

Hero Cocktails
Wrzesień 2026

MONIN



Syrop MONIN

Toasted Marshmallow





Toasted Pear Harvest Latte

SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

15 ml Puree MONIN Pear

1 Espresso

150 ml spienionego mleka



PRZYGOTOWANIE

Do szklanki typu latte wlej syrop MONIN Toasted Marshmallow oraz Puree MONIN Pear. Następnie dodaj spienione mleko. Powoli wlej espresso tak, aby utworzyły się wyraźne warstwy.



DEKOROWANIE

Dekoruj szczyptą cynamonu oraz suszonym chipsem gruszkowym.





Autumn Toasted Tea

SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

20 ml Koncentratu MONIN Raspberry Tea

10 ml Puree MONIN Green Apple

200 ml wrzątku



PRZYGOTOWANIE

Do szklanki z uchem wlej wszystkie składniki.
Całość dokładnie wymieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj plastrem jabłka oraz laską cynamonu.



Marshmallow Hot Lemonade

SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow
15 ml Syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
10 ml Puree MONIN Blackberry
180 ml gorącej wody



PRZYGOTOWANIE

Do szklanki z uchem wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj plastrem cytryny, gałązką rozmarynu oraz świeżymi jeżynami.



Pumpkin Marshmallow **Frappe**



SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

15 ml Syropu MONIN Pumpkin Spice

1 miarka Bazy MONIN Frappe Vanilla

150 ml mleka

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki umieść w kubku blendera Vitamix. Ustaw program nr 2. Gotowy napój przelej do szklanki typu long.



DEKOROWANIE

Dekoruj bitą śmietaną, cynamonem oraz pokruszonym ciasteczkiem korzennym.





Salted Marshmallow **Coffee**

SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

10 ml Syropu MONIN Salted Caramel

180 ml świeżo zaparzonej kawy filtrowanej



PRZYGOTOWANIE

Do kubka wlej oba syropy. Uzupetnij gorącą kawą i dokładnie wymieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj mini marshmallows oraz karmelem.

Marshmallow & Peach Spritz

SKŁADNIKI

20 ml Syropu MONIN Toasted

15 ml Puree MONIN Peach

150 ml wina musującego 0%

100 ml wody gazowanej

Lód



PRZYGOTOWANIE

Do kieliszka do wina wypełnionego lodem wlej wszystkie składniki. Delikatnie wymieszaj.



DEKOROWANIE

Dekoruj plastrem brzoskwini oraz świeżym tymiankiem.



Blackberry Mashmallow **Sour**



SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

15 ml Puree MONIN Blackberry

20 ml soku z cytryny

40 ml bourbon

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wraz z lodem umieść w shakerze. Energicznie wstrząsaj przez około 8 sekund. Przecedź do schłodzonego szkła koktajlowego.



DEKOROWANIE

Dekoruj jeżynami oraz skórką z cytryny.





Marshmallow Berry Mulled Wine

SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

15 ml Syropu MONIN Spiced Red Berries

200 ml czerwonego wytrawnego wina



PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki umieść w jednym naczyniu i podgrzej. Przelej do szklanki z uchem.



DEKOROWANIE

Dekoruj plastrem pomarańczy, anyżem gwiazdkowym oraz laską cynamonu.





Toasted Barrel **Old Fashioned**

SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

60 ml whisky

3 dash Angostura Bitters

Lód



PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki umieść w szkle typu whisky. Dodaj lód i dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj dużą kostkę lodu. Aromatyzuj skórką pomarańczy.



DEKOROWANIE

Udekoruj twistem pomarańczowym.





White Tea Marshmallow **Martini**



SKŁADNIKI

15 ml Syropu MONIN Toasted Marshmallow

30 ml Koncentratu MONIN White Tea

20 ml białego wermutu

40 ml ginu

Lód



PRZYGOTOWANIE

W szklanicy barmańskiej umieść wszystkie składniki wraz z lodem. Mieszaj przez około 10 sekund.

Przecedź do kieliszka koktajlowego.



DEKOROWANIE

Dekoruj skórką cytryny.