



iSi®

Receptajánlat

Panna cotta espuma

Hozzávalók 1 l-es iSi Gourmet Whip szifonban* való elkészítéshez:

- 0,5 l tej
- 0,2 l víz
- 130 gr porcukor
- 100 gr tejpor
- 5 zselatinlap
- 65 ml amaretto

Bazsalikomzselé:

- 500 ml cukorszirup
- 1 csomó bazsalikom
- 4-5 zselatinlap

A díszítéshez: eper, 1 ek. citromlé

Elkészítés: a tejet, a vizet, a tejport és a cukrot felforraltjuk. Feloldjuk benne a kinyomkodott zselatinlapokat. Hozzáadjuk az amarettot és beletöltjük az 1 l-es iSi Gourmet Whip szifonba. Rácsavarunk két iSi tejszínpatront, majd erőteljesen összerázzuk. 4-6 órán át, vagy egész éjszakára hűlni hagyjuk.

A bazsalikomzseléhez a kinyomkodott zselatint feloldjuk 125 ml felmelegített cukorszirupban. A maradék (hideg) cukorszirupot összekeverjük a bazsalikomlevelekkel, szűrjük és a zseléhez keverjük.

Tálalási tipp: koktélpoharakba töltjük és behűtjük. Rárendezzük a marinált epret és a panna cotta espumával díszítjük.

Daniel Gansterer receptje, iSi Espumas Award 2003 (A)

iSi Thermo Whip szifonban: a masszát nyitott szifonban, a hűtőszekrényben hagyjuk kihűlni!

*Ha 0,5 l-es iSi Gourmet Whip vagy iSi Thermo Whip szifont használ, a hozzávalókból az itt megadott mennyiségek fele és csak 1 iSi tejszínpatron szükséges.

Gourmet Whip Plus

Gasztronómiai és tejszínhab készülék

- Nemesacél test és nemesacél fej
- 1 literes vagy 0,5 literes tartály
- Optimalizált kis adagok kimérésére, nemesacél adagolókkal ellátott
- Három különböző nemesacél csatlakozóval ellátott formázó fej
- Hőtartó fejtömítés – teljesen zárt rendszer
- Melegen tartóban is tárolható 75°C-ig
- Hőálló, csúszásálló felületek a könnyebb adagolás és kezelhetőség érdekében
- 1 liter tejszínből 6 liter tejszínhabot készít (600%-os térfogat növekedés)
- Zárt rendszer, így a tejszín 4 napig frissen tartja, tartósítószer nélkül
- Mosogatógépben mosható, könnyen és gyorsan tisztítható
- 0,5 literenként egy darab iSi patron szükséges (1 literes készülékhez 2 darab iSi patron szükséges)

Akik már használják: Coffee Heaven kávézók, Paris Café, Boscolo, Coffeeshop Company-k, OMV Viva Shop-ok, Gundel étterem, BOCK Bistro, Déryné, Kör Café, Olimpia Étterem, TG Italiano, Donatella, Wine & Coffee, Kistücsök Vendéglő, BOB és még számos kiemelkedő top gasztro hely.

Keresse az **iSi** termékeket a **METRO** áruházakban is!

KSW
W W W . K S W K F T . H U

Gyári képviselő: KSW Kereskedelmi Kft. • H-1112 Budapest, Budaörsi út 153.
Telefon: +36 1 248 0426 • Fax: +36 1 248 0427
ksw@kswkft.hu • www.kswkft.hu