



Kuumad kokteilid

MONIN

TARBI VASTUTUSTUNDLIKULT!

Kuumad kokteilid: suur perekond

Kuum Toddy

Kuum Toddy on traditsiooniliselt valmistatud mõnest alkoholist, kuumast veest või teest ja meest või sidrunist. Joogi erilisemaks muutmiseks on palju erinevaid võimalusi. Traditsioonilises retseptis kasutatud alkoholi saab muuta oma maitse kohaselt.



Hõõgsiider

Sügise ja talve maitse kruusis: hõõgsiider on soe jook, mis on tavaliselt valmistatud õunamahlast või siidrist. Mõnikord nimetatakse seda wassailiks.



Hõõgvein

Traditsiooniliselt on hõõgvein kuum, vürtsidega punane vein. Seda serveeritakse soojalt, tavaliselt talviste pühade ajal. Tegemist on Euroopa stiilis jõuluturu joogiga, mida juuakse nii Euroopas kui ka USA-s mägikuurortides.

Klassikalised kuumad kokteilid

Kuum punš, traditsiooniline lemmik, on valmistatud kangete alkoholsete jookide, vürtside ja puuviljamahlade kombinatsioonist. Veel üks maailmas armastatud valik on võirumm, mis sisaldab rummi, kuuma vett, võid ja erinevaid vürtse - tulemuseks on rikkalik ja maitsev jook. Ja loomulikult liiri kohv, mis on ajatu klassika ja ühendab endas kuuma kohvi, liiri viski, suhkru ja vahukoore. Need kuumad kokteilid sobivad suurepäraselt jahedatel õhtudel rüüpanemiseks, pakkudes hubast ja rahustavat olemist.



Miks just need kuumad joogid?



46%

TARBIJATEST

jälgivad oma kokteilivalikus hooaegu



54%

TARBIJATEST

kes on proovinud kuumu Toddy't leiavad selle meeldiva



Kuum limonaad ja hõõgvein on EMEA sektori 5 eelistatuima joogi hulgas



Võib kasutada klassikaliste või eriliste maitsete andmiseks



Peaaegu iga talvine joogimenüü sisaldab hõõgveini, siidrit või mõnd kuumu kokteili. Eeldame, et see trend areneb ja muutub veel mitmekesisemaks.



Idealne viis MONIN vürtsikad punased marjad siirupi kasutamiseks.



Inimesed tarbivad alkoholi järjest teadlikumalt ning alkoholivabade või madala alkoholisisaldusega kokteilide tarbimine on tugevas tõusutrendis. Hea valik mittealkohoolseid alternatiive võimaldab nautida jooke ka neil, kes alkoholi tarbida ei soovi või saa. Küll aga ei tähenda see sugugi maitse kompromisside tegemist. Retseptides on alkoholi alternatiiviks pakutud Lyre's joogid, mille abil saab kokteilidesse lisada traditsioonilisele alkoholile iseloomulikud maitse- ja lõhnanüansid ilma promillita ja oluliselt vähemate kaloritega.



Grokk

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Agave siirupit
20 ml MONIN sidruni Rancho kontsentraati
30 ml Lyre's Spiced Cane Spirit / kuldset rummi
200 ml kuuma vett
Kaunistamiseks: kaneeli, nelki, apelsini

VALMISTAMINE





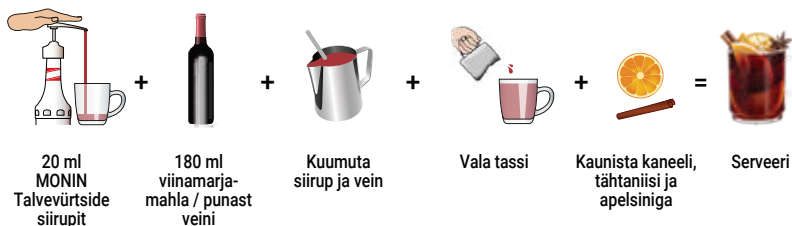
Hõõgvein

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Talvevürtside siirupit
180 ml viinamarjamahla / punast veini
kaunistamiseks: kaneeli, tähtaniisi, apelsini

Nõuanne: Erilisemaks maitseks lisa juurde MONINi Kirsi, Triple Sec'i või Spiced Red Berries siirupit

VALMISTAMINE



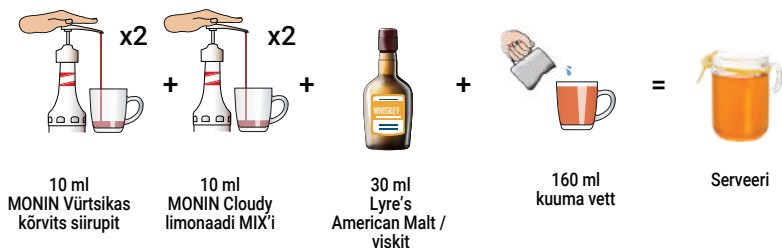


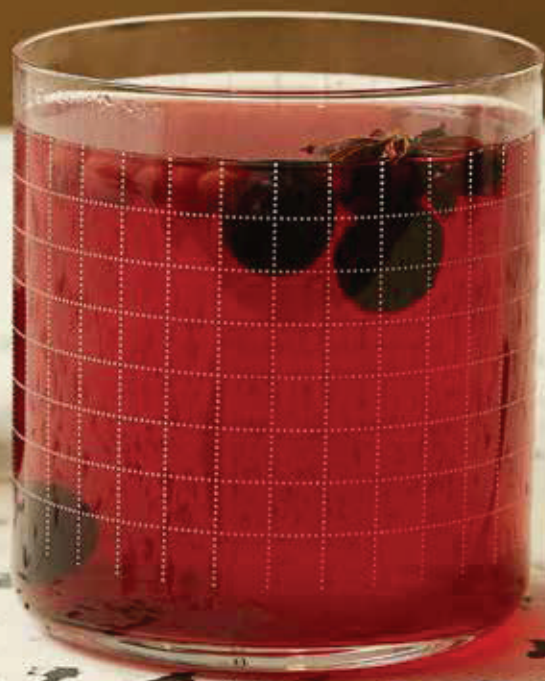
Vürtsikas kõrvitsa kuum Toddy

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Vürtsikas kõrvits siirupit
20 ml MONIN Cloudy limonaadi MIX'i
30 ml Lyre's American Malt / viskit
160 ml kuuma vett

VALMISTAMINE





Kuuma dzinni punš

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Vürtsikad punased marjad siirupit
20 ml MONIN Cloudy limonaadi MIX'i
30 ml Lyre's London Dry / London Dry dzinni
160 ml kuuma vett
Kaunistamiseks: punased marjad, tähtaniis

VALMISTAMINE





Õunakoogi kuum siider

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Õunakoogi siirupit
200 ml siidrit
kaunistamiseks: kaneeli, õuna

Nõuanne: Erilisemaks maitseks lisa MONIN soolakaramelli või piparkoogi siirupit

VALMISTAMINE





Kuum võirumm

KOOSTISOSAD

10 ml MONIN Talvevürtside siirupit

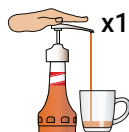
30 ml Lyre's Cane Spirit / rummi

100 ml kuuma vett

2 sl soolast võid

Kaunistamiseks: vahukoort või talvevürtse

VALMISTAMINE



10 ml
MONIN
Talvevürtside
siirupit

+



30 ml
Lyre's
Cane Spirit /
rummi

+



100 ml
kuuma vett ja
2 sl soolast võid

+



Sega kuni või
on täielikult
sulanud

=



Serveeri



Vahtraõun

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Vürtsika vahtra siirupit
20 ml MONIN Lemon Rancho kontsentraati
200 ml õunamahla
Kaunistamiseks: õuna, kaneeli

VALMISTAMINE



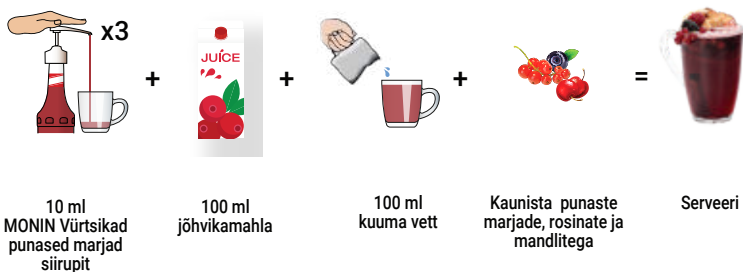


Süütu glögi

KOOSTISOSAD

30 ml MONIN Vürtsikad punased marjad siirupit
100 ml jõhvikamahla
100 ml kuuma vett
Kaunistamiseks: punased marjad, rosinad, mandlid

VALMISTAMINE



10 ml
MONIN Vürtsikad
punased marjad
siirupit

100 ml
jõhvikamahla

100 ml
kuuma vett

Kaunistata punaste
marjade, rosinatega ja
mandlitega

Serveeri



Kuum ingverilimonaad

KOOSTISOSAD

20 ml MONIN Cloudy limonaadi MIX'i

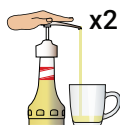
10 ml MONIN ingveri siirupit

150 ml kuuma vett

Kaunistamiseks: kuivatatud puuvilju

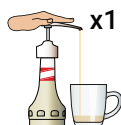
Nõuanne: Eriliseks maitseks lisa MONIN falernum, mee või passioni siirupit

VALMISTAMINE



10 ml
MONIN Cloudy
limonaadi MIX'i

+



10 ml
MONIN ingveri
siirupit

+



150 ml
kuuma vett

+



Kaunista
kuivatatud
puuviljadega

=



Serveeri



Iiri kohv

KOOSTISOSAD

10 ml MONIN Muscovado suhkrusiiirupit

30 ml Iiri viski

topelt espresso

100 ml kuuma vett

vahukoort

Kaunistamiseks: jahvatatud muskaatpähklit

VALMISTAMINE



10 ml
MONIN
Muscovado
suhkrusiiirupit

+



30 ml
Iiri viski

+



Topelt
espresso

+



100 ml
kuuma vett

+



Vahukoort ja
kaunistaja
jahvatatud
muskaatpähkliga

=



Serveeri



Passioni-mango kuum limonaad

KOOSTISOSAD

5 ml MONIN Püree Passionvili
20 ml MONIN Cloudy limonaadi MIX'i
30-50 g Popping Boba mangomaitse-
liselised mullipärlid
~200 ml kuuma vett

VALMISTAMINE



Proovi ka mangopüree ja passionvilja maitseliste mullipärlitega.




Lilla lumi

KOOSTISOSAD

15 ml MONIN Püree Jabuticaba
30 ml MONIN Sidrunitee kontsentrati
30-50 g Popping Boba mustikamaitsetelised mullipärlid
~200 ml kuuma/vahustatud piima

VALMISTAMINE



15 ml
MONIN
Püree
Jabuticaba

+ 10 ml
MONIN
Sidrunitee
kontsentrati

+ 30-50 g
Popping Boba
mustikamaitsetelised
mullipärlid

+ ~200 ml
kuuma/
vahustatud
piima

= Sega,
kaunista ja
naudi!



Talvenauding teetassis

KOOSTISOSAD

30 ml MONIN Virsikutee kontsentrati
15 ml MONIN Püree Maasika
30-50 g Popping Boba arbuusimaitsetelised mullipärlid
~200 ml kuuma vett

VALMISTAMINE





Idamaine tee

KOOSTISOSAD

- 30 ml MONIN Valge tee kontsentraati
- 15 ml MONIN Yuzu/Litši püreed
- 20 ml sidruni rantšo või ½ värskest pressitud sidrunit
- 30-50 g oma lemmikmaitsega Popping Boba mullipärleid
- ~200 ml sooja aloe vera jooki või kuuma vett

VALMISTAMINE



15 ml
MONIN
Valge tee
kontsentraati

x3

15 ml
MONIN
Püree
Yuzu või Litši

+

20 ml
sidruni
rantšo või
½ värskest
pressitud
sidrunit

+

30-50 g
Popping Boba
arbuusimaitse-
lised
mullipärleid

+

~200 ml sooja
aloe vera
jooki või
kuuma vett

=

Sega,
kaunistaja
naudi!

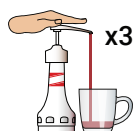


Piparmündikakao

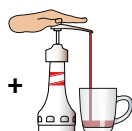
KOOSTISOSAD

30 ml MONIN tumedat šokolaadikastet
10 ml MONIN rohelist/valget Piparmündi siirupit
30-50 g Popping Boba kiivi maitsega mullipärleid
~200 ml kuuma/vahustatud (taimset) piima

VALMISTAMINE



10 ml
MONIN
Tumeda
šokolaadi
kastet



10 ml
MONIN
rohelist/valget
Piparmündisiirupit

+



30-50 g
Popping
Boba kiivi
maitsega
mullipärleid

+



200 ml
kuuma/vahustatud
(taimset) piima

=



Sega,
kaunista ja
naudi!



Roheline vitamiin

KOOSTISOSAD

- 15 ml MONIN kiivi pureed
- 10 ml MONIN matcha siirupit / 1 spl matchat või sipruinat
- 20 ml MONIN Laimi kontsentrati / ½ värskelt pressitud laimi
- 30-50 g Popping Boba laimi või kiivi maitsega mullipärleid
- ~200 ml vahustatud aloe vera jooki või (taimset) piima

VALMISTAMINE



15 ml
MONIN
kiivi
pureed

10 ml
MONIN
matcha siirupit /
1 spl matchat või
sipruinat

20 ml
MONIN
Laimi
kontsentrati /
½ värskelt
pressitud
laimi

30-50 g
Popping Boba
laimi või kiivi
maitsega
mullipärleid

~200 ml
vahustatud
aloe vera
jooki või
(taimset)
piima

Sega,
kaunista ja
naudi!



MONIN®