

Ultimate
CREATIVITY



Белый Шоколад

Сладкий тонкий аромат топпинга MONIN «Белый Шоколад» безупречно дополняет и усиливает любые другие вкусы. При добавлении в кофейные напитки гарантирован идеальный баланс мягкости вкуса белого шоколада с горчинкой кофе.

Белый шоколад не содержит в себе какао-порошка — только какао-масло, что придает напитку очень деликатный, кремовый оттенок. Характерной особенностью топпинга MONIN «Белый Шоколад» является его способность добавлять любому напитку нежность и сливочность.

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Филипп ПАИВА — MONIN

Директор по Развитию Напитков

“Топпинг MONIN «Белый Шоколад» насыщает и обогащает все ваши напитки. Благодаря его текстуре с ним будет просто готовить любым способом, будь то шейк или бленд. Топпинг MONIN «Белый Шоколад» отлично сочетается с напитками на основе красных фруктов, с пряностями и ванилью. ”



Белый Мокко

- 30 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 150 мл молоко
- 1 эспрессо

Метод: влить сироп в стакан, поверх вылить вспененное молоко и эспрессо. Подавать с длинной ложкой.



Ирландский Десерт

- 20 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 40 мл Ирландский ликёр
- 20 мл свежие сливки
- 20 мл эспрессо

Метод: влить все ингредиенты, кроме сливок в бокал, наполненный льдом, поверх влить сливки. Посыпать сверху шоколадной стружкой.



Милкшейк с Белым Шоколадом

- 30 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 90 мл молоко

Метод: довести все ингредиенты вместе со льдом до однородной консистенции в блендере в течение 10 секунд. Перелить в коктейльный бокал. Сверху насыпать крошки шоколадного печенья и поместить веточку мяты так, чтобы было похоже на растение в горшке.



Клубнично-Шоколадный Восторг

- 40 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 40 мл водка
- 80 мл клубничный сок
- 20 мл ананасовый сок

Метод: влить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом, хорошо встряхнуть и перелить в бокал, наполненный льдом. Украсить клубникой.



Латте с Белым Шоколадом и Соленой Карамелью

- 15 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 10 мл сироп MONIN «Соленая Карамель»
- 150 мл молоко
- 1 эспрессо

Метод: влить сиропы в стакан, сверху влить вспененное молоко и эспрессо. Подавать с длинной ложкой.



Десертная Маракуйя с Белым Шоколадом

- 15 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 15 мл сироп MONIN «Маракуйя»
- 30 мл джин
- 20 мл сливки

Метод: влить все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом, хорошо встряхнуть и перелить в заранее охлажденный бокал.



Венский Крем-Брюле

- 15 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 15 мл сироп MONIN «Крем-Брюле»
- 150 мл молоко

Метод: влить сиропы в айриш кружку, затем добавить вспененное горячее молоко. Украсить взбитыми сливками, топпингом MONIN «Белый Шоколад» и орешками.



Белый Шоко-Пунш

- 40 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 5 мл сироп MONIN «Французская Ваниль»
- 40 мл темный ром
- 60 мл молоко

Метод: всё, кроме топпинга прогреть, затем добавить топпинг и хорошо перемешать. Перелить в бокал для коктейлей и украсить взбитыми сливками. Присыпать шоколадными украшениями.



Клубничный Мохито с Белым Шоколадом

- 15 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 20 мл сироп MONIN «Земляника»
- 20 мл сок лайма
- 7-8 листиков мяты
- содовая

Метод: взбить все ингредиенты в блендере со льдом до однородной консистенции. Перелить в высокий стакан, украсить мятой.



Блаженство

- 30 мл топпинг MONIN «Белый Шоколад»
- 30 мл банановый ликер
- 40 мл коньяк
- 100 мл кокосовой воды

Метод: взбить все ингредиенты в блендере с тремя кубиками льда. Перелить в высокий стакан, наполненный льдом. Украсить бананом.

ОПИСАНИЕ

Цвет

Кремовый с жёлтыми отблесками.

Вкус

Запах какао-масла, кремовая текстура со вкусом белого шоколада и ванильно-медовым послевкусием.

Ассоциации

Кофе, карамель, ваниль, шоколад, маракуйя, красные фрукты.

Применение

Мокко, милкшейки, кофе, десерты.



MONIN®
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY