



www.monin-sirup.de


MONIN[®]

Vollmilchschokolade

Die klassische Vollmilchschokolade ist die wohl meist verkaufte Sorte in Deutschland. Sie ist zartschmelzend und weniger herb als dunkle Schokolade.

Ausgewählte Kakaosorten geben der feincremigen MONIN Gourmet-Sauce „Vollmilchschokolade“ ihren intensiven schokoladigen Geschmack. Durch den zarten Schmelz und die fein abgestimmte Süße ist sie ideal zur Zubereitung heißer und kalter Kaffeespezialitäten, zum Garnieren und Dekorieren von Drinks, Desserts oder Torten oder als Topping für Eiscreme ...



FARBE: Hellbraun mit feinem Glanz.
BESCHREIBUNG: Intensiver schokoladiger Geschmack mit fein abgestimmter Süße und besonderer Cremigkeit.
ANWENDUNG: Latte Macchiatos, Cappuccinos, Milchshakes, Frozen-Drinks, als Toppings für Eiscreme und Desserts

FLASCHENGRÖSSEN: 500 ml
EAN FLASCHE: 3052911252174

FLASCHEN/KARTON: 6
EAN KARTON: 4008077745059

MWST.: 7 %
ART.NR.: 74504



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

Schokolade ist ein sinnliches Vergnügen und eine Süße Versuchung, der kaum jemand widerstehen kann.

Genießen Sie die klassische Kombination mit Milch oder Kaffee in vielfältigen Anwendungen ... vom Heißgetränk über Iced Chocolate Latte bis hin zum Frozen Drink. In Cocktails passen die feinen Schokoladenaromen besonders gut zu braunen Spirituosen wie Cognac oder Rum.



Rezept-Ideen

Cocktails

Milk Chocolate Russian

- 20 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 20 ml Kaffeelikör
- 40 ml Wodka
- 40 ml kalte Milch

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken, auf Eiswürfel in ein Tumblerglas abseihen. Mit Schokoraspeln dekorieren.

Exotic Milk Chocolate & Tangerine Treat

- 15 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 10 ml MONIN Sirup Mandarine
- 40 ml Cognac
- 30 ml Kokosnusswasser

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken. In ein Martiniglas abseihen. Garnitur: Orangenspirale am Glasrand.

Caribbean Hot Milk Chocolate

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 40 ml Spiced Rum
- 120 ml kalte Milch

MONIN Sauce & Rum in ein Cocktailglas geben. Milch schaumig schlagen und hinzufügen.

Milk-Choco-Orange Frappé

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 1 Messlöffel MONIN Frappé Vanilla
- 40 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°
- 120 ml kalte Milch

Alle Zutaten im Profistandmixer mit 1 Glas Crushed Ice mixen, bis der Drink sämig ist. In ein hohes Glas abseihen und Sahnehaube daraufsetzen. Mit MONIN Sauce Vollmilchschokolade beträufeln. Zuletzt mit fein geraspelter Orangenschale dekorieren. Servieren.



Mocktails (ohne Alkohol)

Milk Chocolate Mocha

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 150 ml heiße / aufgeschäumte Milch
- 1 Schuss Espresso

MONIN Sauce & Espresso im Latteglas mischen. Milch dazugeben, Sahnehaube daraufsetzen. Mit MONIN Sauce und gehackten Nüssen dekorieren.

Milk Chocolate Babycino

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 120 ml heiße (ggf. aufgeschäumte) Milch

MONIN Sauce in eine Cappuccino-Tasse geben. Etwas heiße Milch zugeben, umrühren. Mit restlicher Milch auffüllen, Haube aus aus Milchschaum daraufsetzen und diese mit MONIN Sauce Vollmilchschokolade garnieren.

Milk Chocolate Iced Mocha

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 120 ml kalte Milch
- 1 Schuss Espresso

MONIN Sauce in ein Glas geben und mit Eiswürfeln befüllen. Zuerst kalte Milch zufügen, dann Espresso on Top.

Milk Chocolate Freddoccino

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 1 Schuss Espresso
- 100 ml kalte Milch oder Milchschaum

MONIN Sauce + Espresso mit 2-3 Eiswürfeln kräftig shaken (oder im Spindle-Mixer mixen). In ein hohes Tumblerglas geben. Kalte Milch aufschäumen und mit Eiswürfeln ins Glas füllen. Mit MONIN Sauce garnieren.

Eiscreme mit Schoko Topping

- 30 ml MONIN Sauce Vollmilchschokolade
- 1 Portion Vanille-Eiscreme oder Softeis

Geben Sie MONIN Sauce Vollmilchschokolade direkt aus der praktischen Quetschflasche als Topping über die Eiscreme!

TIPP: Frisch gebackene Waffel mit MONIN Sauce Vollmilchschokolade besprenkeln und mit Sahnehaube und Schokoladenbröseln servieren.

Weitere Rezeptideen:
www.monin-sirup.de

