

isi[®]

Mnohem víc než jen šlehačka





Obsah

Vítejte ve světě CuiSine	4
Prostě víc chuti	5
Užitečné tipy a triky	7
Užiteční pomocníci do profesionální kuchyně	8
Příslušenství iSi	10
Chuťovky	
Matjesová pěna	12
Foie gras	13
Snídaňové vejce s pažitkovou náplní a selským chlebem s máslem	14
Humrový koktejl	15
Pěna wasabi	16
Satay chilli dip	17
Fazolový dip	18
Papriková pěna	19
Pěna z kozího sýra	20
Těsto na tempuru	21
Dip z oliv kalamata	22
Polévky	
Hříbkové cappuccino	24
Pěna laksa	25
Pekingská limetková krémová polévka	26
Polévková trilogie	28
Dýňová krémová polévka	30
Omáčky	
Hořčicová omáčka	32
Roquefortová omáčka	33
Rychlá holandská omáčka	34
Lehká majonéza	36
Teplá omáčka Aioli	37
Bešamelová omáčka	37
Camembertová omáčka	38
Dezerty	
Káвовá pěna	40
Makadamiový krém	41
Jogurtová variace	42
Mangovo-kokosové mousse	43
Vanilkovo-jogurtový krém	44
Teplé čokoládové mousse	45
Bílé mokka mousse	46
Katalánský krém	47
Pěna z panna cotty s bazalkovým želé	48
Paláčeky s vanilkovým krémem a malinami	49
Nadýchané vafle	50
Bezé	51



Vítejte ve světě Cu **iSi** ne!

Díky lahvím iSi Gourmet Whip PLUS, iSi Thermo Whip PLUS a iSi Thermo XPress Whip se nyní kreativní recepty lehce podaří obratem ruky. Pokud připravujete chutné pěny, lákavé omáčky, extravagantní chuťovky, nadýchané dezerty nebo prostě jen šlehačku – ať už studené nebo teplé, sladké nebo pikantní – překvapivě snadno a rychle vykouzlíte vynikající lahůdky. Fantazii se meze nekladou!

Vyzkoušejte to a vaši hosté budou nadšeni. Nechte se inspirovat našimi rozmanitými recepty. Pokud máte dotazy nebo připomínky, jsme vám k dispozici.

Přejeme vám mnoho úspěchů!

Další informace a kreativní recepty naleznete na adrese www.isi.at.

Prostě víc chuti

Díky systému iSi vytvoříte ryzí chuť na nekonečně mnoho různých způsobů – od jednoduché šlehačky až po extravagantní chutné pěny a espumy.

Espuma [es'puma] : španělský výraz pro pěnu nebo mousse

Espumy jsou lehké a delikátní našlehané pěny z pyré, coulis, krémů, extraktů nebo šťáv připravené v lahvi iSi Gourmet Whip PLUS, iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip.

Více chuti

Speciální příprava v lahvi iSi Gourmet Whip PLUS, iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip umožňuje použití menšího množství šlehačky nebo vajec, příp. jejich úplné vynechání. Díky tomu zůstává zachováno podstatně silnější přirozené aroma základních surovin a chuť je opravdu nezkresená. Plně zachovány zůstanou i cenné látky obsažené v surovinách, např. vitaminy.

Větší výkonnost

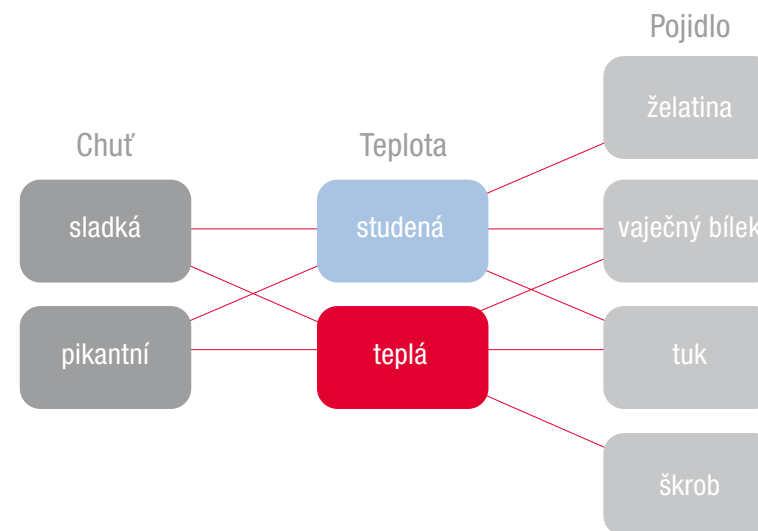
Příprava receptů v předstihu šetří čas a zároveň je jednoduchá.

Použitá technologie je zárukou vysoké efektivity, a to díky pětinasobnému objemu našlehané hmoty. Výsledkem je lehká a inovativní kuchyně.

Vyšší kvalita

Díky uzavřenému systému zůstávají pokrmy v lahvi iSi Gourmet Whip PLUS, iSi Thermo Whip PLUS a iSi Thermo XPress Whip čerstvé, jejich chuťové kvality se nemění a lze je podávat „à la minute“ nebo také po několika dnech.

Pěny rozlišujeme podle chuti, teploty a základu, který byl použit při jejich výrobě.



Užitečné tipy a triky

1. Zvolte chuť

Pomocí lahve iSi Gourmet Whip PLUS, iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip je možné připravit pěny velmi snadno a téměř s libovolnými přísadami.

2. Vyberte způsob použití

Variabilita pěn vedla k tomu, že je lze použít při přípravě mnoha druhů pokrmů:

KOKTEJLY – APERITIVY – CHUŤOVKY – POLÉVKY –
OMÁČKY – PŘÍLOHY – KRÉMY – DEZERTY – TĚSTA

3. Určete konzistenci

Konzistence pěn závisí na jejich složení a době odpočinku/chlazení. Jedna a tatáž pěna může mít různou konzistenci podle toho, zda bylo použito více, či méně želatiny, tuku, bílků nebo škrobu, a také podle doby chlazení.



Pevná – jako mousse



Krémová – jako krém



Tekutá – jako polévka nebo omáčka



Lahve iSi Gourmet Whip PLUS, iSi Thermo Whip PLUS a iSi Thermo XPress Whip jsou ideální kuchyňské přístroje pro přípravu všech druhů sladkých a pikantních pokrmů.

Důležitá upozornění:

1. Hmotnost plátkové želatiny se v jednotlivých zemích liší. Pro uvedené recepty byly použity vždy 2 g plátkové želatiny. Věnujte prosím pozornost správné přípravě plátkové a práškové želatiny dle informací na obalu.
2. Želatinu je možné nahradit jinými vhodnými pojidly (např. agar-agem, škrobem, bílky ...) nebo smetanou.
3. Pokud použijete smetanu, nikdy ji nepracováváte společně s ostatními přísadami.
4. Směs pasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve iSi, aby se hlava lahve neucpala.
5. V závislosti na objemu použité lahve je zapotřebí následující počet bombiček:
lahve 0.25 L a 0.5 L iSi: 1 bombička iSi
lahve 1 L iSi: 2 bombičky iSi

Upozornění: Po našroubování každé bombičky vždy silně zatřepejte lahví! Optimálního výsledku dosáhnete pouze při použití originálních bombiček iSi.

6. V případě studených pokrmů se želatinou by měla být lahev iSi Gourmet Whip PLUS uložena alespoň 6 hodin nebo lépe přes noc ve vodorovné poloze v chladničce. Pokrmy v lahvi iSi Gourmet Whip PLUS je možné udržovat teplé nebo je znovu ohřát ve vodní lázni (bez držáku bombiček!) při maximální teplotě 75 °C.

iSi Thermo Whip PLUS a iSi Thermo XPress Whip: Pokud použijete želatinu v lahvi iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip, prodlužte dobu chlazení minimálně o 3 hodiny. Lahev iSi Thermo Whip PLUS a iSi Thermo XPress Whip nikdy nestavte do vodní lázně!

7. Pokrmy, které je zapotřebí po naplnění do lahve iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip vychladit, postavte v otevřené lahvi (bez hlavy) alespoň na 2 hodiny do chladničky. Poté lahev iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip uzavřete a našroubujete bombičku.
8. Před dávkováním silně třepněte lahví iSi směrem dolů, aby se směs dostala k hlavě lahve.
9. Před podáváním vyzkoušejte konzistenci.

Přečtěte si prosím také upozornění v návodu k použití.

UŽITEČNÍ POMOCNÍCI DO PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ

iSi®

iSi Gourmet Whip PLUS

Multifunkční šlehačková lahev pro profesionální kuchyni

- Pro studenou a teplou kuchyni
- Lze mýt v myčce
- Vhodná pro HACCP
- 100 % ušlechtilá ocel, kartáčovaná
- K dostání ve velikostech: 0.25 L, 0.5 L a 1 L
- Vysoce kvalitní hlava z ušlechtilé oceli se silikonovým páskem jako ochranou proti teplu při tepelné úpravě
- Optimalizovaný pevný dávkovací ventil z ušlechtilé oceli pro přesné dávkování velkých i malých porcí
- Tři různé zdobící hubice s odolným závitem z ušlechtilé oceli
- Vyšší objem našlehané směsi než u běžných metod – menší množství vstupních surovin
- **Možnost udržování ve vodní lázni až do maximální teploty 75 °C**
- Uzavřený systém – splňuje nejvyšší hygienické standardy



iSi Thermo Whip PLUS

Tepelně izolovaná lahev s dvojitou stěnou pro použití zatepla i zastudena.

Pro catering, bufet, bar i kuchyni

- Pro studenou a teplou kuchyni
- **Pokrmu udrží chlazené až 8 hodin, teplé až 3 hodiny!**
- Lze mýt v myčce
- Patentovaný uzavřený systém – vhodný pro HACCP
- 100 % ušlechtilá ocel, leštěná
- Vysoce kvalitní hlava z ušlechtilé oceli se silikonovým páskem jako ochranou proti teplu při tepelné úpravě
- Tři různé zdobící hubice s odolným závitem z ušlechtilé oceli
- Pevný dávkovací ventil z ušlechtilé oceli pro přesné dávkování velkých i malých porcí
- Vakuově izolovaná lahev s dvojitou stěnou z ušlechtilé oceli s leptaným označením objemu náplně (0.5 L)
- Vyšší objem našlehané směsi než u běžných metod – menší množství vstupních surovin
- 5 let záruka na izolační vlastnosti lahve



iSi Thermo XPress Whip

První nepřenosná šlehačková lahev iSi – alternativa elektrických šlehačkových automatů: tepelně izolovaná, úsporná a prostorově nenáročná

- Pro studenou a teplou kuchyni
- Pokrmu udrží chlazené až 8 hodin, teplé až 3 hodiny!
- Vakuově izolovaná lahev s dvojitou stěnou z ušlechtilé oceli (1 L)
- Uzavřený systém – vhodný pro HACCP
- 100 % ušlechtilá ocel, leštěná
- Možnost opětovného chlazení obsahu namísto každodenního vyprázdnění
- Flexibilní a nezávislá na elektrické energii
- Standardně vybavena protiskluzovou podložkou se zabudovanou odkapávací miskou
- Tlačítko pro snadné dávkování
- Lze mýt v myčce
- Vyšší objem našlehané směsi než u běžných metod – menší množství vstupních surovin
- Ve srovnání s běžnými šlehačkovými přístroji: prostorově úsporná, s nízkými pořizovacími a provozními náklady



Šlehačkové bombičky iSi

Tajemství úspěchu

8 g koncentrované energie!
Všechny bombičky iSi splňují požadavky vysokých hygienických standardů a mají certifikaci HACCP. To je důkazem, že zákazníci a spotřebitelé dostanou vždy vysoce kvalitní výrobek iSi.

Šlehačkové bombičky iSi jsou k dostání v balení po 10, 24 a 50 kusech.



PŘÍSLUŠENSTVÍ iSi

iSi FUNNEL + SIEVE

Nálevka a sítko pro profesionální kuchyni

- Nálevka z ušlechtilé oceli se sítkovým nástavcem
- Ideální pro přípravu pěn: dokonale se hodí pro pasírování koření, vláken nebo jader
- Čistá práce díky velké kapacitě nálevky (700 ml)
- Méně pracovních kroků: ze sítka v nálevce přímo do lahve iSi
- Lze mýt v myčce



iSi FILL IT

Plnicí jehly z ušlechtilé oceli pro kreativní kuchyni

- 2 jehly z ušlechtilé oceli
- Ideální pro např. následující použití:
 - plnění potravin (tortellini, pomme soufflée, rolky se šlehačkou atd.)
 - plnění masa, drůbeže atd. – pro jemnou a šťavnatou chuť
 - speciální zdobení talířů
- Ø 3mm a 5mm



Chuťovky

Další informace naleznete na adrese www.isi.at



Matjesová pěna

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

500 g matjesů
125 g crème fraîche
250 ml zakysané smetany
65 ml drůbežního vývaru
mletý bílý pepř podle chuti

Zubereitung:

Nakrájejte matjesy na velmi malé kousky. Ve stolním mixéru je rozmixujte spolu s drůbežím vývarem a crème fraîche na jemné pyré, přidejte zakysanou smetanu a dochuťte. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Postupně našroubujte 2 šlehačkové bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Dobře vychladte.

Recept od Hanse-Gerda Wolffa, Deutsche See, Bremerhaven (Německo)

Foie gras

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

340 g foie gras
430 ml smetany
220 ml mléka
sůl
bílý pepř

Příprava:

Smetanu s mlékem uveďte do varu, přidejte nasekané foie gras a vařte ještě 2 minuty na mírném ohni. Dochuťte. Poté směs rozmixujte ve stolním mixéru na pyré a propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Nechte v chladničce vychladit na pokojovou teplotu. Našroubujte postupně 2 šlehačkové bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně zatřepejte lahví. Chladte alespoň 2 až 3 hodiny.

Tip: Podávejte s marinovanými fíky.

Recept od Ricka Tramonta, restaurace TRU, Chicago (USA), www.trurestaurant.com

Příprava v lahvi
iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo
Xpress Whip: Otevřenou lahev se směsí
nechte chladit v chladničce!



Snídaňové vejce s pažitkovou náplní a selským chlebem s máslem

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

12 velkých vajec
100 g másla (studeného)
200 g smetany
sůl
muškátový oříšek

Pažitková náplň:
100 g drůbežího vývaru
30 g pažitky (jemně nakrájené)

Příprava:

Vejce vařte 4 minuty, oloupejte je a asi 1 minutu mixujte se smetanou, máslem a kořením ve stolním mixéru. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Postupně našroubujte 2 šlehačkové bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Udržujte ve vodní lázni při teplotě 65 °C.

Příprava pažitkové náplně: Přísady mixujte asi 1 minutu ve stolním mixéru a naplňte do pipety.

Návrh na podávání: Podávejte s čerstvým selským chlebem nebo tousty a ozdobte květy měsíčku.

Recept od Michaela Nährera (Junger Wilder 2006), restaurace Nährer, Rassing (Rakousko)

iSi



Humrový koktejl

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

Humrová pěna:
500 ml smetany
4 lžíce humrového másla
4 lžíce jablečného balzamikového octa
2 lžičky rajského protlaku
sůl
pepř

Fazolový salát:
24 fazolí
4 lžíce olivového oleje na marinování
1 špetka hrubé mořské soli

Příprava:

Humrová pěna:

Smetanu vařte s humrovým máslem a rajským protlakem do zhoustnutí, osolte a dochuťte pepřem a jablečným balzamikovým octem. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržíte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C. Důkladně protřepejte a můžete podávat.

Podávání: Do koktejlové sklenice vložte vařené kousky humra s marinovanými fazolemi a ozdobte humrovou pěnou z lahve iSi Gourmet Whip.

Tip: Koktejl můžete korunovat horkým šampaňským sabayon.

Návrh na podávání: Koktejl ozdobte humrovými chipsy.

Recept od Christiana Domschitze, restaurace Vestibül

iSi



Pěna wasabi

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

450 ml rybího velouté
350 ml smetany
150 ml crème fraîche
trochu bramborového škrobu
prášek wasabi podle chuti
čerstvý koriandr

Příprava:

Všechny přísady kromě koriandru přivedte k varu, zahustěte škrobem a nakonec přidejte koriandr. Směs rozmixujte ve stolním mixéru a propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev iSi Gourmet Whip PLUS udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Tip: Pěna wasabi se výborně hodí ke grilovaným nebo pečeným kalamárům podávaným s nakrájenou limetkou.

Recept od Mika Süssera, www.mike-suesser.at (Rakousko)



Satay chilli dip

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

300 g solených arašídů
250 ml kokosového mléka
250 ml masového vývaru
200 g čerstvého smetanového sýra
cayenský pepř nebo 1 lžička thajské kari pasty

Příprava:

Všechny přísady rozmixujte ve stolním mixéru na pyré. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte alespoň 30 minut chladit.

Návrh na podávání: Podávejte jako dip k drůbežím špízům, nachos nebo krekrům.



Fazolový dip

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

400 g červených fazolí v konzervě
300 ml drůbežního vývaru
300 g čerstvého smetanového sýra
1 lžice rajského protlaku
50–80 ml limetkové šťávy
3 lžice olivového oleje
1–2 šalotky
koriandr
směs koření taco

Příprava v lahvi
iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo
Xpress Whip: Otevřenou lahev se směsí
nechte chladit v chladničce!

Příprava:

Jemně nakrájenou šalotku dozlatova osmahněte v hrnci na olivovém oleji. Podlijte drůbežím vývarem a přidejte červené fazole. Vařte ještě asi 5 minut, až budou fazole měkké. Přidejte rajský protlak, limetkovou šťávu, čerstvý sýr a dochuťte kořením. Důkladně rozmixujte ve stolním mixéru. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte alespoň 30 minut chladit.

Návrh na podávání: Podávejte ve sklenici na rajčatech s jemně sekanou cibulkou, limetkovou šťávou a koriandrem. Servírujte s krekry, tacos nebo čekankovými listy.

Tip: Dochuťte práškovým chilli, tabascem nebo omáčkou sambal oelek.

iSi



Papriková pěna

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

200 g červené papriky
nakrájené na kostičky
400 g čerstvého smetanového sýra
100 ml smetany
100 g mascarpone
2 lžice olivového oleje
sůl
pepř
česnek
citronová šťáva

Příprava:

Paprikové kostičky osmahněte na olivovém oleji. Ve stolním mixéru je rozmixujte s čerstvým sýrem, mascarpone a kořením na pyré. Směs musí mít krémovou konzistenci. Propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte alespoň 2 hodiny chladit.

Návrh na podávání: Podávejte ve sklenici jako dip k zelenině nebo s krekry.

Tip: Ve formě chuťovek vhodné také pro catering.

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS
nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství
přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.

iSi



Pěna z kozího sýra

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

500 g kozího sýru s bylinkami
250 g zakysané smetany
250 ml smetany
3 lžičice olivového oleje
bylinková sůl
pepř

Příprava:

Kozí sýr, olej, zakysanou smetanu a koření rozmixujte ve stolním mixéru na jemné pyré. Nakonec přimíchejte smetanu. Konzistence má být hustá. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte alespoň 30 minut chladit.

Návrh na podávání: Podávejte na ořechovém nebo celozrnném chlebu.

Tip: Vhodné také na catering.



Těsto na tempuru

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

750 ml studené vody
340 g rýžové mouky
2 lžičky soli

Příprava:

Vodu nalijte do misky a pomalu přidávejte mouku a sůl. Výsledné těsto by mělo mít hustou medovou konzistenci. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 sifonové bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Bezprostředně před fritováním vlijte těsto do misky. V těstě omočte pomoučené plody moře, zeleninu nebo houby a nechte odpočinout v chladničce až do doby bezprostředně před fritováním. Rozpalte olej na 190 °C a obalené dílky osmažte dozlatova.

Návrh na podávání: Hotové tempurové kousky posypte solí a ihned podávejte s dipem nebo samotné.

Tip: Těsto bude křupavější, pokud část vody nahradíte vodkou.



Dip z oliv kalamata

Přísady pro lahev 1 L
iSi Gourmet Whip PLUS:

250 g oliv kalamata
400 g zakysané smetany
200 ml vody
150 ml olivového oleje

Příprava:

Vypeckované olivy rozmixujte s vodou, olejem a zakysanou smetanou ve stolním mixéru na jemné pyré. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte.

Návrh na podávání: Vhodné ke všem vegetariánským pokrmům.

Tip: Vhodné také na catering.

Polévky



Hříbkové cappuccino

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

600 g čerstvých hříbků
1 litr hovězí polévky
300 g smetany
160 g másla
40 g karotky
40 g řapíkatého celeru
pórek
sůl
pepř

Příprava:

Hříbky očistíte a odeberete 400 g, které osmahnete při nižší teplotě na kousku másla. Podlijte hovězí polévkou a přiveďte k varu. Nechte krátce zatáhnout, vychladnout a přes noc odpočinout v chladu. Následující den odstraňte tuk a hříbky. Z těchto hříbků odeberete 100 g, povařte je se smetanou a asi 100 ml hovězího vývaru, okořeňte a rozmixujte. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C. Před podáváním důkladně protřepejte.

Příloha a dekorace: Na kousku másla osmahněte blanširovanou a na kostičky nakrájenou zeleninu se zbylými hříbky.

Návrh na podávání: Podávejte ve sklenicích na whisky. Sklenice naplňte do poloviny polévkou, na kterou dávkujte horkou hříbkovou pěnu.

Tip: Můžete použít také sušené hříbky.

Recept od Johanna Mikschy, restaurace Vicularis (Německo),
www.vicularis.de

iSi



Pěna laksa

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

Směs laksa pro 800 ml polévky
(k dostání v asijském obchodě)
200 ml kokosového mléka
5 g želatiny (3 plátky)
5 g xantanu

Příprava:

Uvařte polévku laksa, přidejte kokosové mléko a nechte trochu redukovat. Poté v teplé omáčce rozpusťte namočenou želatinu. Přidejte xantan a dobře promíchejte. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C. Před podáváním důkladně protřepejte.

iSi



Pekingská limetková krémová polévka

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

2 litry vody
60 g šalotky
60 g karotky
60 g póru
60 g celeru
500 ml smetany
100 g skleněných nudlí
80 g másla
80 g hladké mouky

1 kg kuřecích prsíček
20 g citronové trávy
4 limetky
1 kořen zázvoru
sůl
černý pepř (celý)
bobkový list
citronový pepř
několik lístků meduňky

Příprava:

Polévka: Kuřecí prsíčka vložte do studené vody, uveďte do varu a odebírejte tvořící se pěnu. Pomalu vařte v nezakrytém hrnci a stále odebírejte pěnu. 1 hodinu před koncem vaření přidejte zeleninu a koření. Přeced'te. Celková doba vaření je 2–3 hodiny. Rozpusťte máslo, přidejte mouku a nechte jednou zpěnit, aniž by došlo k jeho zbarvení. Podlijte asi litrem připraveného kuřecího vývaru a nechte 10 minut povařit. Polévku rozmixujte ve stolním mixéru na jemné pyré. Smíchejte 125 ml smetany s trochou limetkové šťávy a přidejte do polévky. 600 ml rozmixované polévky smíchejte s 350 ml smetany a zbylou limetkovou šťávou a osolte. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Příloha: Plněné pečené nebo dušené rýžové taštičky

Návrh na podávání: Do čínské misky vložte skleněné nudle a misku naplňte ze 2/3 polévkou. Zbývající třetinu vyplňte limetkovou pěnou z lahve iSi Gourmet Whip PLUS a ozdobte meduňkou a citronovou šťávou. Pečené rýžové taštičky položte jednotlivě na porcelánové lžice a také ozdobte limetkovou pěnou.

Recept od Matthiase Nährera, držitele ceny iSi Espumas Award 2003 (Rakousko)



Polévková trilogie

Pěnová polévka z červené řepy

Přísady pro lahev 1 L
iSi Gourmet Whip PLUS:

450 g červené řepy
300 ml zeleninového vývaru
150 ml smetany
70 g cibule
15 g másla
30 g mouky
2 bobkové listy
sůl
bílý pepř
mletý kmín

Návrh na podávání:
Jako zavářku podávejte
křenové nočky.

Cuketová pěnová polévka

Přísady pro lahev 1 L
iSi Gourmet Whip PLUS:

450 g cukety
350 ml zeleninového vývaru
110 ml smetany
40 g cibule
15 g másla
30 g mouky
sůl
bílý pepř

Návrh na podávání:
Polévku podávejte s
proužky cukety.

Česneková pěnová polévka

Přísady pro lahev 1 L
iSi Gourmet Whip PLUS:

7 stroužků česneku
800 ml zeleninového vývaru
30 g másla
50 g mouky
35 g cibule
100 g černého chleba
sůl
bílý pepř

Návrh na podávání:
Jako zavářku podávejte
osmažené kostičky černého
chleba.

Příprava:

Nakrájenou cibuli (v případě česnekové polévky nakrájený česnek) orestujte na másle. Podlijte zeleninovým vývarem a zeleninu (cibuli, resp. česnek) uvařte do měkka. Vše důkladně rozmixujte ve stolním mixéru. Přidejte smetanu/mouku, krátce ohřejte a zahustěte (do medové konzistence). Dochuťte kořením. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Návrh na podávání: Tekutou polévku nalijte do šálků a ozdobte pěnou.

Recept od Bettiny Mittendorferové, držitelky ceny iSi Espumas Award 2003 (Rakousko)



Dýňová krémová polévka

Omáčky

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

- 500 g dýňového pyré
- 350 ml zeleninového vývaru
- 100 ml smetany
- 25 g šalotky
- 20 g margarínu
- 15 g česneku
- sůl
- pepř
- moučkový cukr
- tabasco

Příprava:

Šalotku nakrájenou na kostičky a česnek orestujte na tuku v širokém hrnci. Podlijte zeleninovým vývarem a dýni uvařte doměkka. Vše důkladně rozmixujte ve stolním mixéru. Poté přidejte smetanu a dochuťte kořením. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Návrh na podávání: Podávejte v malém šálku nebo jako ozdobu klasické dýňové nebo mrkvové polévky.

Tip: Pěnu můžete vylepšit několika kapkami dýňového oleje.



Hořčicová omáčka

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

640 ml vody
200 ml smetany
125 ml telecího velouté
40 g dijonské hořčice
6 g hořčičného prášku

Telecí velouté:
100 ml telecího vývaru
50 g másla
1 lžíce mouky

Příprava:

Všechny přísady povařte a mírně zredukujte. Propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Příprava telecího velouté: Rozpusťte máslo a krátce na něm osmahněte mouku. Podlijte telecím vývarem a nechte asi 10 minut povařit.

Návrh na podávání: Ideální k masovým, rybím, zeleninovým, těstovinovým a houbovým pokrmům nebo k zapékaným jídlům a nákyppům.

Roquefortová omáčka

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

200 g roquefortu
400 ml smetany
400 g zakysané smetany
20 g mouky
šťáva z jedné limetky

Příprava:

Smetanu a zakysanou smetanu ohřejte a rozpusťte v ní roquefort. Poznámka: Nenechte sýr vařit příliš dlouho, jinak ztratí chuť. Dochuťte limetkovou šťávou a zahustěte moukou. Propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Návrh na podávání: Výborně se hodí k filetu mignon, kuřecím křídélkům, nudlím a bramborám.



Rychlá holandská omáčka

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

650 g másla (vydá asi 500 ml čistého
přepuštěného másla)
5 žloutků
2 celá vejce
50 g najemno nakrájené šalotky nebo cibule
100 ml suchého bílého vína
6 rozdrčených kuliček černého pepře

1 bobkový list
4 estragonové lístky
sůl
bílý nebo cayenský pepř
šťáva z jednoho citronu nebo
trochu jemného octa
špetka cukru

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo
iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad
a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.

Příprava:

Máslo přepusťte v hrnci (asi 5 minut, aby bylo čiré) a naběračkou odstraňujte tvořící se pěnu. Rozdrčené kuličky pepře, šalotku nakrájenou na kostičky a bobkový list natrhaný na kousky povařte v bílém víně a nechte asi 3 minuty redukovat. Žloutky a dvě celá vejce rozšlehejte v misce se 4 lžícemi vlašné redukce a vlašným máslem. Dochutěte solí, cukrem, bílým pepřem a citronovou šťávou. Vlažnou směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev iSi Gourmet Whip PLUS zahřívejte asi 10 minut ve vodní lázni při maximální teplotě 65 °C a poté udržujte v teple.

(Upozornění: Pokud chcete použít lahev iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo XPress Whip, je zapotřebí směs ušlehat a zahřívat v kotlíku nad párou. Lahev iSi Thermo Whip PLUS a iSi Thermo XPress Whip nelze stavět do vodní lázně.)

Návrh na podávání: Ideální se zeleninou (např. chřestem) a k zapékání.

Tip: Omáčku v lahvi iSi Gourmet Whip PLUS je možné bez zhoustnutí znovu ohřát ve vodní lázni při maximální teplotě 65 °C.

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo
iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad
a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.



Teplá omáčka Aioli

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

8 vajec
2 žloutky
350 ml slunečnicového oleje
150 ml olivového oleje
1 lžička středně ostré hořčice
2–3 lžičce bílého balzamikového octa
1 lžička česnekového pyré nebo pasty
sůl
bílý pepř
citronová šťáva podle chuti

Příprava:

Všechny přísady musí mít pokojovou teplotu! Vejce, žloutky a hořčici rozšlehejte jemnou metličkou ve velké misce. Smíchejte oba oleje a po částech je vmíchejte do vaječné směsi (zpočátku po kapkách). Dochutěte česnekem, octem, solí, cukrem a pepřem, případně přidejte citronovou šťávu.

Propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte.

Nechte 15 minut odpočinout ve vodní lázni při maximální teplotě 65 °C a poté udržujte v teple.

Recept výhradně pro lahev iSi Gourmet Whip PLUS!

Lehká majonéza

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

4 žloutky
500 ml oleje
1–2 lžičky hořčice (dijonské)
150 ml vývaru
100 g jogurtu
1 lžička moučkového cukru
1 lžičce octa
1 špetka cayenského pepře
trochu soli
šťáva z poloviny citronu

Příprava:

Všechny přísady musí mít pokojovou teplotu! Žloutky rozšlehejte jemnou metličkou ve velké misce. Po kapkách vmíchejte olej. Dochutěte solí, cukrem a hořčicí a nakonec přidejte citronovou šťávu, ocet a vývar. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte stát v chladu.

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

50 g másla nakrájeného na kostičky
50 g jemně nakrájené šalotky nebo cibule a česneku
50 g mouky
800 ml mléka
1–2 bobkové listy
sůl, bílý pepř
muškátový oříšek, mletý
citronová šťáva (podle chuti)

Příprava:

Máslo rozpuštěte v hrnci a nechte v něm zesklivatět nakrájenou cibuli. Přidejte mouku, krátce promíchejte a postupně přilévajte mléko. Přidejte bobkový list a za stálého míchání vařte na mírném ohni 8 až 10 minut. Občas zamíchejte, aby se omáčka nepřipálila. Dochutěte solí, bílým pepřem a citronovou šťávou. Propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C. Omáčku plňte do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 šlehačkové bombičky iSi a silně zatřepejte. Naplněnou lahev iSi Gourmet Whip PLUS postavte do teplé lázně o teplotě max. 75 °C.

Tip: Podle receptu na bešamelovou omáčku lze velmi snadno připravit další lahodné omáčky.



Camembertová omáčka

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

350 g camembertu s kůrkou
650 ml smetany
sůl
bílý pepř
mleté chilli nebo cayenský pepř

Příprava:

Smetanu přiveďte k varu. Camembert nakrájejte na malé kostičky a několik minut povařte se smetanou. Všechny přísady rozmixujte tyčovým mixérem nebo ve stolním mixéru na jemné pyré a okořeňte. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Lahev udržujte ve vodní lázni při teplotě maximálně 75 °C.

Návrh na podávání: Podávejte k pečeným rybám, telecímu nebo kuřecímu masu.

Dezerty



Kávová pěna

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

- 650 ml studeného espressa
- 300 ml smetany
- 150 g moučkového cukru nebo cukrového sirupu
- 4–5 plátek želatiny mletá skořice (podle chuti)

Příprava:

Namočte želatinu do studené vody. Ohřejte 200 ml espressa na 60 °C a rozpustěte v něm cukr, skořici a vymačkanou želatinu. Přidejte zbývající espresso a vychladte. Nakonec vmíchejte smetanu. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte několik hodin chladit v chladničce.

Návrh na podávání: Banán s mlékem, cukr a kostky ledu rozmixujte ve stolním mixéru na jemné pyré. Naplňte sklenici a ozdobte kávovou pěnou.

Příprava v lahvi iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo Xpress Whip: Otevřenou lahev se směsí nechte chladit v chladničce!

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.



Makadamiový krém

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

- 850 ml smetany
- 150 ml makadamiového sirupu (nebo podobného ořechového sirupu)

Příprava:

Smetanu s makadamiovým sirupem naplňte do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte.

Návrh na podávání: Výborně se hodí také jako šlehačková ozdoba na kávu nebo horkou čokoládu! Nakonec ozdobte plátky pomerančové kůry nebo karamelovým toppingem.

Tip: Lehčí verze dosáhnete, když 200 ml smetany nahradíte mlékem.

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.



Jogurtová variace

Zutaten für den
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

400 ml smetany
500 ml jogurtu
100 ml ovocného pyré
(např. jahodového, malinového nebo
míchaného; pokud pyré obsahuje
semínka nebo kousky ovoce,
použijte nálevku iSi se sítkem!)
moučkový cukr (podle chuti)
citronová šťáva (podle chuti)

Příprava:

Všechny přísady dobře promíchejte. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Množství pyré, moučkového cukru a citronové šťávy je možné zvýšit nebo snížit podle chuti.

Návrh na podávání: Podávejte ve sklenici s čerstvým ovocem.



Mangovo-kokosové mousse

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

750 g mangového pyré, neslazeného
250 ml kokosového mléka
100 g moučkového cukru
4 plátky želatiny

Příprava:

Namočte želatinu do studené vody. Smíchejte mangové pyré s kokosovým mlékem. 200 ml směsi opatrně ohřejte na 60° C a rozpusťte v ní vmačkanou želatinu. Zbývající směs promíchejte a přes nálevku se sítkem iSi propasírujte přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte několik hodin ve vodorovné poloze ztuhnout v chladničce.

Tip: Podávejte s kostičkami čerstvého nebo marinovaného manga. Tento dezert je možné vylepšit rumem.



Vanilkovo-jogurtový krém

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

- 600 ml vanilkového jogurtu
- 400 ml smetany
- 1 lžice moučkového cukru

Příprava:

Všechny přísady důkladně promíchejte, až se moučkový cukr úplně rozpustí. Směs naplňte do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte.

Návrh na podávání: Podávejte ve sklenici s čokoládovým mousse nebo čerstvým ovocem.



Teplé čokoládové mousse

Přísady pro lahev

1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

- 550 g tmavé čokoládové polevy
- 160 g vaječných bílků (pasterizovaných)
- 2 lžice amaretta nebo ovocného likéru
- 350 g smetany
- cukr podle chuti

Příprava:

Polevu rozpusťte v teplé vodní lázni. Do nepřiliš horké polevy vmíchejte bílky, cukr a aromata. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte.



Bílé mokka mousse

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

300 g bílé polevy
500 ml smetany
200 ml mléka
5 lžic kávových zrn
kakaový likér

Příprava: Roztlučená kávová zrna smíchejte s trochou tekuté smetany a nechte minimálně 6 hodin rozležet v chladničce. Přelijte přes čajové sítko. Polevu, mléko a smetanu společně ohřejte ve vodní lázni (na nepřilíš vysokou teplotu). Poté přidejte kakaový likér. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte alespoň 2 hodiny chladit. Dokonalé konzistence dosáhnete, když necháte směs 10 minut před podáváním stát při pokojové teplotě.

Návrh na podávání: Mokka mousse podávejte jako součást mokka dezertů z hořké a mléčné čokolády.

Příprava v lahvi iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo Xpress Whip: Otevřenou lahev se směsí nechte chladit v chladničce!

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.



Katalánský krém

Přísady pro lahev 1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

500 ml smetany
220 ml mléka
170 g žloutků
80 g krystalového cukru
2 vanilkové lusky
16 g vanilkového pudinkového prášku
hnědý cukr

Příprava:

Mléko, smetanu a cukr přiveďte k varu. Přidejte vanilkovou dřevku a rozmíchaný vanilkový prášek a znovu povařte. Poté přidejte žloutky a směs opět přiveďte k varu. Konzistenci vyzkoušejte na vařečce. Pozor: Žloutky se nesmí srazit! Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte.

Návrh na podávání: Krémem naplňte malé žáruvzdorné formičky, posypte kávovou lžičkou hnědého cukru a nechte zkaramelizovat. Ihned podávejte.

Příprava v lahvi iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo Xpress Whip: Otevřenou lahev se směsí nechte chladit v chladničce!

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.



Pěna z panna cotty s bazalkovým želé

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

500 ml mléka
200 ml vody
130 g moučkového cukru
100 g sušeného mléka
5 plátek želatiny
65 ml amaretta

Bazalkové želé:
500 ml cukrového sirupu
1 svazek bazalky
4–5 plátků želatiny

Na ozdobení:
jahody
1 lžice citronové šťávy

Příprava:

Mléko, vodu, sušené mléko a cukr přiveďte k varu. Ve směsi rozpustíte vymačkanou želatinu. Přidejte amaretto a propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte chladit 4–6 hodin nebo přes noc. Pro přípravu bazalkového želé rozpustíte vymačkanou želatinu v 125 ml teplého cukrového sirupu. Zbývající cukrový sirup (studený) smíchejte s bazalkovými lístky, propasírujte a promíchejte se želé.

Návrh na podávání: Naplňte do koktejlových sklenic a vychladte. Ozdobte marinovanými jahodami a pěnou z panna cotty.

Recept od Daniela Gansterera (Rakousko)

Příprava v lahvi iSi Thermo Whip PLUS nebo iSi Thermo Xpress Whip:
Otevřenou lahev se směsí nechte chladit v chladiči!

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.

Palačinky s vanilkovým krémem a malinami

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

6 žloutků
600 ml smetany
18 lžiček moučkového cukru (nebo 18 lžic cukrového sirupu)
1800 g malin
24 palačinek
dřeň z 1 vanilkového lusku

Příprava:

Žloutky, smetanu, moučkový cukr (cukrový sirup) a vanilkovou dřeň dobře promíchejte, až se cukr zcela rozpustí. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Čerstvě upečené palačinky ozdobte malinami a vanilkovým krémem.

Při plnění lahve 0.5 L iSi Gourmet Whip PLUS nebo iSi Thermo Whip PLUS použijte poloviční množství přísad a našroubujte 1 šlehačkovou bombičku iSi.



Nadýchané vafle

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

500 ml mléka
400 g hladké mouky
150 g moučkového cukru
10 g přepuštěného másla
4 vejce
1 špetka soli

Příprava:

Smíchejte mléko s máslem a vejci a přidejte suché přísady. Míchejte tak dlouho, až vznikne hladké těsto. Těsto propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Těsto dávkujte přímo do vaflovače.

Tip: Chlazené těsto vydrží v lahvi iSi Gourmet Whip PLUS čerstvé až 10 dní, aniž by se snížila jeho kvalita.

Bezé

Přísady pro lahev
1 L iSi Gourmet Whip PLUS:

20–25 bílků (500–600 g)
260 g cukru

Příprava:

Bílky propasírujte přes jemné sítko do rendlíku, přidejte cukr a ohřejte na 50 °C. Cukr se musí zcela rozpustit. Krátce rozšlehejte metličkou, sundejte z plotny a vychlaďte ve vodě s kousky ledu. Směs propasírujte přes nálevku se sítkem iSi přímo do lahve 1 L iSi Gourmet Whip PLUS. Našroubujte postupně 2 bombičky iSi a po našroubování každé bombičky silně protřepejte. Nechte několik hodin chladit v chladničce. Takto vzniklý sníh je vhodný do sorbetů a nákypů.

Návrh na podávání: Posypte lžičkou hnědého cukru a nechte zkaramelizovat. Ihned podávejte.



iSi GmbH

Kürschnergasse 4
A-1217 Vídeň / Rakousko
Tel.: +43 (1) 250 99 - 0
Fax: +43 (1) 250 99 - 555
www.espumas.com
www.isi-group.com
e-mail: info@isi.at