

Le Sirop de **MONIN**[®]

Saborizante de Frambuesa

El succulento y delicioso sabor de las frambuesas permanece en un punto entre dulce y ácido. El sabor maduro y equilibrado de nuestro saborizante de frambuesa lo convierte en un complemento delicioso para cócteles, refrescos y bebidas de café.



- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> SIN OGM | <input checked="" type="checkbox"/> KOSHER |
| <input checked="" type="checkbox"/> SIN LÁCTEOS | <input checked="" type="checkbox"/> VEGANO |
| <input checked="" type="checkbox"/> SIN GLUTEN | <input checked="" type="checkbox"/> HALAL |
| <input checked="" type="checkbox"/> SIN INGREDIENTES ARTIFICIALES* | |

Visita monin.com/spa para más información.

Inspiración de Recetas



Clover Club Rosa Ruboroso Vaso: copa de cristal de 6 oz (180 ml)

Contiene Alcohol

INGREDIENTES

- 1 ½ oz (45 ml) ginebra
- ½ oz (15 ml) jugo de limón fresco
- 1 oz (30 ml) Saborizante de frambuesa Monin
- 1 oz (30 ml) clara de huevo

ADORNO

Rodaja de lima, frambuesa, salvia

PREPARACIÓN:

Enfríe el vaso. Vierta los ingredientes en el vaso de mezcla con 2/3 de hielo en el orden indicado. Tape, agite y cuele en el vaso frío. Decore y sirva.



Café con Leche de Frambuesa Vaso: 12 oz. Vaso para Café Latte

No contiene alcohol

INGREDIENTES

- ½ oz (15 ml) Saborizante de frambuesa Monin
- ¼ oz (7 ml) Saborizante de rosa Monin
- 1 medida café expreso
- llenar con leche al vapor

ADORNO

crema batida

PREPARACIÓN:

Combine los ingredientes, excepto la leche, en la taza de la porción. Agitar y dejar de lado. Espume la leche en la jarra. Verter la espuma de leche en taza de la porción, revolviendo suavemente. Adornar.



Refresco de Frambuesa y Vainilla Vaso: 16 oz (475 ml) Collins

No contiene alcohol

INGREDIENTES

- ½ oz. (15 ml) Saborizante de frambuesa Monin
- ½ oz. (15 ml) Saborizante de vainilla Monin
- 6 oz (177 ml) refresco

ADORNO

frambuesa(s)

PREPARACIÓN:

Llenar servicio de copa con hielo. Añadir los ingredientes restantes en el orden indicado. Pasar la mezcla de un vaso de servicio a otro una y otra vez. Decorar/Adornar.



Mousse de Chocolate con Frambuesa

Rinde: 2 tazas

INGREDIENTES

- 16 oz (454 g) de chispas de chocolate semidulce
- 6 yemas de huevo
- 2 tazas de crema espesa para batir
- ¼ taza de azúcar en polvo
- ¼ taza de saborizante de frambuesa Monin

PREPARACIÓN:

Derrita las chispas de chocolate a baño maría. Agregue las yemas de huevo revolviendo para mezclar. Retira la mezcla del fuego y deje enfriar. Bata la crema con el azúcar en polvo hasta formar picos suaves. Agregue el saborizante de frambuesa francesa Monin y continúe batiendo hasta que se formen picos firmes. Incorpore suavemente la mezcla de crema en el chocolate. Cubra y enfríe por 2 horas. Opcionalmente, decore con crema batida o virutas de chocolate.


MONIN[®]