



iSi®

Receptajánlat

Vitello tonnato espuma

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

- 600 ml borjú veluté
- 350 gr tonhal (sós lében)
- 4 dl fehérbor
- 3 zselatinlap
- citromlé, só, bors

Borjú veluté:

- 450 ml borjúhúsleves
- 200 gr vaj
- 1 ek. liszt

A borjú veluté elkészítése: a vajat fölhevítjük és enyhén megpirítjuk benne a lisztet. Felöntjük a borjúlevessel és kis lángon kb. 10 percig főni hagyjuk.

Elkészítés: a borjú velutét a tonhállal, a fehérborral és a fűszerekkel finomra pürésítjük és ízesítjük. A kinyomkodott zselatint feloldjuk és jól elkeverjük a kissé megmelegített masszában. Ezután finom szitán átpasszírozzuk és 1 literes iSi Gourmet Whip szifonba töltjük. Rácsavarunk két iSi tejszínpatront, majd erőteljesen összerázzuk. Legalább 4-6 órán át, vagy egész éjszakára hűlni hagyjuk.

Tálalási tipp: előételként vékony borjúhússzeletekkel tányéron tálaljuk.

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 képviselet: 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