



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Crème Brûlée

Crème Brûlée ist ein weltbekannter
Dessert-Klassiker aus Frankreich.

Mit MONIN Sirup Crème Brûlée
können Sie jetzt auch schnell und
einfach Cocktails, Dessertdrinks oder
heiße und kalte Kaffee-Spezialitäten
mit authentischem Crème Brûlée
Geschmack zubereiten.

MONIN Sirup Crème Brûlée vereint
gebrannte Karamellnoten mit
intensiven Vanille-Aromen ...



www.monin-sirup.de

- FARBE:** Gold.
- BESCHREIBUNG:** Intensiver Vanille-Geschmack mit cremigem Crème Brûlée
und gebranntem Karamell-Aroma.
- ANWENDUNG:** Heiße und kalte Kaffee-Spezialitäten, Milch, Desserts und Dessert-Getränke.

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L / 0,25 L
EAN FLASCHE 0,7 L: 4008077741877
EAN FLASCHE 0,25 L: 4008077744878

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON 0,7 L: 4008077742874
EAN KARTON 0,25 L: 4008077746872

MWST.: 7 %
ART.NR. 0,7 L: 74187
ART.NR. 0,25 L: 74487



Tilo MÜLLER MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Crème Brûlée können Sie ideal mit heißer oder kalter Milch und anderen MONIN Sirupen z.B. Mandel, Pistazie, Orange oder Schokolade kombinieren.“

Um den knusprigen Geschmack des originalen Crème Brûlée Desserts zu erzielen, streuen Sie braunen Zucker über Ihren Drink und karamellisieren Sie diesen mit einer Flamme.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Crème Brûlée Martini

- 20 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 30 ml brauner Rum
- 40 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein Martini-Glas mit braunem Zuckerrand abseihen.

Sweet Delight

- 25 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 35 ml Weinbrand oder Cognac
- 15 ml Sahne

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken. Im Cocktailglas servieren. Garnitur: Muskatnuss

Crème Brûlée Daiquiri

- 10 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 30 ml Limettensaft
- 45 ml weißer Rum

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Ti-Sert

- 15 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 40 ml Light Rum
- 1/4 Limette

Zutaten in ein Tumblerglas auf Eiswürfel geben. Umrühren. Limettenspritzer on Top.

Roasted Nutty Martini

- 10 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 10 ml MONIN Sirup Geröstete Haselnuss
- 30 ml Irish Cream Likör
- 2 Schuss Espresso
- 20 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln vorsichtig und in ein gekühltes Martiniglas abseihen.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

White Island

- 20 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 10 ml MONIN Sirup Piña Colada
- 100 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas abseihen. Mit Ananas und Kokosraspeln servieren.

Almonita

- 20 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 60 ml MONIN Sirup Mandel
- 100 ml Milch
- 1 Schuss Espresso
- 2 Cookies

Zutaten mit einem Glas Eiswürfel im Profi-Standmixer mixen bis der Drink sämig ist.

Passion Sparkler

- 30 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 20 ml MONIN FruchtPüree-mix Passionsfrucht
- 100 ml Sodawasser

MONIN Sirup in ein Tumbler-Glas füllen. Eiswürfel zugeben. Mit Sodawasser auffüllen und einer halben Orangenscheibe garnieren.

Toffee Nut Crème

- 20 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 20 ml MONIN Sirup Toffee Nut
- 100 ml Milch
- 1 Kugel Vanille-Eiscreme

Zutaten mit einem Glas Eiswürfel im Profi-Standmixer mixen bis der Drink sämig ist.

Crème Brûlée Latte

- 20 ml MONIN Sirup Crème Brûlée
- 120 ml heiße Milch
- Espresso

MONIN Sirup in ein Latte-Glas füllen. Milch erhitzen / aufschäumen und in das Glas geben. Espresso zugeben.

