

Le Sirop de
MONIN®

*Saborizante de
Amaretto*



Visita monin.com/spa para más información.

Inspiración de Recetas



Batido de Pastel de Cumpleaños

Vaso: alto de 14 onzas

No contiene alcohol

INGREDIENTES

- ¾ oz. Monin Saborizante de Amaretto
- ¾ oz. Monin Saborizante de Fresa
- 3 oz. Leche
- Helado de Vainilla

DECORACIÓN

crema batida, rodajas de fresa

PREPARACIÓN

- Batidora con eje
- 1. Combine los ingredientes en la mezcla de estaño.
- 2. Mezcle el eje hasta que esté suave.
- 3. Vierta en un vaso para servir y adorne.



Café Helado Con Amaretto y Canela

Vaso: alto de 16 onzas

No contiene alcohol

INGREDIENTES

- ½ oz. Monin Saborizante de Canela (Cinnamon)
- ½ oz. Monin Saborizante de Amaretto
- 4 oz. Leche
- 2 shot(s) Espresso

DECORACIÓN

almendras, *canela en polvo, crema batida

PREPARACIÓN

- Construir con hielo
- 1. Llene el vaso de servir lleno de hielo.
- 2. Vierta los ingredientes en el vaso para servir en orden en la lista.
- 3. Agregue guarnición, pajilla y sirva.



Amaretto Bourbon Sour

Vaso: alto de 12 onzas

Contiene alcohol

INGREDIENTES

- 2 oz. Bourbon
- ½ oz. Monin Saborizante de Amaretto
- ¾ oz. Jugo de limón
- 2 una pizca Angostura® Bitters

DECORACIÓN

Cereza

PREPARACIÓN

- Construir con hielo
- 1. Llene el vaso de servir lleno de hielo.
- 2. Vierta los ingredientes en el vaso para servir con 2/3 de hielo en orden en la lista
- 3. Tape, agite y cuele en un vaso con hielo.
- 4. Agregar guarnición y servir.



Chocolate Caliente con Amaretto y Ron

Vaso: especial de 14 onzas

Contiene alcohol

INGREDIENTES

- 1 oz. Ron oscuro
- ½ oz. Monin® Saborizante de Amaretto
- 1 oz. Monin® Salsa de Chocolate Negro (Dark Chocolate)
- Llenar con leche caliente

DECORACIÓN

crema batida, frutos secos, remolino de chocolate

PREPARACIÓN

- 1. Combine los ingredientes , excepto la leche, en la taza de la porción.
- 2. Agitar y dejar de lado.
- 3. Espume la leche en la jarra.
- 4. Verter la espuma de leche en taza de la porción, revolviendo suavemente.
- 5. Adornar. Agregue la guarnición y sirva.



Tostadas Francesas con Amaretto

Rendimiento: 6 a 8 porciones

Contiene alcohol

INGREDIENTES

- 1 taza de leche entera
- 4 huevos grandes
- 1/2 taza Monin® Saborizante de Amaretto
- 1/4 cucharadita sal
- 6-8 (1 pulgada) rebanadas de pan brioche
- 4 cucharadas mantequilla
- Monin Salsa de Chocolate Oscuro
- Almendras en rodajas, al gusto

PREPARACIÓN

- 1. Precaliente el horno a 375 ° F.
- 2. En un tazón mediano, mezcle la leche, los huevos, el saborizante de amaretto y la sal. Vierte la mezcla de crema pastelera en un molde para pastel y reserva.
- 3. Sumerja cada rebanada de pan en la mezcla de crema pastelera y deje en remojo durante 30 segundos por cada lado. Retirar a una sartén y dejar reposar durante 1 a 2 minutos.
- 4. A fuego medio-bajo, derrita 1 cucharada de mantequilla en una sartén antiadherente de 10 pulgadas. Coloque 2 rebanadas de pan a la vez en la sartén y cocine hasta que estén doradas, aproximadamente de 2 a 3 minutos por lado.
- 5. Retirar de la sartén y colocar en la rejilla del horno durante 5 minutos. Repita con las 8 rebanadas.
- 6. Decorar con salsa de chocolate negro y almendras en rodajas y servir de inmediato.