

# Le Sirop de MONIN®

## Saveur Chocolat Cookie



Inventé dans les années 1930 par deux américains, le cookie est un petit biscuit rond, moelleux et recouvert de pépites de chocolat. Apprécié dans le monde entier et devenu multigénérationnel, il se déguste aussi bien chaud que froid et à tout moment de la journée. Retrouvez la saveur gourmande de la pâte à biscuit cuit au four associée à l'intense arôme du chocolat noir dans le sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN. Il apportera une touche de gourmandise à vos chocolats chauds et frappés pour le plaisir de tous !

### CARACTÉRISTIQUES

Haute concentration : dilution 1+8

Goût authentique, arôme naturel

Pur sucre de betterave français

Sans conservateur

Conservation : 3 mois après ouverture

Date de durabilité minimale : 24 mois à fabrication

Applications multiples : Chocolat Chaud, Latte, Frappé, Moscow Mule, Martini...

### FORMAT

70 cl

### INGRÉDIENTS

Sucre, eau, colorant : caramel ordinaire, arôme naturel.

Code produit	143755
EAN Bouteille	3052910041144
EAN Carton	3052910641146
1 Carton	6 bouteilles
1 Palette	96 bouteilles

<input checked="" type="checkbox"/> ARÔMES NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/> SANS CONSERVATEUR
<input checked="" type="checkbox"/> COLORANTS NATURELS	<input checked="" type="checkbox"/> SANS OGM
<input checked="" type="checkbox"/> VEGAN	<input checked="" type="checkbox"/> SANS ALLERGÈNE
	<input checked="" type="checkbox"/> SANS LAIT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## RAPHAËL DURON

MONIN Beverage Innovation Director

"Le sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN est un concentré de gourmandise liquide qui vous aidera à confectionner de délicieuses boissons plus alléchantes les unes que les autres. Ses arômes de pépites de chocolat et de pâte à cookie s'adaptent particulièrement bien aux boissons lactées, comme les traditionnels cappuccinos, lattes macchiato, chocolats chauds et milkshakes, mais également dans d'exquises créations avec alcool sur une touche de crème fraîche. Essayez l'alliance avec les fruits rouges comme la cerise, la fraise ou la mûre, ou bien encore des fruits comme la poire ou l'orange pour donner un twist à vos cocktails after dinner préférés. J'aime l'associer à un café cold brew pour apporter une touche sucrée et gourmande à souhait."

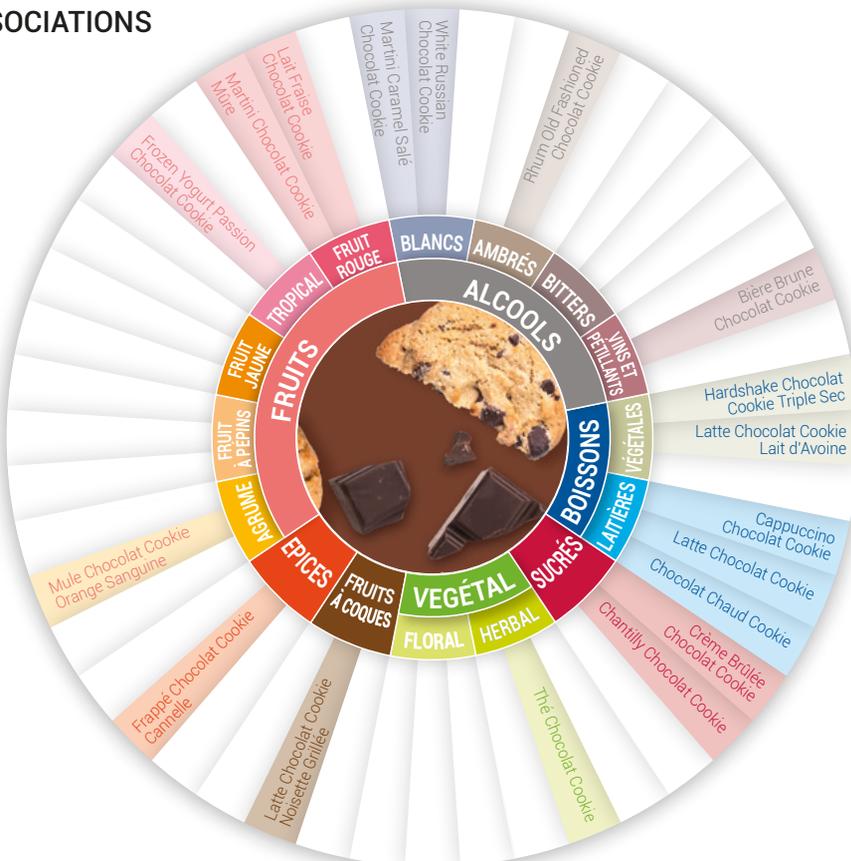


## LATTE CHOCOLAT COOKIE

- 20 ml de sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN
- 150 ml lait
- 30 ml d'expresso

Verser le sirop MONIN dans un verre à latte. Faire chauffer et mousser le lait à la buse vapeur et le verser dans le verre jusqu'à 2 cm du haut du verre. Verser l'expresso par-dessus délicatement pour créer un étage. Décorer de crème Chantilly avec l'Artiste de MONIN Cacao et d'éclats de cookie. Servir.

## ROUE DES ASSOCIATIONS



## APPLICATIONS



### Chocolat Chaud Cookie

- 20 ml de sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN
- 1 cuillère Le Frappé de MONIN Chocolat
- 180 ml de lait

Verser le sirop MONIN dans une tasse ou un mug. Faire chauffer le lait et la poudre de Frappé ensemble à la buse vapeur. Verser le chocolat chaud dans la tasse et mélanger. Décorer de crème Chantilly avec l'Artiste de MONIN cacao et d'éclats de cookie. Servir.



### Martini Chocolat Cookie Mûre

- 15 ml de sirop Saveur Chocolate Cookie MONIN
- 10 ml de Crème de Mûre MONIN
- 40 ml de vodka
- 40 ml de jus de cranberry

Verser tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Shaker et double filtrer dans un double verre Martini rafraîchi. Décorer et servir.



### Martini Caramel Salé Chocolat Cookie

- 10 ml de sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN
- 15 ml La Sauce de MONIN Caramel Salé
- 40 ml de vodka
- 20 ml de crème liquide

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker et double filtrer dans une coupette rafraîchie. Servir.



### Hardshake Chocolat Cookie Triple Sec

- 15 ml de sirop Saveur Chocolate Cookie MONIN
- 10 ml de sirop Saveur Triple Sec Curaçao MONIN
- 1 cuillère Le Frappé de MONIN Chocolat
- 40 ml de rhum épicé
- 100 ml de lait de coco végétal

Verser tous les ingrédients dans le bol d'un blender et ajouter la contenance en glaçons du verre de service. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse (30 sec.). Verser le mélange mixé dans le verre. Décorer avec l'Artiste de MONIN Cacao, de crème Chantilly et de zestes d'orange. Servir.



### Cappuccino Glacé Chocolat Cookie

- 20 ml sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN
- 120 ml de lait écrémé
- 2 expressos serrés

Dans un grand verre rempli de glaçons verser le sirop MONIN et les deux expressos serrés. Dans le bol d'un blender spécial mousse froide verser le lait écrémé, mixer avec le programme adéquat pour faire mousser le lait froid. Verser le lait froid mousseux dans le verre. Décorer avec l'Artiste de MONIN Cacao. Servir.



### Frappé Chocolat Cookie

- 20 ml de sirop Saveur Chocolat Cookie MONIN
- 30 ml Le Frappé de MONIN Base Vanille Liquide
- 120 ml de lait

Verser tous les ingrédients dans le bol d'un blender et ajouter la contenance en glaçons du verre de service. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse (30 sec.). Ajouter un "swirl" de La Sauce de MONIN Chocolat Noisette sur les parois du verre puis verser le mélange mixé. Décorer de crème Chantilly, d'un morceau de cookie et de La Sauce de MONIN Chocolat Noisette. Servir.

**MONIN**  
monin.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.