

# ROASTED CHESTNUT

## 烤板栗

在寒冷的冬季里，烤板栗无疑是一种让人暖心舒适的食物。板栗常见于各种美食食谱中，有的人用它来制作面包，也有的人爱用它来制作馅料。当然，板栗还可以被用于万众青睐的法式甜点“糖渍栗子”的制作中。MONIN 烤板栗糖浆，会给您的各种饮品、美食带去些许烟熏、炭烤的香气和风味，为您的冬季更添温暖气息。



  
**MONIN®**



## 黎敬心

MONIN 饮品创意团队成员

“MONIN 烤板栗糖浆带有焦糖香气，这种特质无疑会使它成为您在寒冷冬日里的暖心伙伴。此外，它还带有些许炭烤的香气和风味，会为您的咖啡饮品锦上添花。我个人很喜欢将这种风味加入到以果汁为基底的鸡尾酒的制作中，比如迈泰和新加坡司令。”



### 烤板栗咖啡马天尼

- 20 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 50 ml 伏特加
- 30 ml 冷浓缩咖啡
- 2 甩 橙子苦精

将所有材料倒入摇酒壶中，充分摇合后双滤入冷冻过的马天尼杯中。可饰以橙片。



### 烤板栗白摩卡

- 30 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 15 ml MONIN 白巧克力酱
- 30 ml 浓缩咖啡
- 150 ml 牛奶

将所有材料倒入透明拿铁杯中以形成分层。



### 栗榛酒

- 20 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 45 ml 榛果风味利口酒
- 2 块 青柠角

将所有材料倒入盛满冰块的古典鸡尾酒杯中。挤压青柠角，随后搅拌均匀。加入适量冰并饰以青柠片即可。



### 烤板栗菠萝冰沙

- 30 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 30 cc MONIN 香草风味粉
- 80 ml 牛奶
- 1 片 菠萝片
- 10 g 糖姜

混合所有材料，加入足量冰块，搅拌至柔滑。



### 烤板栗香槟鸡尾酒

- 20 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 100 ml 香槟
- 20 ml 干邑
- 3 甩 橙子苦精

将所有材料倒入冷冻过的细长香槟杯中。搅拌均匀后，饰以橙片即可。



### 烤板栗咖啡冰沙

- 30 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 30 cc MONIN 咖啡风味粉
- 120 ml 夏威夷果奶

混合所有材料，加入所有冰块，搅拌至柔滑。随后将其倒入奶昔杯中即可。



### 烤板栗科拉达

- 20 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 10 ml MONIN 香蕉果酱
- 30 ml 朗姆酒
- 50 ml 菠萝汁
- 50 ml 牛奶

将所有材料倒入摇酒壶中，加入足量冰块并充分摇合。随后将其滤入盛有冰块的鸡尾酒杯中即可。



### 烤板栗焦糖拿铁

- 15 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 10 ml MONIN 焦糖酱
- 60 ml 浓缩咖啡
- 180 ml 牛奶

将MONIN 糖浆和糖酱倒入杯中。蒸汽加热牛奶，随后将其倒入杯中。最后轻轻倒入浓缩咖啡即可。



### 烤板栗马天尼

- 20 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 60 ml 黑朗姆酒
- 3 甩 巧克力苦精

将所有材料倒入盛满冰块的摇酒壶中，充分摇合。随后将其滤入冷冻过的马天尼杯中，可饰以糖渍栗子。



### 烤板栗冰沙

- 30 ml MONIN 烤板栗糖浆
- 30 cc MONIN 巧克力风味粉
- 120 ml 牛奶

将所有材料混合，加入足量冰块，搅拌至柔滑。可饰以打发奶油和MONIN 黑巧克力酱。

## 品鉴目录



### 颜色

深琥珀色，带有铜黄色星光

### 气味

烤坚果气味，微含香草香气

### 味道

柔滑黄油板栗味道

### 余味

木本栗子余味



### 搭配

咖啡，香料，莓果

### 应用

咖啡饮品，奶昔，甜点饮品，鸡尾酒饮品，比利时白啤酒饮品

### 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。

