

RECEPTURY Z WYKORZYSTANIEM SYROPÓW MONIN



Frappe Acapulco

- 50 ml mleka
- małe espresso
- 3 pompki syropu mango + 3 kostki lodu
- Baza mix 3 łyżeczki

Podawac w małej szklance JJ.

Lassi Mango

- Kubeczek jogurtu
- 3 pompki puree Mango
- Kostki lodu- wsypac żeby było powyżej płynu
- Ozdobic cwiartka pomarańczy + listek mięty bądź melisy na górze.

Frappe Kokosowe

- 50 ml mleka
- małe espresso
- 3 pompki syropu kokosowego
- 3 kostki białej czekolady
- Lód powyżej płynu
- Odrobina bitej śmietany na górze

Podawac w szklance JJ

Czekolada mrożona

- 100ml mleka
- 3 miarki gorzkiej czekolady
- 3 pompki syropu Triple Sec.
- Lód- powyżej płynu
- Kleks z bitej śmietany

Podawac w kubku do czekolady

Powiew Wiosny

- 100ml soku pomarańczowego
- Pół jabłka pokrojonego w kostki
- Pół banana pokrojonego w kostki
- Pół pomarańczy
- 4 kostki lodu

Lemoniada

- Do szklanki Libbey wsypać $\frac{3}{4}$ szklanki lodu
- 2 pompki puree
- 5ml soku z cytryny Rancho
- Wlać wodę gazowaną i wymieszać wszystko dokładnie

Herbata mrożona

- Do szklanki Libbey wsypać $\frac{3}{4}$ szklanki lodu
- 4 pompki syropu Monin (ogórek; arbuz)
Lub
2 pompki puree Marakuja
- 5 ml soku z cytryny Rantcho (w wypadu herbaty o smaku marakuja nie dodajemy soku z cytryny !!!)

Shake bananowo- karmelowy

- Do kubka od blendera wlać 100 ml mleka
 - 3 pompki puree Banan + $\frac{1}{2}$ pompki syropu carmel
 - Lód – powyżej płynu
- Podawać w szklance Libbey

Shake Owocowy

- Do kubka od blendera wlać 100 ml mleka
- 3 pompki puree (Truskawka, Malina, Brzoskwinia, Owoce Leśne, Marakuja)
- 5 ml soku z cytryny Rantcho (w wypadku shake o smaku Marakuja nie dodajemy soku z cytryny)
- Lód- powyżej płynu

Pinia Colada

- Do kubka od blendera wlać 50 ml soku ananasowego + 50 ml mleka
- 4 pompki syropu Pina Colada
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance Libbey



Frozen Mojito

- Do kubka od blendera wlać 100ml wody gazowanej
- 4 pompki syropu Mojito Mint
- 10 ml soku z Limonki
- Świeża mięta
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance Libbey

Strawberry Daiquiri

- Do kubka od blendera wlać 80 ml soku jabłkowego
- 3 pompki puree truskawka
- 10 ml soku z cytryny Rantcho
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance Libbey

Orzechowe Frapuccino

- Do kubka od blendera wlać 50 ml mleka
- Małe espresso
- 2 gałki lodów wanilia
- 2 pompki syropu orzech prazony
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance JJ

Velvet Smoothies

- Do kubka od blendera wlać 50 ml mleka
- 2 pompki puree banan

- 2 pompki puree truskawka
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance JJ

Dziecięca Specjalność

- Do kubka od blendera wlać 50 ml mleka
- 2 pompki puree truskawka
- 2 pompki syropu guma do zucia
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance JJ

Kokosowy Raj

- Do kubka od blendera wlać 50 ml mleka
- 50 ml śmietany (33%)
- 3 pompki syropu kokosowego
- 3 kostki białej czekolady
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance JJ, szklanke wcześniej ozdobić ciemną czekoladą

Egzotyczna Radość

- Kubeczek jogurtu
- 2 pompki puree Mango
- 1 pompka syropu Mojito Mint
- Lód- powyżej płynu

Podawac w szklance JJ

Kawa Tiramisu- można podać w 2 wersjach

- do dzbanka 150 ml mleka oraz ½ pompki sosu biała czekolada MONIM i 1 ½ pompki syropu amaretto MONIN –spenić
 - 1 espresso
 - Przygotować jak latte maciatto
 - Bitą śmietaną na górę posypaną wiórkami czekoladowymi
 - Na talerzyk podać biskopczyk lub
-
- 150 ml mleko i 2 pompki syropu amaretto MONIN – spenić
 - 1 espresso
 - Przygotować jak latte maciatto
 - Na górę posypać ciemnym kakao
 - Podawać z biskopkiem

Kawa Creme Brulee

- 150ml mleka i 2 pompki syropu creme brulee MONIN- spenić
- 1 espresso
- Przygotować jak latte maciatto
- Posypać brązowym cukrem ½ paluszka
- Podawać z maślanym ciasteczkiem dołączonym do pianki na kawie

Kawa Jesienna Słodycz -można podawać w 2 wersjach

- Mleko + 1 pompka syropu MONIN chocolate Cookies +1 pompa toffee nut –spenić
- 1 espresso
- Przygotować jak latte na górę posypać skruszonym ciasteczkiem

Syrup toffee nut MONIN można zastąpić sosem carmel MONIN lub

- Na dno szklanki wlać 15 ml sosu carmel MONIN
- Mleko+ 1 pompa syropu chocolate Cookies MONIN –spienić
- Espresso
- Bitą śmietaną na górę ozdobić sosem carmel MONIN

Kawa Karmelowa Sonata –można podawać w 2 wersjach

- 1 pompa sosu carmel MONIN na dno szklanki
- 1 pompa puree banan MONIN + mleko –spienić
- Espresso
- Bitą śmietaną na górę ozdobić posypką czekoladową lub

Połączyć sos carmel z puree banan –spienić podać jak latte maciatto

Kawa Piernikowa Chatka –można podawać na różne sposoby

- 2 pompy syropu piernikowego +mleko –spienić
 - Espresso
 - Podawać jak latte maciatto z ciasteczkiem korzennym lub
-
- 2 pompy syropu piernikowego MONIN spienić z mleczną czekoladą
 - Espresso
 - Podawać z bitą śmietaną dekorować sosem z ciemnej czekolady MONIN lub
-
- Na dno szklanki 1 pompa sosu czekoladowego MONIN
 - 2 pompy syropu piernikowego MONIN spienić z mlekiem

- Espresso
- Podać jak latte maciatto
- Piankę dekorować sosem czekoladowym MONIN

Kawa wspomnienie lata

- 2 pompy puree red fruit MONIN na dno szklanki
- Zalać gorącym spienionym mlekiem
- Podawać jak latte maciatto
- Najlepiej smakuje z jagodowym muffinem

Kawa Babie Lato - można podawać w 2 wersjach

- 1pompa syropu chocolate Cookies MONIN
- 1 pompa syropu triple set curacao MONIN
- Spenić z mlekiem
- Espresso
- Podać jak latte aromatico ozdobić skórką z pomarańczy lub
- 2 pompy syropu triple set curacao MONIN
- Spenić z mleczną czekoladą
- Espresso
- Ozdobić skórką z pomarańczy

Kawa Honey Moon - można podawać w 2 wersjach

- 1 pompa syropu miód MONIN

- 1 pompa syropu orzechowego MONIN
- Spenić z mlekiem dodać espresso przygotować jak latte na górę bitą śmietaną ozdobić .

Lub

- Na dno szklanki 1 pompa syropu miód MONIN
- 1 pompa syropu MONIN spenić z mlekiem
- Espresso
- Podawać jak latte maciatto
- Na górze z bitą śmietaną ozdobioną miodem

Syrop miód MONIN można zastąpić zwykłym miodem

Kawa CocoNut Dream

- 1pompa syropu amaretto MONIN
- 1 pompa syropu kokos MONIN
- Syropy spenić z mlekiem
- Espresso
- Podawać z bitą śmietaną ozdobioną posypką czekoladową

Kawa Mokka

- Czekolada mleczna
- Espresso
- Bitą śmietaną ozdobioną posypką czekoladową

Kawę mokka można podawać również z syropami smakowymi MONIN:

AMARETTO-migdałowy

CHOCOLATE MINT-czekolada mietowa

BUBBLE GUM-guma do żucia

PISTACIO-pistacja

FRENCH VANILIA-świeża wanilia

Herbata Imbryczek Mango

- czarną herbatę parzymy w imbryku
- dodajemy 2 pompy puree mango MONIN
- dodajemy 1 pompę syropu Spice MONIN
- podajemy

Herbata Malinowy Samowar

- czarną herbatę parzymy w imbryku
- 2 pompy puree malinowego MONIN
- 1 pompa syropu triple set curacao MONIN
- Podajemy

Czekolada Gorgce Serce

- Gorzką czekoladę spienić z 1 ½ pompy puree malina MONIN

Czekolada pomarańczowa

- Gorzką czekoladę spienić z 1 ½ pompy syropu triple set curacao MONIN
- Ozdobić skórką pomarańczy

Czekolada bananowa

- 1 ½ pompy puree bananowego MONIN

- Gorzka czekolada spenić
- Ozdobić plasterami banana

Czekolada balonowa

- Gorzką czekoladę spenić z syropem buble gum MONIN
- Na górę bita śmietana
- Posypka kolorowa