

Czekolada *Rubiniowa*



Okiem Eksperta

Raphaël Duron
Starszy Ekspert ds. Napojów

Poznaj rozkosz smaku zachwycającego różowym odcieniem **Syropu MONIN Ruby Chocolate** z kremową, aksamitną czekoladą i delikatnymi nutami czerwonych owoców. Idealny do tworzenia nowych, czekoladowych kompozycji, zarówno gorących, jak i mrożonych, wzbogacania kawowych kreacji lub dodawania figlarnego akcentu do koktajli. Ten wyjątkowy smak zapewnia zarówno elegancję, jak i zaskakujące doznania. Uwielbiam wykorzystywać go w waniliowych koktajlach mlecznych lub po prostu do przygotowania zimnej, aromatyzowanej różowej pianki mlecznej, którą dodaję do moich kawowych kreacji, zamieniając je w niesamowitą ucztę dla podniebienia.

NATURALNY AROMAT
NATURALNY BARWNIK
BEZ KONSERWANTÓW
WEGAŃSKI
BEZ GMO
BEZ ALERGENÓW

MONIN®



Ruby Hot Chocolate

Wlej syrop MONIN do kubka lub szklanki do latte. Spień mleko, a następnie wlej je do kubka. Udekoruj bitą śmietaną i różowymi posypkami. Podawaj.

- 20 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 200 ml mleka lub napoju roślinnego



Iced Ruby Mocha

Napełnij dużą szklankę kostkami lodu i dodaj syrop. Dolej mleko, a następnie delikatnie wlej espresso, aby utworzyć warstwę. Na koniec dodaj piankę z rubinowej czekolady. Podawaj. Pianka z rubinowej czekolady: Wlej 150 ml odtłuszczonego mleka oraz 20 ml syropu MONIN Ruby Chocolate do zimnego dzbanka blendera przystosowanego do przygotowywania pianki. Zmiksuj używając dedykowanego programu. Podawaj.

- 20 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 160 ml mleka
- 1 espresso
- Pianka mleczna Ruby Chocolate



Piste Rouge

Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij, a następnie przelej przez gęste sitko do schłodzonej szklanki typu Nick & Nora. Udekoruj powierzchnię szklanki rubinowymi, czekoladowymi perełkami. Podawaj.

- 20 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 10 ml Syropu MONIN Frosted Mint
- 35 ml Raspberry Eau de Vie
- 50 ml płynnej śmietanki



Ruby is Red Hot

Wlej wszystkie składniki oprócz Prosecco do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij, a następnie przelej przez gęste sitko do schłodzonej coupette. Dodaj Prosecco. Udekoruj połową marakui z gałązką mięty unoszącą się na powierzchni koktajlu. Podawaj.

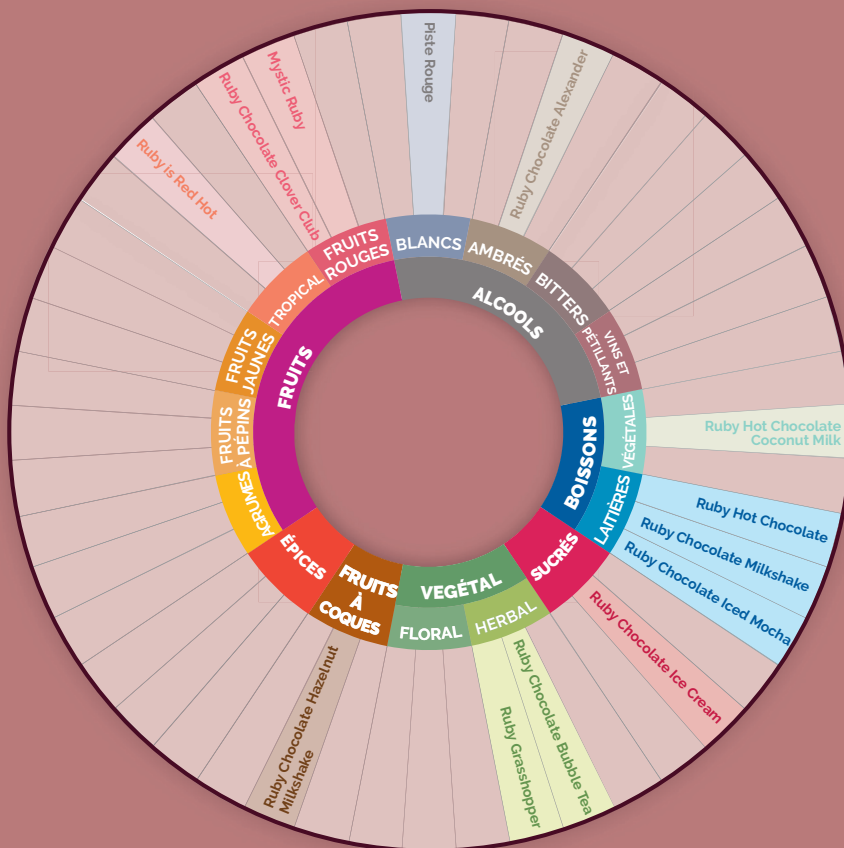
- 10 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 20 ml Pure by MONIN Mango-Passion
- 15 ml Puree MONIN Passion Fruit
- 45 ml wódki waniliowej
- 15 ml soku z limonki
- Prosecco



Mystic Ruby

Wlej wszystkie składniki do shakera z kostkami lodu. Wstrząśnij, a następnie przelej do szklanki typu highball wypełnionej lodem. Udekoruj czerwonymi jagodami. Podawaj.

- 15 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 10 ml Paragon Palo Santo Cordial
- 10 ml Koncentratu MONIN Bitter
- 80 ml soku żurawinowego
- 80 ml wody kokosowej



Ruby Chocolate Bubble Tea

Wlej Bubble Bob do wysokiej szklanki i dodaj kostki lodu. Wlej produkty MONIN i mleko do shakera. Szybko wstrząśnij, a następnie wlej do szklanki z lodem. Podawaj z dużą słomką do Bubble Tea.

- 20 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 30 ml Koncentratu MONIN White Tea
- 150 ml mleka
- Strawberry Bubble Bob



Ruby Chocolate Milkshake

Wlej wszystkie składniki do kielicha blendera, dodając lód z szklanki o pojemności 360 mL. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji (30 sekund). Przelej do szklanki do koktajli mlecznych. Udekoruj bitą śmietaną, rubinowym proszkiem czekoladowym i różowymi posypkami. Podawaj.

- 30 ml Syropu MONIN Ruby Chocolate
- 1 miarka Frappe MONIN Vanilla
- 150 ml mleka

CECHY PRODUKTU

Wysoka koncentracja: rozcieńczenie 1+8
Autentyczny smak, naturalny aromat
Czysty cukier buraczany z Francji
Okres przydatności:
 3 miesiące od otwarcia
Data minimalnej trwałości:
 36 miesięcy od daty produkcji
Różne zastosowania: cappuccino, latte, mokka, koktajle, koktajle mleczne

SKŁAD

Cukier, woda, naturalny aromat, barwnik spożywczy: koncentrat z białej i czarnej marchwi, kwas: kwas cytrynowy.

FORMAT: 0,7 L

1 skrzynka:
6 butelek

1 paleta:
96 skrzynek