

# MONIN®

## UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE DANS LA GAMME L'ARTISTE DE MONIN

MONIN déploie sa gamme l'Artiste à destination des baristas avec un nouveau parfum : Red Velvet. Cette référence vient compléter une gamme déjà riche de deux autres saveurs : Cacao et Caramel.

### L'Artiste de MONIN Red Velvet : un outil simple pour sublimer ses préparations

L'Artiste de MONIN est la première solution spécialement conçue pour le latte art et le topping. Facile d'utilisation, il transforme toutes les boissons chaudes, les cocktails émulsionnés ainsi que les desserts à l'assiette en de véritables œuvres d'art en seulement quelques gestes.

L'Artiste de MONIN Red Velvet tient son nom du célèbre « red velvet cake », un gâteau américain au rouge flamboyant. Tout comme cette pâtisserie, ce nappage se démarque par son originalité et son élégance. Sa couleur vibrante au fini brillant et sa finesse d'application viendront sublimer les boissons lactées et autres préparations sucrées. Sa bouteille ergonomique très simple d'utilisation permet au plus grand nombre de réaliser des boissons esthétiques en donnant accès à des compétences habituellement réservées à des baristas expérimentés. Très économique, une bouteille permet de réaliser environ 150 boissons.



### Applications

#### En décoration sur un latte vanille

- 30 ml de sirop de Vanille MONIN
- L'Artiste de MONIN Red Velvet
- 180 ml de lait
- 30 ml d'expresso

Verser le produit MONIN dans un verre / tasse et réserver. Chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse et le verser sur le sirop de MONIN. Verser le café sur le mélange. Décorer la mousse avec L'Artiste de MONIN Red Velvet. Servir.



#### En topping sur un milkshake fraise des bois

- 20 ml de sirop de Fraise des Bois de MONIN
- L'Artiste de MONIN Red Velvet
- 80 ml lait
- 2 cuillères à soupe glace à la vanille
- Chantilly

Verser les ingrédients dans une timbale de mixer. Compléter de glaçons. Mixer et servir dans un verre. Ajouter la chantilly et la décorer avec L'Artiste de MONIN Red Velvet.



Tarif grand public constaté 4,77€ TTC en bouteille de 15cl - Disponible en CHR et sur [www.monin.com](http://www.monin.com)

Plus de 2000 recettes de cocktails et boissons gourmandes sur [www.monin.com](http://www.monin.com)



### À PROPOS DE MONIN

Depuis sa création en 1912, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 150 parfums disponibles dans 150 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium, de Préparations de Fruits, de Sauces Gourmets et de Liqueurs. D'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.