

▲ PINCH & DROP •

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

осень-зима
от Pinch&Drop



*Sea buckthorn &
passion fruit tea*

Чай «Облепиха-Маракуйя»

Ингредиенты:

пюре P&D «Облепиха» _____	50 мл
пюре P&D «Маракуйя» _____	30 мл
сироп P&D «Ваниль» _____	10 мл
кислая основа P&D «Лимон» _____	10 мл
огурец _____	10 г
мята _____	2 г
кипяток _____	250 мл

Метод:

все компоненты поместить в чайник, прогреть пароотводной трубкой кофемашины.

Подача:

чайник «Проотель», Prohotel, 500 мл
арт.: 3150840



*Cranberry tea
with thyme*

**Клюквенный чай
С ТИМЬЯНОМ**

Ингредиенты:

пюре P&D «Клюква» _____	50 мл
сироп P&D «Мандарин» _____	20 мл
морс клюквенный _____	70 мл
тимьян _____	1 г
кипяток _____	250 мл
клюква _____	30 г

Метод:

все компоненты поместить в чайник, прогреть пароотводной трубкой кофемашины.

Подача:

френч-пресс «Тауэр», Walmer, 600 мл
арт.: 3160728



Strawberry tea with basil

Клубничный чай с базиликом

Ингредиенты:

пюре P&D «Клубника» _____	30 мл
сироп P&D «Базилик» _____	5 мл
сироп P&D «Земляника» _____	10 мл
кислая основа P&D «Лимон» _____	10 мл
чай «Гибискус» _____	5 г
клубника _____	30 г
кипяток _____	300 мл
соцветия греческого базилика _____	1 г

Метод:

все компоненты поместить в чайник, прогреть пароотводной трубкой кофемашины.

Подача:

чайник «Идзуми», Prohotel, 650 мл
арт.: 3150191



*African tea with
white peach*
**Африканский чай
с белым персиком**

Ингредиенты:

пюре P&D «Ананас» _____	15 мл
сироп P&D «Белый персик» _____	20 мл
сироп P&D «Бузина» _____	10 мл
кислая основа P&D «Лимон» _____	15 мл
чай «Ройбуш» _____	5 г
кипяток _____	300 мл
кусочки ананаса _____	30 г
соцветия мяты _____	2 г

Метод:

все компоненты поместить в чайник, прогреть паропроводной трубкой кофемашины.

Подача:

френч-пресс «Флорал» с двойными стенками, Walmer, 600 мл
арт.: 3160731



Эггног-тирамису

Ингредиенты:

сироп P&D «Тирамису» _____	20 мл
сливки 11% _____	130 мл
яичный желток _____	30 мл
яичный белок _____	20 мл
молотая корица _____	1 щепотка
мускатный орех _____	1 щепотка

Метод:

все компоненты поместить в питчер, аккуратно подогреть пароводом, чтобы яичный белок не сварился и не свернулся, перелить в бокал.

Подача:

кружка «Мармелад», Pasabahce, 325 мл
арт.: 3143015



Christmas cocoa

Рождественский какао

Ингредиенты:

сироп P&D «Солёная карамель»	_____	15 мл
топпинг P&D «Карамель»	_____	10 г
молоко	_____	150 мл
какао	_____	11 г
marshmallow	_____	10 г
морская соль	_____	1 щепотка

Метод:

в питчер помесить все компоненты, кроме marshmallow, морской соли и карамельного топпинга, взбить пароотводом, как капучино, перелить в бокал, насыпать marshmallow, подпалить его, посыпать солью и полить топпингом.

Подача:

кружка «Шейп Абонданс», Luminarc, 320 мл
арт.: 3141843



*Flat white with
mint brownie*

**Флэт уайт
с мятным брауни**

Ингредиенты:

сироп R&D «Брауни» _____ 10 мл
сироп R&D «Мятная конфета» _____ 5 мл
молоко _____ 150 мл
двойной эспрессо _____ 60 мл

Метод:

сварить двойной эспрессо в стакан, добавить сироп,
взбить молоко в питчере и перелить в стакан.

Подача:

олд фэшн «Хани», Vidivi, 370 мл
арт.: 1020581



*Peach pie
raf coffee*

**Раф-кофе
«Персиковый пирог»**

Ингредиенты:

сироп P&D «Персиковый пирог» _____ 15 мл
молоко _____ 70 мл
сливки 11% _____ 70 мл
двойной эспрессо _____ 60 мл

Украшение:

куркума.

Метод:

все компоненты поместить в питчер, взбить пароотводом, как капучино, перелить в бокал.

Подача:

кружка «Шейп», Luminarc, 320 мл
арт.: 3141842



Сливочное пиво *Butterbeer*

Ингредиенты:

сироп P&D «Айриш крим» _____	20 мл
сироп P&D «Ваниль» _____	10 мл
сливки 11% _____	150 мл
яичный пастеризованный желток _____	30 мл
тёмное пиво _____	100 мл

Метод:

все компоненты, кроме пива, поместить в питчер, прогреть пароводом, перелить в бокал, добавить пиво.

Подача:

бокал для вина, Neman, 340 мл
арт.: 1051317



Вишнёвый грог *Cherry grog*

Ингредиенты:

пюре P&D «Клюква» _____	20 мл
пюре P&D «Вишня» _____	20 мл
сироп P&D «Македонская вишня» _____	10 мл
кислая основа P&D «Лимон» _____	10 мл
тёмный ром _____	40 мл
кипяток _____	270 мл
вишня с/м _____	30 г
корица _____	1 палочка
гвоздика _____	3 соцветия

Метод:

все компоненты поместить в питчер, прогреть пароводом, перелить в бокал.

Подача:

кружка «Волюто», Argosoc, 400 мл
арт.: 3141012



Mulled wine
on white wine

**Глинтвейн
на белом вине**

Ингредиенты:

пюре P&D «Ананас» _____	20 мл
сироп P&D «Бузина» _____	20 мл
белое сухое вино _____	200 мл
яблоко _____	20 г
апельсин _____	20 г
кардамон _____	4 шт
корица _____	1 палочка
гвоздика _____	3 соцветия
мускатный орех _____	1 щепотка

Метод:

яблоко и апельсин нарезать мелким кубиком, поместить все компоненты в питчер, прогреть паротводом, перелить в бокал.

Подача:

бокал двойные стенки «Проотель», Prohotel, 350 мл
арт.: 3141024



Мексика

Mexico

Ингредиенты:

сироп P&D «Макадамия» _____	10 мл
молоко _____	100 мл
светлый ром _____	40 мл
белый шоколад _____	35 г
перец хабанеро _____	маленький кусочек

Украшение:

перец чили.

Метод:

все компоненты поместить в питчер, прогреть пароттоводом, перелить в бокал, украсить.

Подача:

пара чайная «Проотель», Prohotel, 250 мл
арт.: 3141161



new tastes
НОВЫЕ ВКУСЫ
Pinch&Drop
by Pinch&Drop



Lemongrass
Лемонграсс
 5045118

Добавит во вкус лёгкий, освежающий, пряный и травяной букет с нотами цитруса. Раскрывает вкус напитка и придаст лёгкости и свежести десерту.



Peach Pie
Персиковый пирог
 5045119

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



White Peach
Белый персик
 5045136

Воспроизводит сладкий и нежный вкус мякоти плода с лёгким, цветочным-фруктовым ароматом.



Macadamia
Макадамия
 5045137

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.



Basil
Бasilik
 5045135

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



Cardamom
Кардамон
 5045138

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



Brownie
Брауни
 5045133

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



Tiramisu
Тирамису
 5045120

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



Cucumber
Огурец
 5045134

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

Вкусы сиропов, топпингов, пюре и концентратов Pinch&Drop**

Сиропы

1 л



Айриш Крим*	5030910
Амаретто*	5034506
Арбуз*	5035506
Бабл Гам*	5036503
Базилик*	5045135
Белый персик*	5045136
Бергамот	5039978
Блю Кюрасао*	5030906
Бразильский лайм	5030311
Брауни*	5045133
Бузина*	5045092
Ваниль*	5031916
Гренадин	5030114
Груша Конференция*	5032806
Дамасская роза*	5039908
Ежевика*	5034004
Жареный лесной орех*	5032120
Жареный миндаль*	5032121
Жасмин*	5045093
Жёлтый банан*	5030516
Зелёная дыня*	5032406
Зелёная мята*	5031110
Зелёное яблоко	5033912
Земляника*	5039977
Имбирный пряник*	5031805
Карамель*	5031724
Кардамон*	5045138
Кленовый*	5036405
Кленовый пекан*	5039931
Клюква	5033111
Кокос*	5030711
Крем-брюле*	5039980
Кубинский мохито*	5034711
Лемонграсс*	5045118
Лимонный тарт*	5030614

Личи*	5045094
Малина*	5033614
Макадамия*	5045137
Македонская вишня*	5032019
Мандарин	5034606
Маракуйя	5030408
Марокканский апельсин	5031209
Мятная конфета*	5031111
Огурец*	5045134
Персиковый пирог*	5045119
Помело*	5045095
Прованская лаванда*	5030913
Розовый грейпфрут	5035011
Сахарный сироп*	5032905
Свежий лимон	5030612
Сладкая клубника*	5031018
Солёная карамель*	5030914
Сочный персик*	5033413
Тайский ананас	5039907
Тархун*	5037504
Тирамису*	5045120
Трипл-Сек*	5039979
Фейхоа	5035012
Фиалка*	5045096
Филиппинское манго*	5039909
Чёрная смородина*	5033011
Шоколад*	5031431
Яблочный пирог	5030911

Кислые основы

1 л



Концентрированная кислая основа для напитков с ароматом сока лимона	5060108
Концентрированная кислая основа для напитков с ароматом сока лайма	5060109

Сиропы

250 мл



Айриш крим*	5039964
Амаретто*	5039944
Блю кюрасао*	5039960
Ваниль*	5039947
Гренадин	5039961
Жареный лесной орех*	5039968
Жареный миндаль*	5039945
Жёлтый банан*	5039962
Имбирный пряник*	5039963
Карамель*	5039948
Кокос*	5039946
Кубинский мохито*	5039970
Лимонный тарт*	5039969
Маракуйя	5039949
Прованская лаванда*	5039967
Розовый грейпфрут	5039971
Сладкая клубника*	5039966
Солёная карамель*	5039965
Шоколад*	5039972

Набор сиропов
4 бутылки по 250 мл



Набор сиропов
для кофе и чая _____ 5045098

Набор сиропов
для лимонадов _____ 5045097

*Сиропы, которые не сворачивают горячее молоко

**Названия сиропов Pinch&Drop на сайте complexbar.ru могут отличаться от представленных в брошюре, в связи с процессом ребрендинга продукции

Сиропы порционные

50 шт по 15 мл



Айриш крим*	5039984
Ваниль*	5039985
Жареный лесной орех*	5039990
Жареный миндаль*	5039992
Жёлтый банан*	5039986
Карамель*	5039987
Кленовый*	5039988
Кокос*	5039989
Лимонный тарт*	5039991
Солёная карамель*	5039993

30 шт по 15 мл



Айриш крим*	5039934
Ваниль*	5039942
Жареный лесной орех*	5039941
Жареный миндаль*	5039940
Жёлтый банан*	5039936
Карамель*	5039935
Кленовый*	5039932
Кокос*	5039938
Лимонный тарт*	5039933
Солёная карамель*	5039939

10 шт по 15 мл



Ассорти _____ 5039937

Топпинги

1 л



Апельсин	5031208
Банан	5030515
Белый шоколад	5031428
Ваниль	5031915
Вишня	5032018
Зелёная мята	5031109
Карамель	5031723
Киви	5030808
Кленовый сироп	5036404
Клубника	5031017
Клюква	5033110
Кокос	5030710
Лесной орех	5032118
Лесные ягоды	5035606
Малина	5033613
Манго	5031308
Мёд	5034404
Персик	5033412
Солёная карамель	5031726
Фисташка	5034303
Халва	5038402
Черника	5033708
Шоколад	5031429

Пюре

1 л



Ананас	5039981
Вишня	5039921
Земляника	5039982
Клубника	5039914
Клюква	5039915
Малина	5039916
Манго	5039919
Мандарин	5039983
Маракуйя	5039917
Облепиха	5039920
Чёрная смородина	5039918

Pinch & Drop
**Раскройте свой потенциал
вместе с яркими вкусами
Pinch&Drop!**

Узнавайте первыми о пополнении ассортимента
на pinchdrop.ru



**Отсканируйте QR-код
и получите ещё больше
рецептов**



КОМПЛЕКС / БАР

Комплекс-Бар – генеральный дистрибьютор
продукции Pinch'n'Drop на территории России
и стран таможенного союза.

pinchdrop.ru