

TARGAD JA MAITSVAD RETSEPTID.

MONIN





TARGAD JA MAITSVAD RETSEPTID

MONIN


MONIN®

TARGAD JA MAITSVAD RETSEPTID.

Kõvakaaneline väljaanne, 2023

© 2023 MONIN

© 2023 A Brand New Day Drinks Company

Kirjastaja

A Brand New Day Drinks Company
Reduitlaan 25-A
4814 DC Breda
info@abrandnewday.nl
www.abrandnewday.nl

Retseptid | Stilistika

Bas Hellemons

Fotod

Sabine van de Korput

Peatoimetaja

Dennis Durlinger

Graafiline disain | Loominguline protsess -

Sam Treemuangpak,
Rianne Jak

Eriline tänu:

Christa Wickenhagen
Dorien Tendijck
Myrthe van Herpen
Ed Geurts

Kõik õigused kaitstud.

Ühtegi selle väljaande osa ei tohi reprodutseerida ja/või avaldada trükkides, fotokooiates, mikrofilmides või muul viisil, ilma kirjastaja eelneva kirjaliku nõusolekuta.

EESSÕNA



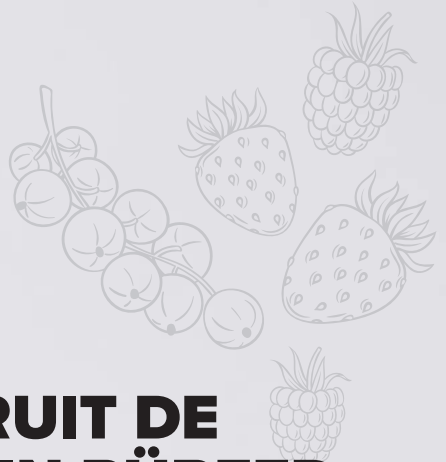
Minu nimi on Bas Hellemons. Olen 30-aastane, sündinud Bredas, Hollandis ning minu bränd BasronomiQ sündis suurest kirest kokkamise vastu. Pärast kokanduskooli lõpetamist sain kogemusi erinevates Hollandi restoranides ja välismaal.

Tuginedes sellele kogemusele tahtsin olla loominguiline, arendades välja põnevaid, ent lihtsalt valmistatavaid retsepte suurepärasele kaubamärkidele, nagu näiteks MONIN. Miks mulle meeldivad MONIN püreed? Selles sarjas on ülilahedad ja tuttavad maitstes, mida saab kiirelt oma magusatele või soolastele toitudele lisada! Olen uhke oma koostöö üle MONINiga ja väga rahul retseptidega, mis sellesse raamatusse jõudsid.

Mugavuses ja maitstes peitub võlu! MONIN püreesid on lihtne oma köögis või menüüs kasutada ning nende abil igapäevased retseptid lihtsa vaevaga eriliseks muuta. Minu lemmikretsept? Ilmselt on selleks tomatisalat MONINi Roosa Greibi püreega või rabarberi-leedriõie magustoit, milles on kasutatud kahte erinevat MONIN püreed. Anna neile retseptidele võimalus ja proovi ise!

Bas Hellemons
BastronomiQ





LE FRUIT DE MONIN PÜREED

Tutvustame MONIN püreesid. Need püreed on mugav viis puuviljade kasutamiseks professionaalses köögis ning ideaalseks abiliseks loomaks omanäolisi retsepte lihtsalt ja kiiresti. Kõik MONIN püreed sisaldavad vähemalt 50% päris puuvilju ja looduslikke suhkruid.

Täpne ja jätkusuutlik hankimine võimaldab pakkuda ühtlaselt kõrget kvaliteeti ja maitset aastaringselt. MONIN püreede abil saad pakkuda puuviljaseid jooke klientidele kiiresti ning lisada oma roogadele põnevat eksootikat.

Ühtlane maitse ja täiuslik tekstuur igal aastaajal! Kasuta MONINi valmistades mustika-mascarpone kreem mustikate ja rabarberiga. Valmista mahlased ribid kirsiglasuuris või anna lõhele uus ilme õuna ja kurki sisaldava kastmega. Võimalused on lõputud!





MONIN PÜREE MANDARIIN

Täielik väike päikesepatarei! Mandariin eristub oma pehme, magusa ja mahlase maitsega. Tsitrusemaitset on moes ja just seetõttu tõi MONIN oma valikusse uue mandariinimaitse. See on suvistes jookides kasutamise kõrval ka ideaalne lisand erinevates roogades. Värskendav mandariin lisab uue nüansi smuutidele, magustoitudele ja grillroogadele. Ühtlane maitse aastaringiselt. See püree on kasutusel retseptis "Mandariini kanavardad".



MONIN PÜREE KIRSS

Kirsid on alati olnud tõeliseks rahva lemmikuks, hoides aukohta söögilaudadel üle maailma. MONIN Kirsi püree toob meieni värskest korjatud mahlased kirsid. Rikkaliku maitse ja purpurpunaše tooniga võimaldab see püree mängida roogade värvide ja tekstuuridega. Taaselusta vanaema koduse kirsipiruka nostalgiline maitse, küpseta maitsvaid kooke või sega püree araabia vürtsidega loomaks ainulaadne barbeque-kaste, nagu selles retseptiraamatus välja pakume.



MONIN PÜREE PASSIONVILJA

Passionvilja tuntakse hästi paljudes troopilistes piirkondades ning see kannab heale lapsele kohaselt mitut nime - näiteks kutsutakse seda ka Maracuja ja Chinola. Oma üliintensiivse lõhna, oranži värvi ja magushapu maitsega on passionvilja asendamatu maitse MONINI valikus, olles paljude lemmik ja praeguse aja üks populaarsemaid maitseid. Sobib hästi kombineerimiseks teiste eksootiliste viljade, tsitruste ja vaarikatega; ürtidega nagu piparmünt ja ingver; või kastmena klassikaliste vanilje- ja šokolaadidessertide juures. Kuidas kõlaks hoopis kala ja passionvilja kooslus?! Keri kiiresti edasi Bas'i retseptide juurde!



MONIN PÜREE YUZU

Yuzu pärineb Hiinast. Hoolimata oma kortsus ja kõvast koorest, on Yuzu Aasia köögi asendamatu koostisosana. Sel on väga vähe viljalihast ja palju seemneid, seega on vilja tähtsaim osa just ebatavaliselt hapu ja võluva aroomiga mahl. Töötab hästi desserkastmena, lisab magushapukalt värskendava maitse kalale ja sobib umami-efekti lisamiseks. Või siis tee nagu Bas ja paku oma järgmisel grillõhtul lisandiks Yuzu-hapukapsast.



MONIN PÜREE MANGO

Mangot kutsutakse ka troopikaõunaks ning see on üks kõige laialdasemalt tarbitud puuvilju troopilistes riikides. Mango on mahlane, erilise kutsuvalt magusa ja veidi hapuka alatooniga. Õhtutundidel kasutatakse seda mitmetes kokteilides - Daiquiris, Margaritas, Mojitos. Samas imeline lisand ka hommikuksle jogurtile. Bas kasutab Monin Mango püreed eksootilise Mango Chutney loomiseks, lisades vürtsika kicki saamiseks veidi tsillit.



MONIN PÜREE KOOKOSE

Kookospähkliit kasutatakse laialdaselt nii jookides kui ka toiduvallmistamisel. Kookose magus maitse ja mitmekülgus sobivad suurepäraselt kokku magusate, mörkjate ja soolaste roogadega. MONIN Kookose püree on suurepärase tekstuuriga ja värskest riivitud kookospähkli maitsega. Selle intensiivne ja kreemjas maitse viib mõtted koheselt rannaliivale ning kookoshelbed pürees viitavad värsketele kookospähklitele. Sobib hästi segamiseks teiste MONIN maitsetega, nagu passionvili või banaan, kuid ka šokolaad, nagu Bas'i kookose-šokolaadi magustoidus.



MONIN PÜREE PUNASED MARJAD

Sellesse täiuslikku punaste puuviljade segusse on koondatud südasuve parimad maitset - maasikad, vaarikad, punased sõstrad ja mustikad. Võimas ja trendikas maitse lubab hellitada klientide maitsemeeli lisades ahvatlevat õrna magusust paljudesse erinevatesse retseptidesse. Muidugi on MONIN Punased Marjad püree suurepärase lisand smuutidele ja piimakokteilidele, kuid maitsev ka klassikalise kastmena kookidel või šokolaadiretseptides. Bas'i retseptide hulgast leiab mitmeid magustoite, kus seda kasutada!



MONIN PÜREE BANAAN

Banaan on maailma tuntuim ja kõige laialdasemalt tarbitud troopiline vilj. Seda süüakse sageli suupistena, puuviljasalatites või kookides. MONIN Banaani püree on maitsvaks võimaluseks nautida küpse banaani maitset. Lisa rikkalikku tekstuuriga ja maitset arvukatesse soojadesse või külmadesse roogadesse. Selle asemel, et teha tavaline Banana Split klassikalise banaani-šokolaadi kombinatsiooniga, proovi põnevat banaani, maapähklite ja karamelli kooslust vaniljejäätise kõrval.



MONIN PÜREE MUSTIKAS

Mustikad pärinevad Põhja-Ameerikast ja need on tuntud oma kõrge antioksidantide taseme poolest. Iseloomuliku leebe magususega, millele lisandub maitsev hapukus, on see ideaalne maitse Ameerika hõrgutiste jaoks, nagu cobbler, juustukook ja muffin. Bas'ile tulid kohe pähe sõnad "ameerikalik" ja "grillimine". Sellest raamatust saad muuhulgas teada, kuidas ta kasutab MONIN Mustika püreed grillitoitude kõrvale sobiva musta küüslaugu kastme valmistamiseks.



MONIN PÜREE ROOSA GREIP

Roosa greip on apelsini ja greibi ristand, mida iseloomustab meeldivalt magus ja mahlane viljaliha. See püree lausa pakatab värskus-est. Kergelt hapukad ja mörkjad noodid värskendavad magustoite, kokteile, alkoholibasid jooke või kodust vinegretti originaalse maitsega. Hädavajalik suvine koostisosa! Raamatust leiad Roosa Greibi kastmega ahvatleva tomatisalati retsepti.



MONIN PÜREE GRANNY SMITH

Granny Smith õunad on aretatud Austraallanna Maria-Ann Smithi poolt ning tänaseks on magustoitudes kõige sagedamini kasutusel just see õunasort. Krõmps, erkroheline õun on mahlane ja sellel on täiuslik tasakaal hapukuse ja magususe vahel - seetõttu armastavad seda pea kõik. MONIN Granny Smith õuna maitseline püree on need vastupandamatud noodid talletanud. Ideaalne hapukas vili otse aiast on suurepärase kasutamiseks suvistes smuutides. Proovi näiteks Bas'i värskendavat õuna-kurgi lisandit oma järgmise grillitud liha- või kalaroa kõrval.



MONIN PÜREE KIIVI

Kiivi on saanud nime Uus-Meremaa rahvuslinna järgi. Selle väljanägemiselt igava kesta seest leiab särava smaragdjuveeli, mis ühendab endas magususe, värskendava hapukuse ja pehme tekstuuri. MONIN Kiivi püree sobib suurepäraselt teiste puuviljamaitsetega ning annab kauni smaragdrohelise tooni kõikjale, kus seda kasutatakse. Mõnusaalt küpsenud vilja maitse on aastaringiselt garanteeritud. Sobib hästi teiste värsketega ja eksootiliste puuviljadega, nagu passion ja ananass koos spinatiga, aga ka maitsevate aromaatsete ürtidega, nagu näiteks fenkoliseemned. Bas kasutab seda, et valmistada värsket Vahemere salat kiivi-fenkolikastmega.



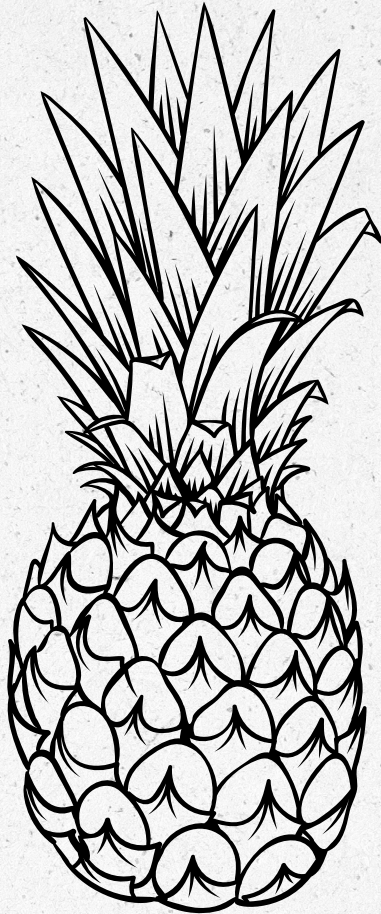
MONIN PÜREE ANANASS

Brasiilia lõunapoolsest piirkonnast pärit troopiline vili. Selle kare ja okkiline koor varjab mahlast, kuldset vilja, mis on täis mahlaseid ja troopilisi maitseid. Paljude lemmik! Mõnusalt magus ja veidi terav maitse, millele lisandub pisut hapukust võimaldab lisada roogadele eksootikat. Suurepärase suviste magustoitude jaoks, kuid sobib hästi ka puuviljasalsa valmistamiseks BBQ-roogade kõrvale.



MONIN PÜREE RABARBER

Lõpetame Aasiast pärit puuviljase taimega, mida kasutati 5000 aastat tagasi peamiselt meditsiinilistel eesmärkidel. Tänu brittidele teame, et roosad rabarberivarred sobivad imeliselt ka söömiseks. Ainulaadse mörkjalt hapu maitsega MONIN Rabarberi püreed abil saad lisada autentset magusust erinevatele roogadele. Maitsev näiteks maasika või ingveriga magustoitudes. Koos leedripuu siirupi ja mustikatega teeb Bas maitstva mascarpone-desserdi ning lisab sellele MONIN Valge Šokolaadi kastet.



Ole nagu ananass
seisa julgelt,
kanna krooni,
ole magus



MANDARIINI KANAVARDAD

MONIN PÜREE MANDARIIN, GRILLITUD KANAKINTSUD JA GARAM MASALA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Mandariin	150 g
• Garam Masala	30 g
• Sojakaste	100 g
• Sool	2.5 g
• Tükeldatud kanakints	1 kg
• Laimikoor	15 g
• Laimimahl	50 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Puidust pulgad/vardad
- Vaakumpakendaja



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Aseta MONIN Püree Mandariin, soja-kaste, garam masala, riivitud laimikoor ja laimimahl segamiskaussi ning sega, kuni saad ühtlase segu.
2. Sega tükeldatud kana ja marinaad.
3. Lüki kana puidust varrastele.
4. Grilli/prae kanavardaid, kuni liha on läbi küpsenud ja kenasti pruunistunud. Pööra tähelepanu marinaadis sisalduvatele suhkrutele, kuna need kõrbeavad kiiresti!

TIPP: pane kana vaakumkotti ja küpseta seda sous-vide meetodil 60 minutit temperatuuril 70°C. Sel viisil valmistades on grillimine/praadimine vajalik vaid välimuse ja maitse pärast. Ole ettevaatlik, et teravad vardad kotti ei lõhuks.

Head isu!





MANGO CHUTNEY

MONIN PÜREE MANGO, VADOUVAN, ESTRAGON JA TŠILLI
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Mango	100 g
• Tükeldatud mango	1 kg
• Tšillipipar (väikeste kuubikutena)	16 g
• Vadouvan	12 g
• Estragon	5 g
• Sool	2 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Kastrul
- Roheline lõikelaud



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kuumuta kastrul ja lisa kõik koostisosad.
2. Lase madalal kuumusel keeda, kuni segu saavutab moositaolise paksuse. Kui moos liiga kokku keeb, lisa vajaliku tekstuuri saamiseks natuke vett.
3. Jahuta ja jaota sobiva suurusega portsjoniteks.

Serveerimisnipp: Serveeri aurutatud bao kuklitega koos BBQ seakõhu, BBQ vorstide või BBQ röstitud lillkapsaga.

Head isu!





ROOSA GREIBI TOMATISALAT

VALIK ERINEVAID TOMATEID, MONIN PÜREE ROOSA GREIP, BURRATA, GREIP,
ESTRAGON JA PISTAATSIAPÄHKLID
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Roosa Greip	200 g
• Erinevaid tomateid	1000 g
• Punane greip	200 g
• Palsamiäädikas	70 g
• Estragon	10 g
• Oliiviõli	200 g
• Sool	2 g
• Burrata	1000 g
• Pistaatsiapähklid	100 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Roheline lõikelaud



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Salati valmistamine

1. Lõika tomatid soovitud suurusega tükkideks; parima kogemuse pakkumiseks koori tomatid eelnevalt.
2. Lõika greip sektoriteks.
3. Sega tomatid ja greip kastmega.
4. Kaunista salat pistaatsiapähklite ja estragoniga.
5. Serveerimisel lisa burrata.

Kastme valmistamine

1. Kaalu 200 grammi MONIN Roosa Greibi püreed.
2. Kaalu 200 grammi oliiviõli.
3. Kaalu 70 grammi palsamiäädikat.
4. Kaalu 2 grammi soola.
5. Sega kõik kausis ühtlaseks ja tõsta kuni serveerimiseni kõrvale.

Head isu!



CEVICHE A LA PASSION

MONIN PÜREE PASSIONVILI, KULDMAKRELLI FILEE, LAIM, KORIANDER JA BATAAT
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Passionvilja 50 g
- Laimimahl 200 g
- Kuldmakrelli filee 700 g
- Kalakaste 20 g
- Koriander 15 g
- Tšillipipar 15 g
- Bataat 200 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Roheline lõikelaud
- Sinine lõikelaud



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

“Tiigripiima” valmistamine

1. Kaalu 50 grammi MONIN Passionvilja püreed.
2. Lisa 200 grammi laimimahla, see on umbes 10 laimi. Jäta alles ka 5 laimi riivitud koor.
3. Kaalu 20 grammi kalakastet.
4. Tükelda tšillipipar ja koriander.
5. Sega kõik kokku ja jäta ootama.

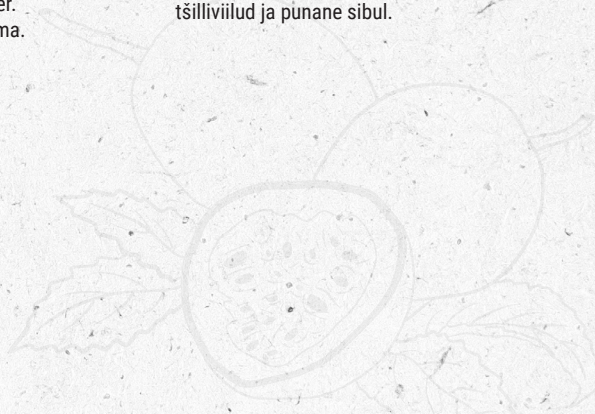
Ceviche valmistamine

1. Lõika kuldmakrelli filee viiludeks.
2. Marineeri fileesid 30 minutit “tiigripiimas”.
3. Samal ajal küpseta bataati 30 minutit 230°C juures.
4. Lõika bataat suupärasteks tükkideks.

Ceviche serveerimine

1. Aseta maguskartul taldriku servale.
2. Serveeri ceviche koos marinaadiga.
3. Kaunistada ürtidega, nagu näiteks idud, tšilliviilud ja punane sibul.

Head isu!





ÕUNA-KURGILISAND

MONIN PÜREE GRANNY SMITH, KURK, LAIM, TILL JA SIBUL
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Granny Smith	200 g
• Õun	350 g
• Kurk	350 g
• Laimimahla	100 g
• Sibul	50 g
• Till	20 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Roheline lõikelaud



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kaalu 200 grammi MONIN Granny Smith'i püreed.
2. Kaalu 100 grammi laimimahla.
3. Lõika 350 grammi õuna ja 350 grammi kurki väikesteks kuubikuteks.
4. Tükelda 50 grammi sibulat.
5. Haki 20 grammi tilli peeneks.
6. Sega kõik koostisosad ühtlaselt.
7. Maitsesta soolaga.

Head isu!



ARAABIA KIRSI BBQ KASTE

MONIN PÜREE KIRSS, PEEDIM AHL JA RAS EL HANOUT
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Kirss	200 g
• Peedimahl	800 g
• Ras el hanout	10 g
• Sibulahelbed	200 g
• Õli	100 g
• Loorberileht	50 g
• Sojakaste	20 g
• Tabasco	4 g
• Palsamiädikas	28 g
• Kookossuhkur	28 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Kastrul
- Roheline lõikelaud



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kaalu ülalnimetatud koostisained.
2. Vala kastrulisse õli, kuumuta ras el hanouti ja sibulahelbed madalal kuumusel 20 minutit.
3. Lisa ülejäänud koostisosad.
4. Keeda madalal kuumusel kokku kuni kaste pakseneb, seejärel kurna.
5. Maitsesta ja jahuta.

Serveerimisnipp: BBQ röstitud peet. BBQ karamelliseeritud kitsejuust, BBQ part.

Head isu!





MUSTIKA JA MUSTA KÜÜSLAUGU KASTE

MONIN PÜREE MUSTIKAS JA MUST KÜÜSLAUK
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Mustikas	200 g
• Musta küüslaugu püree	300 g
• <i>Demi-glace</i> kaste	1000 g
• Vesi	200 g
• Mustikad	300 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Kastrul



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kaalu koostisained.
2. Alusta *demi-glace* kuumutamist kastrulis madalal kuumusel.
3. Lisa MONIN Mustika püree, musta küüslaugu püree ja vesi.
4. Lase keema tõusta ning sega korralikult.
5. Kuumuta madalal kuumusel kuni kaste saavutab paksu konsistentsi ja maitse.
6. Jahuta.
7. Mustikad lisa kastmele kõige rohkem 5 minutit enne serveerimist nii, et need oleksid soojad, kuid jääksid terveks.

Serveerimisnipp: BBQ röstitud peet. BBQ part. BBQ hirv. BBQ lamb.

Head isu!





YUZU HAPUKAPSAS

HAPUKAPSAS MONIN YUZU PÜREEGA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Yuzu	500 g
• Loputatud hapukapsas	1000 g
• Kõõmned	10 g
• Sool	10 g
• Pipar	10 g
• Pardirasv	100 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Kastrul



Taimse versiooni jaoks:
pardirasva asemel kasuta taimset võid või oliiviõli

Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kaalu koostisained.
2. Pane pardirasvu kastrulisse ja kuumuta selles vürtsid.
3. Lisa hapukapsas. Sega hoolikalt.
4. Lisa MONIN Yuzu püree. Sega segu hästi läbi.
5. Rösti hapukapsast madalal kuumusel 45 minutit.
6. Lisa maitse järgi soola.
7. Jahuta.

Serveerimisnipp: Hot-dogi saiake BBQ vorstidega. Röstitud porgandi hot-dogid. Karamelliseeritud pardikoivad.

Head isu!





KIRSIRIBID

SEARIBID MONIN KIRSI PÜREEGA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Kirss	160 g
• MONIN Muscovado suhkur	40 g
• Sool	10 g
• Vedel suits	1 g
• Sealiha maitseaine BBQ maitseaine	5 g
• Searibid	1650 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Sous vide
- Vaakumpakendaja



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kaalu koostisained.
2. Sega kõik kokku.
3. Marineeri searibisid marinaadis.
4. Aseta searibid vaakumpakendisse.
Veendu, et ribid oleksid marinaadiga kaetud.
5. Sulge kott ja küpseta parimaks tulemuseks 5 tundi 77°C juures Seejärel grilli krõbeduse saavutamiseks.

Head isu!





ANANASSISALSA

VÄRSKE ANANASS, MONIN PÜREE ANANASS JA PIPARMÜNT
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Ananass 500 g
- Kuubikuteks lõigatud ananass 5 mm 500 g
- Laimimahli 200 g
- Sibulahelbed 250 g
- Piparmünt 30 g
- Sool 10 g
- Tšillihelbed 10 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Roheline lõikelaud



Mise-en-place

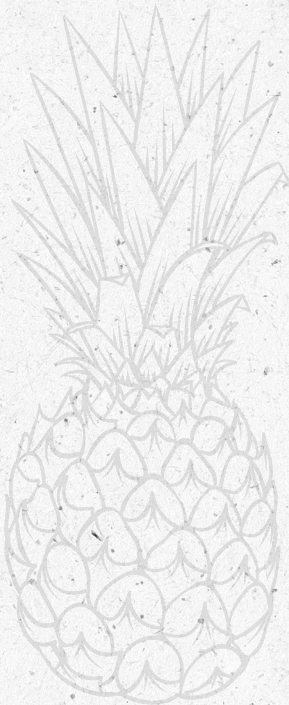
1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Valmistamine

1. Kaalu koostisosad.
2. Sega kõik läbi.

Serveerimisnipp: BBQ seakõht.
BBQ vorstid. Röstitud kapsas.

Head isu!





FENKOLI-KIIVISALAT

MONIN PÜREE KIIVI, FENKOL, RICOTTA, SERRANO SINK JA MUSTAD OLIIVID
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Kiivi	40 g
• Fenkol	50 g
• Õunasiidriäädikas	10 g
• Serrano sink	25 g
• Fenkoliseemned	1 g
• Ricotta	20 g
• Mustad oliivid	15 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Roheline lõikelaud
- Mandoliin (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

Ettevalmistus

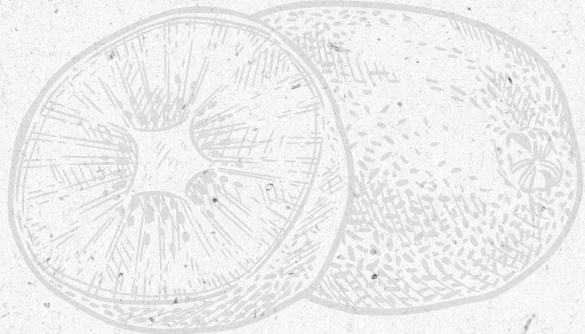
1. Lõika fenkol õhukesteks ribadeks.
2. Sega kokku MONIN Kiivi püree, fenkoliseemned ja õunasiidriäädikas. Tõsta kõrvale ootama.
3. Sega fenkol kiivikastmega.

Serveerimine

1. Aseta ricotta taldriku keskele.
2. Aseta fenkol ricotta kõrvale.
3. Kaunista serrano singi ja oliividega.
4. Viimistle salat kastmega.

Serveerimisnipp: BBQ röstitud baklažaan. BBQ vorstid.

Head isu!





MANGO-YUZU TARTLETT

KARAMELLISEERITUD MANGO TARTLETT, MONIN YUZU PÜREE,
INGVER, TIRAMISU KREEM JA DULCE DE LECHE
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Yuzu 500 g
- Mango 1000 g
- Püreestatud ingver 30 g
- Debic Tiramisu (koorejogurt) 500 g
- Tartletikorvikesed 10 tk
- Dulce de Leche 100 g
- Basiilikuvõrsed väike peotäis

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Desserditaldrik
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik köögitarbed.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Yuzu püreed.
2. Kaalu 1000 grammi mangot, koori ja tükelda.
3. Kaalu 30 grammi püreestatud ingverit.
4. Sega kõik omavahel.
5. Pane segu sobivasse anumasse ja hoia serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusi!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Tartlett & Dulce de Leche

1. Tartletikorvikesed võib võtta otse pakendist.
2. Ka Dulce de Leche saab serveerida otse pakendist. Juhul, kui soovid seda ise valmistada, siis keeda kinnist kondenspiima purki 4 tundi 100°C juures.

Tiramisukreem

1. Vahusta kreem vastavalt juhistele.
2. Pane pritskotti, ning säilita külmikus kuni serveerimiseni.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Aseta tartletid taldrikule.
3. Täida tartletid ¾ võrra tiramisukreemiga.
4. Lisa 1 supilusikatäis (15-20 grammi) MONIN püree lisandit.
5. Kaunistada Dulce de Leche ja basiilikuvõrsetega.

Head isu!



POT DE CRÈME

MONIN PÜREE KIRSS, TONKA OA SIIRUP, CRÈME BRÛLÉE JA BASTOGNE PURU
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Kirss 1000 g
- MONIN Tonka oa siirup 120 g
- Debic *crème brûlée* 1 l
- Bastogne küpsised 150 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Kastmepott
- Pritspudel
- Serveerimisklaas
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud köögitarbed.

Bastogne küpsise puru

1. Purusta Bastogne küpsised blenderis.
2. Aseta õhukindlasse säilituskarpi ja hoiu kuivas kohas kuni serveerimiseni.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 1000 grammi MONIN Kirsi püreed.
2. Kaalu 120 grammi MONIN Tonka oa siirupit.
3. Sega ühtlaseks.
4. Pane segu pritspudelisse ja jäta ootama.

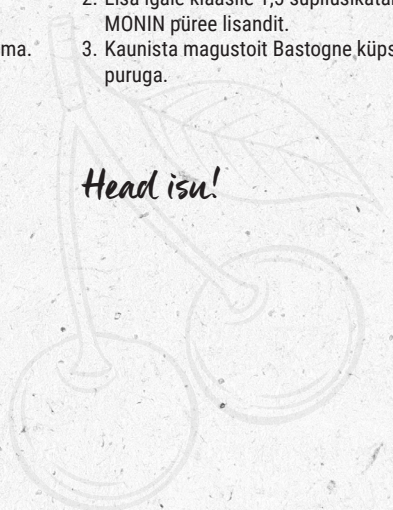
Serveerimine

1. Tõsta *crème brûlée* klaasid külmikust välja.
2. Lisa igale klaasile 1,5 supilusikatäit MONIN püree lisandit.
3. Kaunista magustoit Bastogne küpsise puruga.

Pot de crème

1. Kuumuta *crème brûlée* põhi temperatuurini 70°C vastavalt pakendil olevatele juhistele.
2. Vala igasse serveerimisklaasi umbes 100 grammi.
3. Kata kilega ja hoiu külmkapis kuni serveerimiseni.

Head isu!





YUZU JOGURTIJÄÄTIS

MONIN PÜREE YUZU, MANGO, ROSMARIIN,
JOGURTIJÄÄTIS JA ŠOKOLAADIPURU
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Yuzu 500 g
- Jogurtijäätis 2500 g
- Rosmariin 20 g
- Kuubikuteks lõigatud mango 1000 g
- Šokolaadilaastud 150 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Pann
- Serveerimisklaas
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud köögitarbed.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Yuzu püreed.
2. Kaalu 1000 grammi kuubikuteks lõigatud mangot.
3. Kaalu 20 grammi rosmariini ning mulju seda korralikult.
4. Sega ühtlaseks.
5. Aseta segu säilituskarpi ning hoiu serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusi!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Jogurtijäätis

1. Tee jogurtijäätisest *quenelle'id* või palikesed.

Šokolaadilaastude puru

1. Purusta šokolaadilaastud blenderiga.
2. Aseta segu õhukindlasse säilituskarpi ning hoiu serveerimiseni kuivas kohas.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Eemalda rosmariin MONIN püree lisandist.
3. Serveeri klaasis või sügaval taldrikul.
4. Kasuta iga portsjoni jaoks 1-2 *quenelle'i* jogurtijäätit.
5. Lisa 3 supilusikatäit (40-50 grammi) yuzu ja mango lisandit.
6. Kaunista šokolaadilaastude puruga.

Head isu!



MANGO PASSIONI KOOK

MONIN PÜREE MANGO, PASSIONIVILI, SIDRUNHEIN, VAHUSTATUD MASCARPONE, MADEIRA KOOK JA MONIN VALGE ŠOKOLAADI KASTE
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Passionvili	500 g
• MONIN Püree Mango	250 g
• MONIN Valge šokolaadi kaste	100 g
• MONIN Agave Siirup	100 g
• Sidrunhein	170 g
• Mascarpone	1000 g
• Vahustatud koor	100 g
• Sool	2 g
• Madeira kook	1000 g

VAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Grillpann või plaadigrill
- Dessertaldrik
- Valikuline:
vaakumpakendaja



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud köögitarbed.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Passionvilja püreed.
2. Kaalu 250 grammi MONIN Mango püreed.
3. Kaalu 170 grammi sidrunheina, mulju korralikult nig haki jämedalt.
4. Sega kõik omavahel.
5. Aseta segu säilituskarpi ning hoi a serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusid!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Madeira kook

1. Lõika kook viiludeks.
2. Hoi a serveerimiseni plastikust või roostevabast terasest säilituskarbis.

Vahustatud mascarpone

1. Vahusta mascarpone koos koore, agaaviisiriipi, soola ja MONIN valge šokolaadi kastmega.
2. Vala õhukindlasse anumasse ja hoi a külmikus kuni serveerimiseni.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Rösti koogiviil kiiresti grillpannil, praepannil või plaadigrillil kuldseks. Kook sisaldab piisavalt võid, et kiiresti pruunistuda. Väljast krõbe ja seest pehme.
3. Aseta kook taldrikule.
4. Lisa koogile suur *quenelle* mascarponet.
5. Lisa 2 supilusikatäit (30 grammi) MONIN püree lisandit.
6. Kaunist a meelepäraste ürtidega.

Head isu!



“COCO 'N CHOCO” VAHT

MONIN KOOKOSE PÜREE, KOOKOSE VAHT, ŠOKOLAADIKASTE,
SARAPUUPÄHKEL & KRÖBE KOOKOS
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Kookospähkel 100 g
- MONIN Šokolaadikaste 100 g
- Kookose *mousse* 500 g
- Kookoshelbed 10 g
- Laimi koor
- Sarapuupähkel 10 g
- Basiilikuyõrsed 3 portsjoni kohta

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Magustoidutaldrik

VALIKULINE:

- Kookospähkel
- Vaakumpakendaja



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 100 grammi MONIN Kookose püreed.
2. Kaalu 100 grammi MONIN Šokolaadikastet.
3. Sega, kuni segu on ühtlane.
4. Vala õhukindlasse anumasse ja hoi a külmikus kuni serveerimiseni.

Kookose mousse

1. Vahusta *mousse* vastavalt juhendile.
2. Pane segu pritskottidesse ja hoi a serveerimiseni külmikus.

Pähkli- ja kookoshelbe puru

1. Rösti sarapuupähkleid 20 minutit temperatuuril 160°C.
2. Rösti kookoshelbeid mõni minut pannil.
3. Haki sarapuupähklid peeneks.
4. Sega hakitud sarapuupähklid ja röstitud kookos.
5. Aseta segu õhukindlasse säilituskarpi ning hoi a serveerimiseni kuivas kohas.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Pritsi *mousse* taldrikule või poolikusse kookospähklisse kuni poole täitumiseni.
3. Lisa 2 supilusikat (40 grammi) MONIN püree lisandit.
4. Riivi peale värsket laimikoort.
5. Kaunista roog pähkli- ja kookoshelbe puru ja basiilikuvõrsetega.

Head isu!



PUNASTE MARJADE JUUSTUKOOK

PUNASED MARJAD KOOS MONIN PUNASTE MARJADE PÜREE, JUUSTUKOOGI, BASIILIKU JA PIPARMÜNDIGA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Punased Marjad 500 g
- Metsamarjade segu 1000 g
- Juustukook 900 g
- Basiilik 100 g
- Piparmünt 100 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispeli/spaatel
- Magustoidutaldrik
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Punased Marjad püreed.
2. Kaalu 1000 grammi metsamarjade segu.
3. Sega ühtlaseks
4. Pane segu säilituskarpi ja hoi a serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusi!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Juustukook

1. Lõika kook sobivateks tükkideks
2. Hoi a serveerimiseni külmikus.

Basiilik ja piparmünt

1. Lõigake basiilik ja piparmünt peenikesteks ribadeks. Säilita õhukindlas karbis.

Serveerimine

1. Kogu kõik vajalikud koostisosad.
2. Aseta juustukook taldrikule.
3. Lisa 2 supilusikatäit (30 grammi) MONIN püree lisandi.
4. Kaunista basiiliku ja piparmündiga.

Head isu!



PÄHKLINE BANAAN

PÄHKLISED BANAANID MONIN BANAANI PÜREE, MAAPÄHKLI-KARAMELLI KASTME, VANILJEJÄÄTISE JA SUHKRUSTATUD MAAPÄHKLI PURUGA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Banaan	500 g
• MONIN Karamellikaste	1000 g
• Suhkrustatud maapähklid	70 g
• Banaan	1000 g
• Maapähklivõi	100 g
• Vaniljehäätis	50 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Plaadipliit või plancha-grill
- Pritspudel
- Desserttaldrik
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Banaani püreed.
2. Kaalu 1000 grammi kooritud banaane.
3. Lõika banaanid viiludeks või mõneks muuks soovitud kujundiks.
4. Sega kõik ühtlaseks
5. Pane segu säilituskarpi ja hoi a serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusi!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Suhkrustatud maapähklipuru

1. Jahvata suhkrustatud maapähklid blenderiga jämedaks puruks.
2. Aseta segu õhukindlasse säilituskarpi ning hoi a serveerimiseni kuivas kohas.

Maapähkli-karamelli kaste

1. Sega MONIN Karamellikaste ja maapähklivõi hoolikalt omavahel.
2. Vala pritspudelis. Säilita serveerimiseni jahedas.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Pane 1 või 2 quenelle'i vaniljehäätist taldrikule.
3. Aseta MONIN Banaani püreed jäätise kõrvale.
4. Kata maapähkli-karamelli kastmega.
5. Kaunistada suhkrustatud maapähklipuruga.

Head isu!

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.



RABARBERI CRUMBLE

MONIN PÜREE RABARBER, MUSTIKAD JA SÕSTRASIIRUP.
MASCARPONE JA *SHORTBREAD* KÜPSISED
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Rabarber	350 g
• MONIN Sõstrasiirup	150 g
• MONIN Valge Šokolaadi Kaste	100 g
• MONIN Agave siirup	100 g
• Mustikad	1000 g
• Mascarpone	1000 g
• Vahukoor	100 g
• Sool	2 g
• <i>Shortbread</i> küpsised	150 g

VARUSTUS

- Segamiskauss
- Vispel
- Magustoidutaldrik
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 350 grammi MONIN Rabarber püreed.
2. Kaalu 150 grammi MONIN Sõstrasiirupit.
3. Kaalu 1000 grammi mustikaid.
4. Sega omavahel ühtlaseks.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusi!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Küpsisepuru

1. Jahvata *shortbread* küpsised blenderiga jämedaks puruks, vajuta 3-4 korda.
2. Aseta segu õhukindlasse säilituskarpi ning hoi a serveerimiseni kuivas kohas.

Vahustatud mascarpone

1. Vahusta mascarpone koos koore, agaavisiirupi, soola ja MONIN Valge Šokolaadi Kastmega.
2. Pane segu säilituskarpi ja hoi a serveerimiseni külmikus.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Aseta suur *quenelle* mascarponet taldrikule.
3. Kata 3 supilusikatäie (45-50 grammi) MONIN püree lisandiga.
4. Kaunista küpsisepuru ja ürtidega

Head isu!



PIRNI TARTLETID

TARTLETT: KAREMELLISEERITUD PIRNID MONIN PÜREE WILLIAMS PIRNIDE, INGVERI, TIRAMISU KOORE JA DULCE DE LECHE'IGA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

• MONIN Püree Williamsi pirn	500 g
• Kooritud pirnid	1000 g
• Ingver	30 g
• Debic Tiramisu	500 g
• Dulce de leche	100 g
• Tartletikorvikesed	10 tk

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vispel
- Magustoidutaldrik
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Williamsi pirni püreed.
2. Kaalu 1000 grammi pirne, koori ja tükelda.
3. Kaalu 30 grammi ingveri püreed.
4. Sega ühtlaseks.
5. Pane segu säilituskarpi ja hoi a serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusid!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks lõika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Tartletid ja Dulce de Leche

1. Tartletikorvikesed võib võtta otse pakendist.
2. Ka Dulce de Leche saab serveerida otse pakendist. Juhul, kui soovid seda ise valmistada, siis keeda kinnist kondenspiima purki 4 tundi 100°C juures.

Tiramisuvah

1. Vahusta vedelik vastavalt juhustele.
2. Pane segu pritskottidesse ja hoi a serveerimiseni külmikus.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Aseta tartletikorvikesed taldrikule.
3. Täida umbes 3/4 tartletist tiramisuvahuga.
4. Lisa 1 supilusikatäis (15-20 grammi) MONIN püree lisandit.
5. Kaunista Dulce de Leche ja ürtidega.

Head isu!



POMPELCOTTA

PANNA COTTA MONIN PÜREE ROOSA GREIBI, BASIILIKU JA MÜNDIGA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- | | |
|----------------------------|--------|
| • MONIN Püree Roosa greip | 500 g |
| • Debic <i>Panna cotta</i> | 1000 g |
| • Münd | 80 g |
| • Basiilik | 80 g |

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vahusti
- Desserdiklaas
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Roosat Greibi püreed.
2. Kaalu 80 grammi münti ja 80 grammi basiilikut.
3. Lõika mõlemad ürdid õhukesteks ribadeks.
4. Sega ühtlaseks.
5. Pane segu säilituskarpi ja hoida serveerimiseni külmikus.

Panna cotta

1. Järgi Debic *panna cotta* pakendi juhiseid.
2. Aseta *panna cotta* segu klaasidesse.
3. Hoida serveerimiseni külmikus.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kata *panna cotta* 2 supilusikatäie (30-40 grammi) MONIN püree lisandiga.
3. Kaunistada ürtidega.

Seda retsepti saab kasutada ka pot de crème või kohupiimakoogi jaoks!

Head isu!



MANDARIINIKREEM

MONIN PÜREE MANDARIIN, LAIM JA PANNA COTTA
10-le inimesele

KOOSTISOSAD

- MONIN Püree Mandariin 500 g
- Mandariinid 1000 g
- Laimikoor 25 g
- Debic *Panna Cotta* 1000 g

TÖÖVAHENDID

- Segamiskauss
- Vîspel
- Desserdiklaas
- Vaakumpakendaja (valikuline)



Mise-en-place

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kogu kõik vajalikud töövahendid.

MONIN püree lisand

1. Kaalu 500 grammi MONIN Mandariini püreed.
2. Kaalu 1000 grammi mandariine, eemalda koor ja nii palju valget osa kui võimalik, tükelda.
3. Riivi 15 grammi laimikoort peenelt.
4. Sega kõik ühtlaseks.
5. Pane segu säilituskarpi ja hoi a serveerimiseni külmikus.

MONIN püree lisand

Valikuline. Kui soovid pakkuda veel erilisemaid elamusid!

1. Aseta MONIN püree lisandi segu vaakumkottidesse ning sulge õhukindlalt.
2. Küpseta 30 minutit temperatuuril 70°C aurus.
3. Jahuta ja säilita kuni 14 päeva külmikus 7°C juures.
4. Kasutamiseks löika pakend lahti ja kasuta.

Sama tehnikat saab kasutada ka säilituspurkide jaoks.

Panna cotta

1. Järgi Debic *panna cotta* pakendi juhiseid.
2. Aseta *panna cotta* segu desserdiklaasidesse.
3. Hoi a serveerimiseni külmikus.

Serveerimine

1. Kogu kõik koostisosad.
2. Kata *panna cotta* 2 supilusikatäie (30-40 grammi) MONIN püree lisandiga.
3. Kaunist a ürtidega.

Seda retsepti saab kasutada ka *pot de crème* või kohupiimakoogi jaoks!

Head isu!





Tangerine

MONIN

Le Fruit de
MONIN

Tangerine
Mandarine

Arômes Naturels
Une tradition de qualité



