

# ROASTED HAZELNUT

## 烤榛果

自古以来，榛果就是一种惹人喜爱的食物。得益于蓬勃发展的精品咖啡业，人们重新发现了榛果饱满的香气和口感。适度烤榛果，能让榛果的香气更完美地呈现出来。

MONIN 烤榛果糖浆，能让您更深刻地感受到榛果令人愉悦的、饱满的、烟熏的风味。将这一风味运用到零食小吃、蛋糕或甜点的制作中，无疑是一种不错的选择。



  
**MONIN®**



## 黄智立

MONIN 饮品创意团队成员 - 亚太地区

“MONIN 烤榛果糖浆令人印象深刻，适用范围非常广泛。试想一下，一杯美味的牛奶，配上一杯可口的浓缩咖啡，再加上少许烤榛果风味，这便是一杯令人心旷神怡的拿铁咖啡。又或者，你可以将 MONIN 烤榛果糖浆加入到精心制作的马天尼中，也是一种不错的选择。不论何种饮品，MONIN 烤榛果糖浆的加入，都能令其大放异彩。”

### 烤芒果黛奇利

- 10 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 45 ml MONIN 芒果果酱
- 40 ml 朗姆酒
- 20 ml 鲜榨青柠汁

将所有材料倒入平底玻璃杯中，加入足量冰块，搅拌至柔滑状。随后将其倒入鸡尾酒杯中即可。

### 旧时光

- 10 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 45 ml 黑朗姆酒

将所有材料盛满冰块的岩石杯中即可。

### 精致甜点

- 20 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 20 ml 香草利口酒
- 40 ml 高级伏特加

将所有材料倒入玻璃杯中。加入足量冰块并搅拌均匀。随后将其滤入冷冻过的马天尼杯中。

### 咖啡烤马天尼

- 10 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 35 ml 白兰地
- 20 ml 新鲜奶油
- 30 ml 浓缩咖啡

将所有材料倒入摇壶中，加入足量冰块，充分摇合。随后将其滤入冷冻过的马天尼杯中。可饰以咖啡豆。

### 餐前佳酿

- 20 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 40 ml 金酒
- 80 ml 蔓越莓汁

将所有材料倒入盛满冰块的摇壶中，充分摇合。随后将其滤入冷冻过的马天尼杯中。

### 天使咖啡

- 20 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 10 ml MONIN 白巧克力酱
- 60 ml 浓缩咖啡
- 120 ml 牛奶

将 MONIN 风味产品倒入拿铁杯中。蒸汽加热牛奶，随后将牛奶轻轻倒入杯中以形成分层，顶部倒入浓缩咖啡。

### 挚爱

- 15 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 60 cc 巧克力粉
- 180 ml 牛奶 (由一半鲜奶油和一半全脂奶混合而成)

将 MONIN 风味产品倒入马克杯中。将牛奶与巧克力粉混合并蒸汽加热。随后将其倒入杯中，搅拌均匀即可。

### 烤榛果冰沙

- 20 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 30 ml 冰浓缩咖啡
- 50 ml 牛奶
- 1 勺 香草冰淇淋

将所有材料混合，倒入搅拌器中，搅拌约15秒。随后将其倒入玻璃杯中。可撒上适量坚果粉作为装饰。

### 烤榛果思慕雪

- 20 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 30 ml MONIN 黑巧克力酱
- 100 ml 牛奶

将所有材料倒入平底杯中，加入足量冰块，搅拌至柔滑，随后将其倒入玻璃杯中，可饰以打发奶油，并以 MONIN 黑巧克力酱为点缀。

### 烤榛果牛奶

- 30 ml MONIN 烤榛果糖浆
- 15 ml MONIN 白巧克力酱
- 210 ml 牛奶

将所有 MONIN 风味产品倒入玻璃杯中。蒸汽加热牛奶，随后倒入杯中。可撒上可可粉为装饰。

## 品鉴目录



### 颜色

金色，带有琥珀星光

### 气味

强烈烤榛果香气

### 味道

浓郁平衡的烤榛果味道

### 余味

饱满果仁糖余味



### 搭配

咖啡，巧克力，坚果，风味牛奶

### 应用

鸡尾酒，咖啡，拿铁饮品，甜点饮品，奶昔，思慕雪

### 规格

1L



更多饮品创意，请访问

[www.monin.com](http://www.monin.com)

或关注 MONIN 官方微博微信

拥有百余年历史的 MONIN，如今已成为诸多美食家的首选。超过150种风味正销往全球150多个国家。

MONIN 产品包括：风味齐全的高级糖浆，美味糖酱，鲜果果酱及臻品风味粉。美味可口，用途广泛。

MONIN 让您满足顾客对卓越品质，独特风味以及新奇应用的所有期望。

