



MONIN®
LE SIROP

Bernard-Massard /
Langenbach
Jakobstr. 8 - 54290 Trier
Tel: 0651/7196-0
monin@moninsirup.de

Mehr Info & Rezepte
im Internet:

www.moninsirup.de
www.monincoffee.de

Köstlich in Café ...

5cl MONIN Sirup Miniflaschen sind in einer 6er Packung mit den Sorten Vanille, Caramel, Haselnuss, Macadamia, Weiße Schokolade und Cookie erhältlich. Weitere Sorten in der 25 cl und 70 cl Flasche.



FQMMI
3/2011

Cappuccino

Grundrezepte

- 1 Espresso oder starker Kaffee
- 15 cl heiße, aufgeschäumte Milch
- 3 cl MONIN Sirup, z.B. Macadamia

Espresso in eine Tasse geben, Sirup und Milch zusammen erhitzen und zugeben. Haube aus Milchschaum.

Latte Macchiato

- 3 cl MONIN Sirup, z.B. Vanille
- 15 cl heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Espresso

Sirup und heiße Milch in ein hitzefestes Glas geben, Espresso zugeben. Nicht umrühren.

Steamer

- 18 cl heiße Milch
- 3 cl MONIN Sirup z.B. Cookie

Sirup und Milch zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein Glas geben.

Frozen Latte mit Milch

- 4 cl MONIN Sirup nach Wahl
- 12-15 cl Milch
- 1 Espresso
- 1 Eiswürfel

Zutaten im Elektromixer mixen.

Frozen Latte mit Joghurt

- 4 cl MONIN Sirup nach Wahl
- 5 cl Milch
- 100 g Joghurt
- 1 Espresso
- 1 Eiswürfel

Zutaten im
Elektromixer
mischen.

Frozen Latte Gourmet

- 4 cl MONIN Sirup nach Wahl
- 1 Kugel Vanille Eiscreme
- 5 cl Milch
- 1 Espresso
- 1 Eiswürfel

Zutaten im
Elektromixer
mischen.

Weltweit 100 Sorten verfügbar in 70 cl und 25 cl Flaschen - ideal zur Zubereitung köstlicher Cocktails und Milkshakes, zum Aromatisieren von Kaffee, Tee, Kakao oder Sahne, für Saucen, Dressings, Desserts, Torten ...

K=ideal zum Verfeinern von Kaffee

Mengen abmessen: Bei MONIN 5 cl Minis können Sie die Sirupmenge recht einfach abschätzen. Bei größeren MONIN-Flaschen verwenden Sie zum Abmessen z.B. ein geeichtes Schnapsglas (2 oder 4 cl). Milch oder größere Mengen anderer Zutaten ggf. mit einem Haushaltsmessbecher (1 cl = 10 ml) messen.

Golden Cappuccino

- 1 Espresso
- 1,5 cl MONIN Sirup
- Weiße Schokolade
- 1,5 cl MONIN Sirup Haselnuss
- 15 cl heiße, aufgeschäumte Milch

Espresso in eine Tasse geben, Sirup und Milch zusammen erhitzen und zugeben, Haube aus Milchschaum.

Sirup-Vielfalt ... für Profis

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| K Amaretto | K Honig |
| K Ananas | K Ingwer |
| K Anis | K Irish |
| K Apfel | K Kaffee |
| K Aprikose | K Kastanie |
| K Banane | K Kirsche |
| K Banane-Kiwi | K Kiwi |
| K Basilikum | K Lavendel |
| K Birne | K Lebkuchen |
| K Bitter Apéritif | K Lime Juice |
| K Blue Curaçao | K Limette |
| K Blutorange | K Limone |
| K Brombeere | K Macadamia |
| K Caramel | K Mandarine |
| K Cassis | K Mandel |
| K Caribbean Rum | K Mango |
| K Chai | K Maracuja |
| K Chocolat braun | K Melone |
| K Chocolat weiss | K Mojito Mint |
| K Chocolat-Mint | K Orange |
| K Cocos | K Pistazie |
| K Cookie Choco | K Pfefferminz |
| K Cranberry | K Pfirsich |
| K Crème Brûlée | K Piña Colada |
| K Curaçao Triple Sec | K Pink Grapefruit |
| K Erdbeere | K Praliné-Nuss |
| K Feige | K Preiselbeere |
| K Gin Geschmack | K Rohrzucker weiss |
| K Granatapfel | K Rohrzucker braun |
| K Grenadine | K Rose |
| K Guave | K Vanille |
| K Gurke | K Veilchen |
| K Haselnuss | K Waldmeister NEU |
| K Heidelbeere | K Wassermelone |
| K Himbeere | K Weiße Schokolade |
| K Holunderblüte | K Zimt |

MONIN®
LE SIROP

Verfeinert Kaffee, Cappuccino, Latte - heiß oder kalt. Ideal auch für Desserts.

Coffee Trends
Kaffee erleben!



Tipps: Kaffee verfeinern

MONIN
LE SIROP

Mit MONIN Sirup bereiten

Sie einfach und schnell köstliche Kaffee-Spezialitäten zu. Alle verfügbaren MONIN Sirup-Sorten und viele Grundrezepte finden Sie umseitig. Wählen Sie Ihre ganz persönlichen Favoriten!

Weitere Rezepte unter www.monincoffee.de

Verwenden Sie für Aromatisierte Kaffee-Spezialitäten Espresso oder sehr starken Kaffee. Wir empfehlen je 4 cl Espresso 1 cl MONIN Sirup. Variieren Sie die Sirup-Menge Ihrem Geschmack entsprechend. Je heißer das Getränk, desto mehr Sirup. Wir empfehlen die Zugabe von Milch oder eine Haube aus Milchschaum oder Sahne. Der Fettanteil in der Milch verstärkt als Geschmacksträger das MONIN Sirup-Aroma.

Das Auge trinkt mit ... Folgen Sie der Anleitung auf den Fotos und mit etwas Übung können auch Sie Latte oder Cappuccino kunstvoll dekorieren. Verwenden Sie als Garnitur z.B. Espresso, MONIN Sirup mit Gewürz- oder Nussaromen oder MONIN Saucen.

Tiramisu Toddy

mit Alkohol

- 2 cl Rum
- 12 cl Milch
- 3 cl MONIN Sirup Cookie
- 3 cl Espresso

Sirup, Milch und Rum zusammen erhitzen/aufschäumen und in ein hitzefestes Glas geben. Kaffee zugeben.

Caribbean Coffee

mit Alkohol

- 1 Espresso
- 2,5 cl MONIN Sirup Haselnuss
- 3 cl dunkler Rum
- geschlagene Sahne

Zutaten zusammen erhitzen/aufschäumen, in ein Glas geben. Sahnehaube.

Tipps: Aus Smoothies oder Frozen Drinks, die im Elektromixer zubereitet werden, werden durch Zugabe eines Cookies leckere **Dessertdrinks**. Einfach mit den übrigen Zutaten mixen...



Macadamia Milkshake

kalt

- 18 cl kalte Milch
- 3 cl MONIN Sirup Macadamia

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln, in ein Glas abseihen.
Tipps: Milch durch Kakao ersetzen.

Cara-Vanille Smoothie

kalt

- 3 cl MONIN Sirup Caramel
- 2 cl MONIN Sirup Vanille
- 8 cl Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen, bis der Drink sämig ist.

Iced Cookie

kalt

- 3 cl MONIN Sirup Cookie
- 10 cl kalte Milch
- 1 abgekühlter Espresso

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, umrühren.

MONIN
LE SIROP

Golden Cappuccino

- 1 Espresso
- 1,5 cl MONIN Sirup Weiße Schokolade
- 1,5 cl MONIN Sirup Haselnuss
- 15 cl heiße, aufgeschäumte Milch

Sirup und Espresso in eine Tasse geben, Milch zugeben, Haube aus Milchschaum.

Nussknacker

- 1,5 cl MONIN Sirup Haselnuss
- 1,5 cl MONIN Sirup Macadamia
- 15 cl heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Espresso

Sirup in ein hitzefestes Glas geben, heiße Milch zugeben, dann Espresso. Nicht umrühren.



Sahne verfeinern ...

400 ml Sahne - 80 ml Sirup nach Wahl. Sahne anschlagen, Sirup zugeben, fertig-schlagen.

Weitere Koch- und Back-Ideen mit MONIN im Internet: www.monincuisine.de



Macadamia Muffins

175 g Butter, 150 g dunkle Schokolade, 150 g brauner Zucker, 3 Eier, 20 ml MONIN Sirup Vanille, 50 ml MONIN Sirup Macadamia, 110 g Weizenmehl, 1 EL Kakao-pulver, 120 g Macadamia Nüsse (gehackt)

Zubereitung: Butter und Schokolade zusammen im Wasserbad schmelzen. Dann die Masse in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Nach und nach Eier und Sirup untermischen. Dann zunächst Mehl und Kakao zugeben und gut verrühren, anschließend die Nüsse unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen geben und ca. 30 Min. bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen.