

SŁONY KARMEL

Dodana odrobina słodkiej soli, do sosu Słony Karmel sprawiła, że ciężko się oprzeć tej wyrafinowanej kompozycji, która wspaniale się sprawdza jako dodatek do deserów, orzeźwiających napojów, kaw. Zaskocz swoich klientów tym kuszącym sosem o słonawo-słodkim smaku.




MONIN®



Stéphane Moeslé

MONIN Beverage Innovation Director

„ Sos MONIN Słony Karmel posiada kremową konsystencję o intensywnym maślanym zapachu oraz subtelnym słonym smaku. Jest idealnym dodatkiem do latte, czekolad na ciepło, napojów rozgrzewających, deserów, ciast. Osobiście uwielbiam używać sosu MONIN Słony Karmel do dekoracji. ”



Salted Caramel White Russian

- 15 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 20 ml Likieru MONIN Coffee
- 40 ml wódki
- 20 ml świeżej śmietany

Wlej wódkę oraz likier kawowy MONIN do szklanki z kostkami lodu, delikatnie wymieszaj. Ubij schłodzoną śmietaną z porcją sosu MONIN Słony Karmel, następnie łyżką nałóż porcję tak aby utworzyć warstwę dekoracyjną.



Salted Caramel Latte

- 30 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 150 ml ciepłego mleka
- 1 espresso

Wlej sos MONIN Słony Karmel do szklanki, porcję spienionego mleka a następnie delikatnie espresso tak aby utworzyć warstwę. Udekoruj rysując wzór na piance z mleka pisakiem Latte Art MONIN Karmel.



Salted Caramel Chocolate Cookie Martini

- 15 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 10 ml Syropu MONIN Chocolate Cookie
- 40 ml wódki
- 20 ml świeżej śmietany

Połącz wszystkie składniki w shakerze z kostkami lodu. Potrząśnij energicznie i przecedź do kieliszka. Udekoruj pokruszonym ciasteczkami.



Salted Caramel Brownie Shake

- 15 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 20 ml Syropu MONIN Brownie
- 150 ml mleka
- 4 łyżki lodów waniliowych

Połącz wszystkie składniki w blenderze z kostkami lodu. Blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej całość do wysokiej szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, kawałkami brownie oraz odrobiną sosu MONIN Słony Karmel.



Salted Caramel Popcorn Treat

- 10 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 5 ml Syropu Popcorn MONIN
- 30 ml ciemnego rumu
- 10 ml mezczał'u
- 40 ml wody kokosowej
- dodać do smaku czekoladowego bitter'a

Połącz wszystkie składniki w shakerze z kostkami lodu. Potrząśnij energicznie i przecedź do kieliszka wypełnionego kostkami lodu. Udekoruj popcornem.



Salted Caramel Bannoffee Mocktail

- 15 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 5 ml Syropu MONIN Tonka Bean
- 80 ml soku bananowego
- 60 ml mleka migdałowego

Połącz wszystkie składniki w shakerze z kostkami lodu. Potrząśnij energicznie i przecedź do kieliszka wypełnionego kostkami lodu. Udekoruj plasterkiem banana.



Salted Caramel Hard Freakshake

- 30 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 1 łyżka Bazy MONIN Vanilla
- 40 ml ciemnego rumu
- 50 ml mleka

Połącz wszystkie składniki w blenderze z kostkami lodu. Blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej całość do wysokiej szklanki. Udekoruj bitą śmietaną, gałką lodów waniliowych, karmelowym popcornem, posypką czekoladową oraz sosem MONIN Słony Karmel.



Salted Caramel Hot Chocolate

- 30 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 1 łyżka Bazy MONIN Chocolate
- 180 ml ciepłego mleka

Wlej porcję sosu do szklanki. Czekoladową bazę MONIN wymieszaj z mlekiem i przelej do szklanki, dokładnie całość wymieszaj. Udekoruj bitą śmietaną, pokruszonymi orzechami oraz sosem MONIN Słony Karmel.



Salted Caramel Waffle

- 30 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 1 gofr/wafel

Udekoruj wafel sosem MONIN Słony Karmel ale również talerzyk. Możesz podać z bitą śmietaną.



Salted Caramel Lody z bitą śmietaną

- 30 ml Sosu MONIN Salted Caramel
- 1 porcja lodów waniliowych

Udekoruj lody sosem MONIN Słony Karmel. Możesz podać z bitą śmietaną.

CHARAKTERYSTYKA SYROPU Salted Caramel



KOLOR

Jasny brąz z bursztynowymi refleksami

ZAPACH

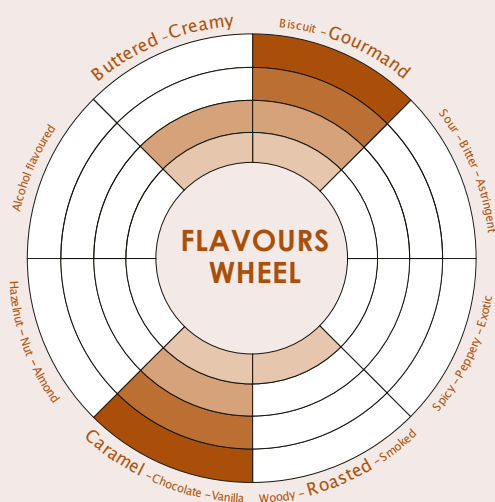
Maślany, karmel

SMAK

kremowy solony karmel

POSMAK

palony karmel



POŁĄCZENIA SMAKOWE

Kawa, czekolada, jabłko, gruszka, banan, popcorn

APLIKACJE

Toppingi, desery, dekoracja gorąca czekoloda

POJEMNOŚĆ

500 ml