Амаретто, сироп. Заполнить бокал кубиками льда. Добавить оставшиеся ингредиенты. Украсить ягодами. Перемешать.

Пряный Дуэт



- 20 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 10 мл сироп MONIN «Зеленый с Пряностями»
- 150 мл молоко
- 1 эспрессо

Метод: сиропы влить в кофейную кружку. Молоко вспенить. Вспененное молоко влить поверх сиропов, долить эспрессо.

Мартини Гурме



- 15 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 10 мл вишнёвый ликёр
- 35 мл светлый ром
- 10 мл сок лайма

Метод: влить все ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда. Хорошо встряхнуть и перелить в охлаждённый коктейльный бокал.

Пряный Латте



- 30 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 180 мл молоко
- 1 эспрессо

Метод: смешать ингредиенты в бокале, наполненном кубиками льда. Перемешать.

Пин Ап



- 30 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 20 мл шотландский виски
- 20 мл водка
- 30 мл грейпфрутовый сок
- долька апельсина
- долька лимона

Метод: размять в бокале лимон, апельсин, сироп. Заполнить бокал кубиками льда. Добавить оставшиеся ингредиенты. Перемешать.

Пунш Фруктовый Сад



- 25 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 5 мл сироп MONIN «Ваниль»
- 40 мл яблочный сок
- 40 мл клюквенный сок
- 80 мл содовая

Метод: смешать ингредиенты в бокале, наполненном кубиками льда. Долить содовой. Перемешать.

Канадский Мартини



- 25 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 40 мл водка
- 60 мл клюквенный сок

Метод: влить все ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда. Хорошо встряхнуть и перелить в охлаждённый коктейльный бокал.

ММ'с



- 15 мл сироп MONIN «Кленовый»
- 1 эспрессо
- 10 мл свежие сливки

Метод: влить все ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда. Осторожно встряхнуть и процедить в коктейльный бокал.

Описание:

ЦВЕТ

Полупрозрачный Янтарь

ВКУС

Прянинный с Корицей, медовый клён со специями, с медовым пряным послевкусием.

АССОЦИИ

Кофе, чай, шоколад, орехи, выпечка.

ПРИМЕНЕНИЕ

Латте, капучино, американо, кофе со льдом, соки, мартини, десертные напитки.



MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

ultimate
CREATIVITY



Кленовый

Erable Epices

Кленовый сироп — сладкий сироп из сока дерева сахарного клёна. Широко применяется в качестве добавки к десертам, таким как: блины, оладьи, вафли.

Сироп MONIN «Кленовый» имеет широчайший спектр применения — в кулинарии, выпечке, высокой кухне, барменском искусстве, а так же является верным спутником межсезонья, как добавка во все горячие и согревающие напитки.

MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY