



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 десертного 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 вода
 - 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 мартини.



Кленовый Латте

- 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 долеки 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

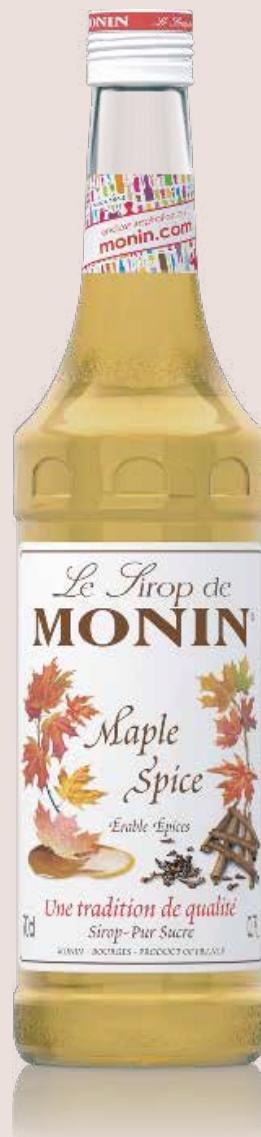
Пряничный с Корицей, медовый клён со специями, с медовым прямым послевкусием.

АССОЦИАЦИИ

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