

DONUT



Smak pączka z dziurką jest nieodzownie związany z porą śniadania i parzeniem kawy oraz z czasem karnawału. Donut jest najbardziej znanym słodkim smażonym wyrobem cukierniczym na całym świecie. Zapach, smak Syropu MONIN Donut idealnie komponuje się z napojami w postaci gorącej czekolady, latte lub koktajli mlecznych.


MONIN®



Lee Hyde
MONIN Beverage Innovation Manager

“ Syrop MONIN Donut to świetny sposób, aby dodać ciekawej nuty smakowej do całej gamy napojów. Maślany, pikantny Donut doskonale łączy się ze smakiem mlecznej latte czy gorącej czekolady. Syrop Donut sprawi że komponowane z nim koktajle są nie z tego świata! Koniecznie wypróbuj go i poczuć jak cudownie ociepla smak napoju. ”



Donut Old Fashioned

- 15 ml Syropu MONIN Donut
- 50 ml bourbonu whiskey
- 2 ml bitter'a

Połącz składniki w szklance z kostkami lodu. Wymieszaj całość. Możesz udekorować skórką pomarańczową.



Donut Latte

- 20 ml Syropu MONIN Donut
- 150 ml mleka
- 1 espresso

Wlej składniki Monin do szklanki, następnie dodaj spienioną porcję mleka i na koniec delikatnie espresso.



Moe's Donut Stout

- 25 ml Syropu MONIN Donut
- 200 ml ciemnego piwa

Połącz składniki w szklance z kostkami lodu. Wymieszaj dokładnie całość.



Donut Hot Chocolate

- 10 ml Syropu MONIN Donut
- 10 ml Syropu MONIN Triple Sec Curaçao
- 180 ml płynnej czekolady

Wlej syropy Monin do szklanki, dodaj ciepłą czekoladę i dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować bitą śmietaną.



Donut Sour

- 20 ml Syropu MONIN Donut
- 60 ml bourbonu whiskey
- 20 ml soku z cytryny
- 15 ml białka

Połącz składniki w shakerze z kostkami lodu. Wstrząśnij energicznie. Przecedź do kieliszka z lodem całą zawartość. Możesz udekorować skórką z cytryny.



Donut Steamer

- 20 ml Syropu MONIN Donut
- 180 ml mleka

Wlej syrop Monin do szklanki latte, dodaj porcję spienionego mleka. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz udekorować bitą śmietaną.



Donut Flip

- 15 ml Syropu MONIN Donut
- 40 ml koniaku
- 15 ml czerwonego wermutu
- 15 ml śmietany
- 1 żółtko

Umieść składniki w shakerze z kostkami lodu, energicznie wstrząśnij następnie przecedzić zawartość do kieliszka.



Donut Raspberry Frappé

- 10 ml Syropu MONIN Donut
- 20 ml Puree MONIN Raspberry
- 1 miarka bazy MONIN Vanilla
- 180 ml mleka
- 1 espresso

Wlej składniki do naczynia blendera z kostkami lodu. Blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej zawartość do wysokiej szklanki. Możesz udekorować świeżymi malinami.



Creamy Donut

- 15 ml Syropu MONIN Donut
- 15 ml Likieru MONIN Banana
- 40 ml rumu ciemnego
- 20 ml świeżej śmietany

Umieść składniki w shakerze z kostkami lodu, energicznie wstrząśnij następnie przecedzić zawartość do kieliszka martini.



Donut Virgin Libre

- 10 ml Syropu MONIN Donut
- 10 ml Syropu MONIN Caribbean
- 120 ml Coca-Cola
- 1/4 limonki

Połącz składniki w szklance z kostkami lodu. Wymieszaj dokładnie całość.

CHARAKTERYSTYKA SYROPU DONUT



KOLOR

jasny złoty

ZAPACH

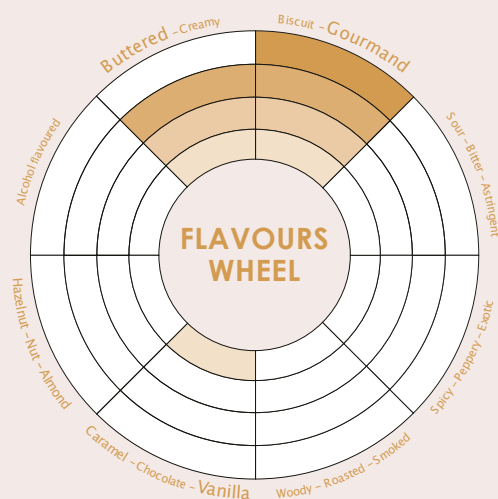
smażone ciasto

SMAK

słodki pączek

POSMAK

pieczone ciasto drożdżowe



POŁĄCZENIA SMAKOWE

czekolada, wanilia, orzechy, owoce cytrusowe, czerwone owoce

APLIKACJE

latte, gorące czekolady, koktajle mleczne, frappes

POJEMNOŚĆ

0,05 l, 0,70 l

