



# BELLINIESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ AVANTAGES

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Vorbereitung möglich
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 1

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200** Schaumwein

**200 g** Weiße Pfirsich(e), réduit en purée

**20 ml** Jus d'un citron

**20 g** Sucre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0.5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.