

MONIN, partenaire de vos créations !



Chai

« Masala Chai » ou « Chai » signifie « thé épicé ». Celui-ci est le plus souvent du thé noir de type Ceylan ou du thé vert. Le Chai est apprécié en Inde depuis des siècles, bien qu'il soit préparé différemment et avec des variantes d'une région à l'autre. Le plus souvent, on y ajoute du lait, des épices (cannelle, gingembre) et du sucre.

COULEUR

Brun foncé avec des reflets dorés

NOTES DE DEGUSTATION

Nez de clou de girofle et de thé vert
Goût très aromatique et distinctif,
arôme d'épices

APPLICATIONS

Cafés, boissons lactées
et en cuisine

FORMAT DISPONIBLE

70 cl



Forte de plus de 90 ans d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels des boissons et de la restauration, avec plus de 100 parfums disponibles dans 100 pays. Elle présente le plus large assortiment Premium de Sirops, de Liqueurs et de Sauces Gourmets. Versatiles et 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.

MONIN®
DEPUIS 1912



Alexandre LAPIERRE

MONIN
Beverage Chef

« Avec son goût particulier, le concentré de thé Chaï MONIN vous permet de créer des mélanges étonnants avec notamment des produits laitiers. Essayez de le combiner avec le sirop de Cannelle MONIN dans un café au lait. »

Quelques suggestions de recettes MONIN

Cocktails avec alcool

Spice Martini

- 15 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 15 ml de liqueur de Vanille MONIN
- 30 ml de vodka
- 20 ml de crème fraîche

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Creamy Brandy

- 15 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 15 ml de sauce au Chocolat Noir MONIN
- 40 ml de brandy
- 30 ml de crème fraîche

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Deep Red Martini

- 5 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 25 ml de sirop d'Orange Sanguine MONIN
- 40 ml de vodka
- 30 ml de jus d'orange

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Hot Sangria

- 10 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 20 ml de sirop de Sangria Mix MONIN
- 80 ml de vin rosé
- 120 ml d'eau chaude

Servir directement dans une grande tasse. Décorer de rondelles d'orange et de citron.

151°

- 20 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 20 ml de Rancho Citron MONIN
- 40 ml de rhum brun
- 120 ml d'eau chaude

Servir directement dans une grande tasse. Décorer d'une rondelle de citron.

Cocktails sans alcool

Chilled Latté

- 25 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 180 ml de lait

Shaker tous les ingrédients avec des glaçons et servir dans un verre à cocktail.

Spice Milk

- 20 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 10 ml de sirop de Cannelle MONIN
- 180 ml de lait chaud

Faire chauffer tous les ingrédients au bec vapeur et servir dans un verre à cocktail.

Kindia

- 10 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 20 ml de sirop de Caramel MONIN
- 1 expresso
- 150 ml de lait

Verser l'expresso et le concentré de thé Chaï dans une tasse à cappuccino. Faire chauffer le sirop de Caramel avec le lait au bec vapeur jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Ajouter le mélange sur le café. Servir.

Chaï Milk Shake

- 50 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 1 cuillère à café de crème glacée à la vanille
- 100 ml de lait

Mixer tous les ingrédients avec des glaçons à l'aide d'un blender. Servir dans un verre à cocktail.

Chaï Cherry Tea

- 15 ml de concentré de thé Chaï MONIN
- 20 ml de sirop de Cerise MONIN
- 200 ml d'eau gazeuse

Servir directement dans une grande tasse.

