Make it great with MONIN !



Шоколад

Chocolat

Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. Индейцы майя, а потом и ацтеки на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли горький перец. В итоге получали горьковатый, острый пенистый напиток, который пили холодным.

В Европу шоколад привез Христофор Колумб, где он сразу приобрел популярность.
В последующие столетия, посредством добавления в какао-напиток сухого молока и какао-масла был произведен плиточный шоколад, тот самый, который теперь у нас ассоциируется с данным словом.

MONIN «Шоколад» можно использовать как основной вкус, или с добавлением других продуктов MONIN. Идеален для приготовления кофейных напитков, десертов, широко применяется в кулинарии.



ЦВЕТ

Коричневый цвет с золотыми отблесками.

ВКУС

Запах какао бобов, вкус какао-ликера.

ПРИМЕНЕНИЕ

Кофе, десертные напитки, милкшейки, смузи, десерты.





Компания MONIN не признает никаких компромиссов в вопросах качества и высоких стандартов:
– Только высококачественное сырье, собранное в разных частях зе много шара;
– Использование только чистого сахара;
– Каждый новый продукт проходит тщательную проверку прежде, чем будет представлен на рынке.
• Продукция получила сертификат первого уровня
• BRC (British Retail Consortium) по системе растений HACCP.
• Продукция отвечает принципам Кошерата и Халал.
• Продукция каждой партии подвергается тщательному контролю в с оответствии со стандартами компании в области охраны окружающей среды, каче ства и соблюдения производственных норм и техники безопасности (более 400 контролей в день).

MONIN®
DEPUIS 1912

MONIN РЕЦЕПТЫ



Эндрю Юи

MONIN Директор развитию напитков

Сироп MONIN«Шоколад» имеет насыщенный вкус какао.

Раскройте шоколадный вкус вашего кофе или мокко добавив в него сироп MONIN «Шоколад»

Попробуйте сочетать его с топпингом MONIN «Черный Шоколад» для создания непревзойденного кофейного напитка.



Коктейли

Мон Шери

- 20 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 5 мл сироп MONIN «Чёрная Смородина»
- 40 мл водка
- 20 мл свежие сливки

Метод: влить поочередно все ингредиенты в шейкер. Наполнить шейкер кубиками льда, хорошо встряхнуть.
Перелить в бокал для коктейлей.

Мятный Азарт

- 15 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 10 мл сироп MONIN «Мятный»
- 35 мл водка

Метод: влить поочередно все ингредиенты в шейкер,наполненный кубиками льда. Хорошо встряхнуть. Перелить в коктейльный бокал.

Шоко & Ко

- 20 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 20 мл сироп MONIN «Ваниль»
- 40 мл ром светлый

Метод: влить все ингредиенты в смесительный стакан, наполненный кубиками льда. Перемешать и перелить в олд фэшн, наполненный кубиками льда.

Сливочно-Банановый Мартини

- 20 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 20 мл сироп MONIN «Жёлтый Банан»
- 30 мл водка
- 20 мл свежие сливки

Метод: влить все ингредиенты в чашу блендера. Добавить кубики льда. Взбить до однородного состояния. Перелить в коктейльный бокал.

Ирладский Сливочный Кофе

- 20 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 30 мл сливочного ликера
- 1 двойной эспрессо
- 90 мл молоко

Метод: смешать сироп, ликер и эспрессо. Добавить кубики льда, долить молоком.

Коктейли б/а

Ягодный Мокко

- 20 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 10 мл сироп MONIN «Ежевика»
- 1 эспрессо
- 150 мл молоко

Метод: влить вспененное с сиропом «Шоколад» молоко поверх кофе с сиропом «Ежевика» Перемешать.

Шоколадный Милшейк

- 40 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 60 мл молоко
- 1 шарик ванильного мороженого

Метод: влить все ингредиенты в чашу блендера. Добавить кубики льда. Взбить до однородной массы. Перелить в коктейльный бокал.

Банановo-Мятный Шоколад

- 15 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 5 мл сироп MONIN «Мохито»
- 60 мл банановый сок
- 10 мл сливки

Метод: влить все ингредиенты в чашу блендера. Добавить кубики льда. Взбить до однородной массы. Перелить в коктейльный бокал.

Шоко-Коко

- 20 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 5 мл сироп MONIN «Кокос»
- 150 мл молоко

Метод: влить все ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда. Хорошо встряхнуть. Влить через стрейнер полученную смесь в хайбол.

Шоколадные Взбитые Сливки

- 50 мл сироп MONIN «Шоколад»
- 250 мл свежие сливки

Метод: влить все ингредиенты в кример и взбить. Осторожно встряхнуть. Подавать с вашими любимыми десертами.



www.monin.com