



# MONIN®

LE SIROP

## Cookie Choco

Ursprung der Cookie Chocos sind die USA, aber inzwischen erfreut sich das feine Gebäck mit den leckeren Schokostücken überall auf der Welt größter Beliebtheit.

MONIN vereint den köstlichen Geschmack von frisch gebackenem duftendem Gebäck und Schokolade in dem Sirup „Cookie-Choco“ - ideal zum Verfeinern heißer und kalter Kaffee-Spezialitäten oder zur Zubereitung von Milkshakes und Dessertdrinks.



[www.monin-sirup.de](http://www.monin-sirup.de)

**FARBE:** Braun mit Caramel-Reflexen.  
**BESCHREIBUNG:** Geschmack und Aroma von dunklem Schokoladen-Keks mit feiner Butternote.  
**ANWENDUNG:** Heiße und kalte Kaffee-Spezialitäten, Milkshakes, Smoothies, Dessert-Drinks

**FLASCHENGRÖSSEN:** 0,7 L / 0,25 L  
**EAN FLASCHE 7 L:** 4008077741662

**FLASCHEN/KARTON:** 6  
**EAN KARTON 7 L:** 4008077741761

**MWST.:** 7 %  
**ART.NR. 7 L:** 74166



**Tilo MÜLLER**  
MONIN Markenbotschafter

“Mit MONIN Cookie Choco können Sie Kaffee verfeinern und leckere Dessertdrinks zubereiten.

Besonders lecker schmeckt MONIN Sirup Cookie in Verbindung mit Milch, z.B. in Milkshakes. Wenn Sie intensiven Schokoladengeschmack mögen, kombinieren Sie mit MONIN Sirup Schokolade oder Likör.“

# Rezept-Ideen

## Cocktails

### Cookie Speciality Coffee

- 20 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 10 ml MONIN Sirup Hot Spicy
- 35 ml Cognac oder Weinbrand
- 1 Espresso

Sirup + Cognac zusammen erhitzen, Espresso langsam hineingeben, so dass Schichten entstehen. Sahnehaube daraufsetzen.

### Chocorita

- 30 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 40 ml Tequila
- 1 Banane

Alle Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen und in ein Margarita-Glas geben.

### Chocolate Cookie Shooter

- 5 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 10 ml Irish Cream
- 15 ml Whisky

Sirup in ein Glas geben. Dann Irish Cream und Whisky langsam dazugießen, so dass Schichten entstehen.

### Cookie Martini

- 15 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 20 ml MONIN Sirup Schokolade
- 45 ml Wodka
- 60 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfel shaken und in ein Martiniglas füllen.

### Cookies Cherry Martini

- 10 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 20 ml MONIN Sirup Kirsche
- 40 ml Wodka
- 20 ml Sahne

Wodka und Sirup shaken und in ein Martiniglas geben. Sahne langsam hineingeben, so dass Schichten entstehen. Mit einer Kirsche am Glasrand garnieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.moninbar.de](http://www.moninbar.de)



## Mocktails (ohne Alkohol)

### Cookie Latteccino

- 30 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 1 Espresso
- 150 ml Milch

Milch und Sirup zusammen erhitzen. Espresso in eine große Tasse geben und vorbereitete Milch darauf geben.

### Brown Velvet

- 30 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 80 ml Orangensaft

Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen. Garnitur: 1/2 Orangenscheibe.

### Toffee Cookie Latte

- 15 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 15 ml MONIN Sauce Caramel
- 1 Espresso
- 150 ml heiße Milch

Sirup und Milch zusammen erhitzen, Espresso zugeben.

### Chocolate Brownie Frappe

- 20 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 10 ml MONIN Sirup Irish
- 150 ml Milch
- 1/2 Brownie

Alle Zutaten mit 1 Glas Eiswürfeln im Elektromixer mixen bis der Drink sämig ist.

### Pronto

- 20 ml MONIN Sirup Cookie Choco
- 5 ml MONIN Sirup Amaretto
- 1 Espresso
- 100 ml Milch

Sirup und Milch zusammen erhitzen, Espresso zugeben. Garnitur: Sahnehaube - ggf. mit gehackten Mandeln bestreuen.

