



MONIN[®]

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Black Forest

Die Schwarzwälder Kirschtorte hat ihren Namen vom „Schwarzwälder Kirschwasser“, das aus Sauerkirschen destilliert wird. Der markante Geschmack der Spirituose gibt dem Kuchen sein typisches Aroma.

MONIN Sirup Black Forest bietet den Geschmack der Kirschtorte – Kirschwasser, Schattenmorellen, Sahne und Schokolade – in flüssiger Form und ist ideal zum Verfeinern von Kaffee-Spezialitäten, Iced und Frozen Latte, Smoothies oder auch After-Dinner-Cocktails.



www.monin-sirup.de

FARBE: Dunkelbraun mit dunkel-roten Reflexen.
BESCHREIBUNG: Duft nach dunkler Schokolade mit einem Hauch von kandierter Morellokirsche. Starker Schokoladengeschmack mit langanhaltender Kirschnote.
ANWENDUNG: Milchshakes, Lattes, Mochas, Schokoladen & After-Dinner-Drinks.

FLASCHENGRÖSSEN: 0,7 L
EAN FLASCHE: 3052911101281

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON: 4008077748524

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74252



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Sirup Black Forest ist eine köstliche Kombination von dunkler Schokolade und Kirschen mit einem cremig süßen Nachgeschmack.“

Ich liebe auch Gourmet-Kaffee-Spezialitäten mit MONIN Sirup Black Forest wie z.B. Iced Schwarzwälder-Latte. Oder probieren Sie Black Forest in einem leckeren After-Dinner-Martini evtl. kombiniert mit MONIN Sirup Aprikose.“



Rezept-Ideen

Cocktails

Creamy Brandy Forest

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 40 ml Brandy
- 30 ml Sahne

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein gekühltes Martini-Glas abseihen.

Black Russian Forest

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 40 ml Wodka
- 10 ml Kaffeeликör

Zutaten in einen Tumbler mit Eiswürfeln geben. Umrühren & servieren.

Old Fashioned Black Forest

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 40 ml Bourbon Whiskey
- 2 Spritzer Orange Bitter
- 2 Orangenscheiben

Orangenscheiben + MONIN Sirup im Glas muddeln (= andrücken). Bourbon und Orange Bitter hinzufügen. Garnitur: Kirsche + Orangenspirale

Pear Forest

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 30 ml Wodka
- 120 ml Birnensaft
- 20 ml Limettensaft

Alle Zutaten im Tumblerglas mit Eiswürfeln mischen. Mit einer Birnenspalte dekorieren.

Orange Black Forest

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 20 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 10 ml Wodka
- 40 ml klarer Apfelsaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Weinglas abseihen. Mit Kirschen am Glasrand servieren.



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.moninbar.de

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Mocktails (ohne Alkohol)

Black Forest Hot Chocolate

- 25 ml MONIN Sirup Black Forest
- 200 ml heiße Schokolade

Zutaten in eine Tasse oder in ein Latteglas geben. Zuerst Sahnehaube daraufsetzen, dann Kakaopulver und Kirsche hinzufügen.

White Forest Mocha

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 15 ml MONIN Sauce Weiße Schokolade
- 180 ml Milch
- 1 Schuss Espresso

In ein Latteglas MONIN Sauce sprenkeln. Milch + MONIN Sirup erhitzen / aufschäumen. Espresso on Top.

Black Forest Iced Latte

- 30 ml MONIN Sirup Black Forest
- 150 ml Milch
- 1 Schuss Espresso

MONIN Sirup in einen Tumbler geben. Zuerst Eiswürfel, dann Milch hinzugeben. Mit Espresso auffüllen, sodass Schichten entstehen. Mit Kakaopulver bestäuben.

Black Forest Milk Shake

- 30 ml MONIN Sirup Black Forest
- 150 ml Milch
- 1 Kugel Vanille-Eiscreme

Alle Zutaten im Profistandmixer mit Eiswürfeln mixen bis der Drink sämig ist. Servieren.

Red Forest

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 120 ml Cranberrysaft
- Limettenachtel
- Sodawasser

Zutaten außer Sodawasser mit Eiswürfeln im Tumbler mischen. Mit Sodawasser auffüllen.

Black Forest Coffe Smoothie

- 20 ml MONIN Sirup Black Forest
- 2 Messlöffel MONIN Frappé Coffee
- 120 ml Milch

Zutaten mit Eiswürfeln im Elektromixer mixen.

