

Program Zimowy



Pozwól aby napoje MONIN opiekowały się Tobą tej zimy !
Pogoda i szarość dni, zmuszają nas do poszukiwania odrobiny przyjemności. Aby nadać trochę koloru oraz przywołać ciepłe kojące emocje MONIN przedstawia kuszącą ofertę wizualnie i smakowo zachwycających napojów. Propozycje te dodadzą „wow” do Twojego menu, a także zapewnią klientom komfort, jakiego oczekują!


MONIN®

ZAIMPONUJ!

Wprowadź element WOW do swojej oferty ZIMOWYCH napojów z MONIN!

Spragnieni nowych inspiracji i pomysłów, które robią wrażenie? Wygląda na to, że każdy szuka zaskakujących kombinacji smakowych i nieoczekiwanych nowych doświadczeń. Najnowsza oferta napojów MONIN z pewnością wystarczy: od gorącej czekolady po latte w rożku oraz zaskakujące koktajle, masz pewność, że zwrócisz uwagę i zadowolisz swoich klientów.



BAW SIĘ!

Stworzona przez Joannę Czikalla - właścicielkę cukierni Crème and Sugar w Anaheim w Kalifornii - Gorąca Czekolada Jednorożec może być najbardziej imponującym, ciekawym napojem, jaki kiedykolwiek widziałeś. Widok i smak tego napoju wywołuje zawsze radosny uśmiech. Poddaj się trendom i duchowi tej zimy, stań się miłośnikiem gorącej czekolady z rożkiem.



Biała Czekolada JEDNOROŻEC

- 30 ml sosu MONIN White Chocolate
- 15 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 150 ml mleka

Podgrzej wszystkie składniki razem, przelej miksturę do szklanki lub filiżanki. Dodaj kolorowe pianki, bitą śmietanę.

Udekoruj chrupiącymi goframi, kolorowymi posypkami, cukierkami.

WSKAZÓWKI-receptura

- Użyj szkla o podwójnych ściankach, aby można było ozdobić jego krawędzie.
- Aby udekorować swoją gorącą czekoladę Jednorożca, umieść kilka pianek na wierzchu napoju, zanim dodasz bitą śmietanę, pozwoli to uniknąć zbyt szybkiego topienia się dekoracji.



PROMOCJA-wskazówki

- Konceptcja jest naprawdę efektowna, wspieraj ją poprzez komunikację na plakatach i ulotkach.
- Kreuj własne dekoracje, ludzie spragnieni tego rodzaju napojów - prawie na pewno zrobią najpierw zdjęcie, a potem podzielą się nim na portalach społecznościowych, zanim go wypiją.

ZJEDZ SWOJEGO DRINKA!

Czy to jest najbardziej instagramowana kawa w historii? Kawa w kształcie stożka to koncepcja opracowana na Południu Afryki przez Dayne Levinrad, aby wprowadzić nowy zachwycający trend do branży kawowej na całym świecie. Hasło tego drinka dokładnie brzmi: "wypij kawę - wybierz: cappuccino, latte lub espresso - w lodowym rożku z czekoladą". Klienci mają około 10 minut na wypicie kawy ze stożka, zanim rozpuści się cała czekolada!

Popcorn Latte w rożku



- 15 ml syropu MONIN Popcorn
- 1 espresso
- 150 ml mleka

Spień mleko wraz z porcją syropu. Wlej espresso do stożka a następnie ciepłe mleko z syropem. Możesz udekorować przy pomocy Pisaków Latte Art MONIN Caramel.



WSKAZÓWKI-receptura

- Upewnij się, że wewnątrz stożka jest wypełnione polewą czekoladową, aby było wodoodporne i unikaj wyciekania polewy ze stożka.
- Udekoruj swoją latte przy pomocy Pisaków Latte Art MONIN i kreuj ładne wzory.



PROMOCJA-wskazówki

Zaoferuj klientom różnorodnie dekorowane wafle-rożki: z kolorową posypką lub drobno pokruszonymi orzechami.

- Wyeksponuj wafle-rożki klientom tak jak w lodziarni aby mogli dokonać wyboru.
- Oferuj różne smaki MONIN dla latte np. Chocolate Cookie, Brownie, Salted Caramel, Gingerbread ...

PRZYPRAWIAJ!

Zaspokajając pragnienie pikantnych smaków, miksodczy mieszają pikantne składniki w koktajlach, jak nigdy dotąd. Wyjdź na przeciw tym nowym trendom!

Winter Spice Daiquiri

- 15 ml syropu MONIN Winter Spice
- 40 ml rumu
- 20 ml soku z limonki

Umieść wszystkie składniki w shakerze z kostkami lodu, kilkakrotnie wstrząśnij i odcedź do szklanki.



WSKAZÓWKI-receptura

- Aby przywołać ciepłe kojące emocje zimą, możesz udekorować szkło mieszanką cukru i przypraw: np. cynamonu.
- Możesz zastąpić sok z limonki koncentratem MONIN Lime Rantcho.
- Zaproponuj swoim klientom inne smaki korzenne MONIN, takie jak Ginger, Pumpkin Spice, Falernum, Mango Spice.



PROMOCJA-wskazówki

- Aby nadać swojemu Daiquiri zimowy wygląd, zawiąż mały szalik do szklanej nożki kieliszka.
- Zmień swój Daiquiri w grog: Zachowaj te same składniki dodaj ciepłej wody.
- Zaoferuj swoim gościom małą przekąskę, która podana będzie wraz z koktajlem.

ZATRZYMAJ SIĘ!

Zrób sobie przerwę tej zimy z aplikacjami MONIN!

Wraz ze wzrostem tempa życia ludzie chętnie poszukują sposobów na tzw. "złapanie chwili", odpoczynek. Szczególnie w zimie potrzebujemy dodatkowej opcji na wzmocnienie się aby stawić czoła przeziębieniom. MONIN oferuje ciepłe napoje w postaci pysznych aplikacji, dając przez to szansę na doskonałą okazję do wypoczynku i relaksu oraz odrzucenie chłodu zimy. Wybieraj z pośród złotych latte, grzanych soków owocowych i mocktaili podawanych z herbatą, dzięki nim zapewnisz klientom zasłużoną przerwę.

SIEGNIJ PO ŻŁOTY NAPÓJ!

Napój, który wygląda tak, jakby został dotknięty przez Midasa, ma niesamowicie żywy, naturalny kolor ochry. Ten złoty nektar stał się kultowym napojem, ciesząc się ogromną popularnością. "Złote mleko" lub inaczej latte z kurkumy to mało znane połączenie mleka roślinnego i pasty z kurkumy idealny sposób na przygotowanie złotego napoju tej zimy!



Ginger & Honey Złote Latte

- 10 ml syropu MONIN Ginger
- 10 ml syropu MONIN Honey
- 120 ml mleka sojowego
- 1 łyżeczka pasty z kurkumy

Wlej syropy do kubka i dodaj pastę z kurkumy. Spień mleko sojowe, po czym trochę mleka przelej do kubka, dobrze wymieszaj aby rozpuścić kurkumę. Dodaj pozostałe mleko i dokładnie całość wymieszaj.



WSKAZÓWKI-receptura

Aby sporządzić pastę z kurkumy, wymieszaj:

1 szklanka proszku z kurkumy z 2 szklankami wody i 4 ziarenkami zmielonego czarnego pieprzu. Gotuj powoli w rondlu mieszając łyżką przez co najmniej 5 minut, aby uzyskać konsystencję pasty. Dodaj do mieszanki olej kokosowy i dobrze wymieszaj. Przechowywanie: w lodówce do 3 tygodni.

2. Zamiast mleka sojowego można używać innych roślinnych produktów mlecznych, takich jak migdał, owies lub orzech kokosowy.



PROMOCJA-wskazówki

- Aby uzyskać bezcukrową alternatywę, możesz przygotować Złote Latte na bazie syropu MONIN Sugar Free
- Udekoruj Pisakami Latte Art MONIN, podawaj go w przezroczystym kubku, aby pokazać jasnożółty kolor.

CZAS NA HERBATĘ!

Herbata to nowa kawa! Na pewno słyszałeś o herbach i ciastkach, ale co powiesz na herbatę i koktajle? Koktajle z zapachem herbaty nieustannie trafiają do menu napojów, nasza kultura koktajli otwiera się na ten trend. Delektuj się modnym, bezalkoholowym koktajlem z herbatą w długie zimowe dni!



Cucumber & Thyme Tea Mocktail

- 20 ml syropu MONIN Cucumber
- 10 ml koncentratu MONIN Lime Rantcho
- 150 ml zimnej zielonej herbaty
- 3 gałązki świeżego tymianku

Włóż na 3 minuty do porcji zaparzonej zielonej herbaty 3 gałązki tymianku. Wlej smaki MONIN do szklanki wypełnionej kostkami lodu dopełnij zimnym wywarem zielonej herbaty. Dobrze wymieszaj całość. Udekoruj cienkimi plasterkami ogórka i gałązkami tymianku.



WSKAZÓWKI-receptura

- Można stosować różne odmiany zielonej herbaty, takie jak gumpowder, sencha lub aromatyzowane zielone herbaty. Możesz również zastąpić zieloną herbatę czarnymi herbatami, takimi jak ceylon, darjeeling lub earl grey.
- Stosuj różne smaki syropów kwiatowych i roślinnych MONIN takie jak: róża, lawenda, hibiskus, trawa cytrynowa, mięta mojito i bazyli, nadadzą one wspaniałego smaku bezalkoholowym koktajlom herbacianym. Daj się ponieść swojej kreatywności.



PROMOTIONAL TIPS

- Aby uzyskać wersję na ciepło wystarczy dodać taką samą ilość syropu MONIN do gorącej parzonej herbaty.
- Napary roślinne są również doskonałą alternatywą i można je łączyć ze smakami MONIN, tworząc nowe ekscytujące napoje. Użyj herbaty rumiankowej, lub rooibos w połączeniu z cytrusowymi, roślinnymi, korzennymi smakami MONIN.

PODGRZEWAJ!

Niewiele napojów cieszyło się większą popularnością niż grzane wino. Początki sięgają średniowiecza, wino "grzane" (co oznacza grzane i przyprawione) powstało na skutek działań w kierunku tego aby poprawić zły smak wina. Zmodyfikujmy recepturę na wersję bezalkoholową: grzane soki to idealna alternatywa dla dzieci i kierowców!

Winter Spice Mulled Juice



- 20 ml syropu MONIN Winter Spice
- 200 ml soku jabłkowego

Połącz wszystkie składniki razem i wlej do szklanki. Dodaj cynamon, jabłko i plaster imbiru.



WSKAZÓWKI-receptura

- Podawaj podgrzany sok w przezroczystym szkle i dodaj do niego suszone owoce.
- Zamiast soku jabłkowego można użyć soków winogronowych, żurawinowych lub z granatu.



PROMOCJA-wskazówki

- Promuj napój jako bezalkoholową alternatywę dla grzanego wina.



POZOSTAŁE PROPOZYCJE

ALKOHOLOWE

Salted Caramel Toddy

- 20 ml syropu MONIN Caramel
- 40 ml bourbonu
- 2 krople bittera
- gorąca woda

Wlej do szklanki syrop MONIN i porcję bourbonu.

Dolej wodę i dodaj 2 krople bittera. Wymieszaj całość. Możesz udekorować skórką pomarańczy.

SUGESTIE: możesz zastąpić syrop MONIN Salted Caramel syropami: MONIN Passion Fruit, Spicy Mango, Morello Cherry lub Triple Sec.



Pumpkin Spice Pisco Sour

- 20 ml syropu MONIN Pumpkin Spice
- 45 ml pisco
- 25 ml soku z limonki
- 1 jajko-białko

Wlej wszystkie składniki do shakera bez kostek lodu. Dokładnie potrząśnij, następnie dodaj kostki lodu i potrząśnij po raz drugi. Podwójnie przecedzić do schłodzonego kieliszka koktajlowego. Możesz udekorować bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi.

SUGESTIE: możesz zastąpić syrop MONIN Pumpkin Spice syropami MONIN Winter Spice, Falernum, Tangerine lub Ginger.



Blackberry Dark Beer

- 20 ml syropu MONIN Blackberry
- 250 ml ciemnego piwa

Wlej syrop MONIN do dużej szklanki do piwa wypełnionej kostkami lodu. Dopełnij zawartość ciemnym piwem. Wymieszaj delikatnie. Możesz udekorować świeżymi jeżynami.

SUGESTIE: można zastąpić syrop Blackberry syropami MONIN Brownie, Winter Spice.



Winter Spice Rum Cascara

- 30 ml syropu MONIN Winter Spice
- 40 ml rumu
- 200 ml parzonej cascary

Zaparz cascara przez 30 minut.

Wlej syrop MONIN do filiżanki. Dodaj rum i zaparzoną cascara. Wymieszaj całość. Możesz udekorować przyprawami i świeżymi owocami.

SUGESTIE: możesz zastąpić syrop MONIN Winter Spice syropami: MONIN Morello Cherry, White Chocolate, Salted Caramel lub Coconut.



BEZALKOHOLOWE

Gingerbread Snowman

- 15 ml syropu MONIN Gingerbread
- 1 miarka bazy MONIN Vanilla
- 180 ml mleka

Wlej porcję syropu MONIN do szklanki. Spień mleko wraz z bazą MONIN a następnie przelej zawartość do kubka i dobrze wymieszaj. Udekoruj bitą śmietaną, możesz stworzyć bałwana, dodając czekoladowe oczy, nos z marcepanu, kolorową posypkę.

SUGESTIE: możesz zastąpić syrop Gingerbread MONIN syropami: MONIN Brownie, Cookie, Salted Caramel lub White Chocolate.



Speculoos & Tangerine Hot Lemonade

- 10 ml syropu MONIN Speculoos
- 10 ml syropu MONIN Tangerine
- 40 ml koncentrat MONIN Lemonade Mix
- gorąca woda

Wlej syropy MONIN do szklanki, dopełnij pojemność gorącą wodą i dokładnie wszystko wymieszaj. Możesz udekorować plasterkami pomarańczy i cytryny oraz laską cynamonu.

SUGESTIE: możesz zamienić syrop MONIN Speculoos syropami: Tangerine, Watermelon, Basil, Lemongrass.



Dirty Chaï Latte

- 20 ml syropu MONIN Chaï
- 1 espresso
- 150 ml mleka

Wlej syrop MONIN do szklanki latte i dodaj espresso. Dopełnij pojemność szklanki spienionym mlekiem. Możesz udekorować laską cynamonu oraz cynamonem mielonym.

SUGESTIE: można zastąpić syrop MONIN Chaï 10 ml syropu z herbaty MONIN Chaï i 10 ml syropu z French Vanilla, Chocolate lub Black Forest MONIN.



Chocolate Mocha

- 30 ml sosu MONIN Milk Chocolate
- 2 espresso
- 150 ml mleka

Wlej sos MONIN i espresso do szklanki latte. Dodaj spienioną porcję ciepłego mleka. Dokładnie całość wymieszaj. Możesz udekorować bitą śmietaną, z sosem MONIN Chocolate Hazelnut.

SUGESTIE: możesz zastąpić sos MONIN Milk Chocolate sosami: MONIN Dark, White lub Chocolate Hazelnut.

