

НОВИНКА ☆

▲ PINCH & DROP •

Новинки Pinch&Drop – 9 невероятных вкусов

Уже в продаже!





Pinch&Drop

Рады сообщить о пополнении линейки сиропов российского бренда Pinch&Drop новыми вкусами!

Важной особенностью новинок является то, что все вкусы не сворачивают горячее молоко и они достаточно универсальны в применении.

Добавились пряные, цветочные и теплые десертные вкусы для ваших самых ярких экспериментов.

Заказывайте уже сейчас и удивляйте гостей новыми сочетаниями вкусов!

55

Lemongrass



Лемонграсс

Добавит во вкус легкий, освежающий, пряный и травяной букет с нотами цитруса. Раскроет вкус напитка и придаст легкости и свежести десерту.

арт.: 5045118

Азиатский лимонад

Ингредиенты:	
Сироп Pinch&Drop «Лемонграсс»	5 мл
Сироп Pinch&Drop «Вишня»	25 мл
Пюре Pinch&Drop «Маракуйя»	20 мл
Конц. напиток Pinch&Drop «Лимон»	10 мл
Содовая	170 мл

Метод:
Все компоненты поместить в бокал со льдом, хорошо перемешать, украсить.

Украшение:
Соцветие мяты, с/м вишня.

Бокал:
Хайбол «Миксолоджи», Bormioli Luigi, хр. стекло, 480 мл, арт.: 1011636

56

Peach Pie



Персиковый пирог

Вкус теплой, обволакивающей хрустящей персиковой выпечки с послевкусием яркого, сладкого и нежного персикового конфи.

арт.: 5045119

Летний день

Ингредиенты:	
Сироп Pinch&Drop «Персиковый пирог»	20 мл
Сироп Pinch&Drop «Жасмин»	10 мл
Конц. напиток Pinch&Drop «Лимон»	20 мл
Джин	40 мл
Яичный пастеризованный белок	30 мл

Метод:
Все компоненты поместить в шейкер, взбить, добавить лед и взбить еще раз, перелить в охлажденный бокал.

Бокал:
Коктейльная рюмка Retro «Бах», Bormioli Luigi, хр. стекло, 260 мл, арт.: 1030806

57

White Peach



Белый персик

Воспроизводит сладкий и нежный вкус мякоти плода с легким, цветочно-фруктовым ароматом.

арт.: 5045136

Лимонад с белыми персиками

Ингредиенты:	
Сироп Pinch&Drop «Белый персик»	20 мл
Сироп Pinch&Drop «Бузина»	10 мл
Конц. напиток Pinch&Drop «Лимон»	10 мл
Содовая	200 мл

Метод:
Все компоненты поместить в бокал со льдом, хорошо перемешать, украсить.

Украшение:
Соцветие мяты, дольки белого персика.

Бокал:
Хайбол «И Меравиглиози», Bormioli Luigi, хр. стекло, 570 мл, арт.: 1010300



58 Macadamia



Макадамия

Точно передает плотный, яркий природный вкус ореха, а также особенный сливочный аромат. Сироп идеально сочетается с кофе, смягчая его горечь, добавляя сладкие нотки и невероятный запах.

арт.: 5045137

Макадамия

Ингредиенты:

Сироп Pinch&Drop «Макадамия»	15 мл
Эспрессо	30 мл
Молоко	180 мл

Метод:

На дно бокала налить сироп, вспененное молоко аккуратно влить по стенке бокала, в центр молочной пены влить тонкой струйкой кофе, пред употреблением хорошо перемешать.

Бокал:

Бокал пивной «Паб», Pasabahce, стекло, 300 мл, арт.: 1120315



66 Basil



Базилик

Обладает обильным, пряным, землистым ароматом и вяжущим, с приятной горчинкой вкусом зелени базилика. Универсальный ингредиент для вашего творчества с освежающими травяными, слегка горьковатыми нотами.

арт.: 5045135

Лимонад «Новый свет»

Ингредиенты:

Сироп Pinch&Drop «Базилик»	10 мл
Сироп Pinch&Drop «Земляника»	20 мл
Конц. напиток Pinch&Drop «Лимон»	20 мл
Светлый ром	40 мл
Тоник «Индиан»	50 мл
Содовая	100 мл

Метод:

Все компоненты поместить в бокал со льдом, хорошо перемешать, украсить.

Украшение:

Слайсы клубники, греческий базилик.

Бокал:

Хайбол «Бах», Bormioli Luigi, хр. стекло, 360 мл, арт.: 1010685

67 Cardamom



Кардамон

Имеет характерный пряный, теплый и обволакивающий вкус свежемолотой специи. Душистый и многогранный сироп раскроется в каждом напитке и не потеряется на фоне других ингредиентов.

арт.: 5045138

Пряный кофе

Ингредиенты:

Сироп Pinch&Drop «Кардамон»	20 мл
Эспрессо	60 мл
Молоко	200 мл
Молотая куркума	1 щепотка

Метод:

Все компоненты поместить в питчер, взбить пароводом, перелить в бокал, украсить.

Украшение:

Молотая куркума, семена кардамона.

Бокал:

Хайбол «Хайнесс», Pasabahce, стекло, 350 мл, арт.: 1010162



68 Brownie



Брауни

С первых нот раскрывается вкус и аромат популярного во всем мире десерта. Сладкий, насыщенный и теплый, с легкими ореховыми нотами, сироп идеально раскроет вкус латте, какао, дополнит мороженое или десерт.

арт.: 5045133

Мятный Брауни

Ингредиенты:

Сироп Pinch&Drop «Брауни»	10 мл
Сироп Pinch&Drop «Мятная конфета»	10 мл
Эспрессо	30 мл
Молоко	150 мл

Метод:

сварить капучино, добавить сиропы, перед употреблением перемешать.

Бокал:

Олд Фэшн «Аркади», Argosoc, стекло, 350 мл, арт.: 1022108





69

Tiramisu



Тирамису

Раскрывают вкус яркие нотыпряного рома, переходящие в сладкие и теплые карамельно-шоколадные оттенки печенья «Савоярди».

арт.: 5045120

Тирамису по-новому

Ингредиенты:

Топпинг Pinch&Drop «Шоколад»	50 мл
Эспрессо	30 мл
Печенье «Савоярди»	1 шт.

Крем:

Сироп Pinch&Drop «Тирамису»	50 мл
Сливки 33%	200 мл
Творожный сыр	50 г

Метод приготовления крема:

все компоненты для крема перемешать до однородной массы, чтобы не было комочков, поместить в кример и заправить баллончиком для сливок, оставить в холодильнике охладиться на 10–15 мин.

Метод приготовления десерта:

в чашку поместить печенье, полить одну сторону топпингом, а другую кофе, добавить крема из кримера и можно подавать.

Бокал:

Пара кофейная «Аква», Pasabahce, стекло, 70 мл, арт.: 3130459



70

Cucumber



Огурец

Свежий и легкий, во вкусе чувствуется молочная зелень и сочность. Придаст даже привычным напиткам и блюдам интересный и неожиданный вкус.

арт.: 5045134

Твист на «джин- тоник»

Ингредиенты:

Сироп Pinch&Drop «Огурец»	10 мл
Сок лайма	10 мл
Джин	40 мл
Тоник «Индиан»	60 мл

Метод:

все компоненты поместить в бокал со льдом, хорошо перемешать, украсить.

Украшение:

Скрученные слайсы огурца, нанизанные на шпажку.

Бокал:

Хайбол, Pasabahce, стекло, 170 мл, арт.: 1010164