

20:45

PASTACILIK





ŞURUPLAR

Ananas

Irish Cream

Muz

Beyaz çikolata

Karpuz

Nar

Blue Curocao

Karamel

Sakız

Çikolata

Kavun

Şeftali

Çilek

Kivi

Şeker

Fındık

Lime

Vanilya

Frambuaz

Limon

Vişne

H.Ceviz

Mango

Yeşil Nane

HAZIRLANIŞI

Kokteyl, pasta, kek, puding ve çay, kahve gibi sıcak içeceklerde aromalandırma amacıyla 1/8 oranında kullanılabilir. Ayrıca sıcak veya soğuk su ile 1/8 oranında karıştırılarak içecek hazırlanmasında da kullanılabilir, Servis önerisidir.

PÜRELER

20:45
PASTACILIK



Ananas

Kavun

Muz

Böğürtlen

Kivi

Nane Limon

Çilek

Kırmızı
Orman Meyve

Şeftali

Karadut

Limon

Vişne

Karpuz

Mango

Yeşil Elma

HAZIRLANIŞI

1 ölçek meyveli şurup 4 ölçek su ile karıştırılarak kullanılır. Ayrıca; meyve püresi ve buz parçalarını karışım köpürene kadar blenderda çalıştırın. Karışım köpürdüğünde meyve püreniz içime hazır demektir. Bu karışımda kullanılan malzeme miktarına göre karışım süresi uzayabilir. Meyve dilimleri ve pipet kullanarak içeceğinizi hazır hale getirebilirsiniz. Servis önerisidir.

BAR SOSLARI

20:45
PASTACILIK



Beyaz çikolata

Çilek

Kivi

Blue Curocao

Frambuaz

Muz

Çikolata

Karamel

Vişne

HAZIRLANIŞI

Tatlı, pasta ve dondurma sunumunda, direkt olarak mamul, pasta tabağı ve bardak süslemelerinde kullanılabilir. Servis Önerisidir.