

Le Fruit de **MONIN**[®]

Le goût audacieux du gingembre



Délectez-vous du goût vif et épicé et de la texture de la **purée de gingembre Monin**. Parfait pour ajouter des notes de gingembre authentiques à une variété de cocktails spécialisés, de cocktails sans alcool, de limonades, de boissons gazeuses et de créations culinaires et les rehausser d'une touche savoureuse et excitante.

Informations de commande :

1 L, 4/caisse

M-RP018F

- SANS OGM
- SANS PRODUITS LAITIERS
- SANS GLUTEN
- AUCUN INGRÉDIENT ARTIFICIEL
- CACHÈRE
- VÉGÉTALIEN
- HALAL

Visitez monin.com pour plus d'informations sur nos produits et pour des centaines de recettes.



Limonade pétillante au gingembre

Taille du verre : 16 oz

- 1 oz de jus de citron frais
- 1 oz de purée de gingembre Monin
- 6 oz de soda

Remplir le verre de service de glaçons. Verser tous les ingrédients dans le verre de service, dans l'ordre indiqué. Verser le mélange dans un shaker puis verser de nouveau dans le verre de service pour bien mélanger. Garnir.



Agua Fresca au concombre et au gingembre

Taille du verre : 13 oz

- ½ oz de purée de gingembre Monin
- ¼ oz de sirop de canne pur de Monin
- 5 feuilles de menthe
- 6 morceaux de concombre
- 1 ½ oz de jus de lime frais
- Soda, pour allonger

Remplir le verre de service de glaçons. Verser tous les ingrédients, à l'exception du soda, dans un verre-mélangeur et piler le tout. Remplir le verre-mélangeur de glaçons aux 2/3. Boucher le verre-mélangeur, agiter et filtrer dans le verre de service rempli de glaçons. Allonger avec le soda. Garnir.



Mule au gingembre

Taille du verre : 16 oz

- 1 ½ oz de vodka de première qualité
- 1 oz de purée de gingembre Monin
- 1 oz de jus de lime frais
- 6 feuilles de menthe
- Soda, pour allonger

Remplir le verre de service de glaçons. Verser tous les ingrédients, à l'exception du soda, dans un verre-mélangeur rempli de glaçons aux 2/3, dans l'ordre indiqué. Boucher le verre-mélangeur, agiter et filtrer dans le verre de service rempli de glaçons. Allonger avec le soda et garnir.



Punch aux agrumes et au gingembre

Taille du verre : 12 oz

- 1 ½ oz de gin de première qualité
- 1 oz de purée de gingembre Monin
- ½ oz de jus de citron frais
- 1 oz de jus d'orange

Remplir le verre de service de glaçons. Verser tous les ingrédients dans un verre-mélangeur rempli de glaçons aux 2/3, dans l'ordre indiqué. Boucher le verre-mélangeur, agiter et filtrer dans le verre de service rempli de glaçons. Garnir.

Beurre composé au wasabi et au gingembre

- ½ lb de beurre, ramolli
- ¼ tasse de purée de gingembre Monin
- 2 cuillères à soupe de ciboulette, hachée
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de wasabi
- ¼ cuillère à thé de sel
- 1/8 cuillère à thé poivre

Dans un bol, mélanger les ingrédients jusqu'à homogénéité. Recouvrir de pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à utilisation.



Crème fouettée au gingembre

- 2 tasses de crème à fouetter épaisse
- ¼ tasse de sucre en poudre
- ¼ tasse de purée de gingembre Monin

Dans un bol, fouetter la crème et le sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes. Ajouter lentement la purée de gingembre et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Servir immédiatement ou réfrigérer.

MONIN[®]

Monin Gourmet Flavorings • 2100 Range Road • Clearwater, FL 33765

Téléphone : 727-461-3033 • Sans frais : 800-966-5225 • Fax : 727-461-3305 • monin.com