



WARMES ORANGEN-HONIG-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ AVANTAGES

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)
- Gute Standfestigkeit
- Emulgiert mit Öl
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

250 ml Jus d'orange

100 g QimiQ Base crème

90 g Orangenblütenhonig_Miel de fleurs d'oranger

90 g Beurre

1 g Lavendelblüten_Fleurs de lavande

1 Sternanis_Anis étoilé

60 g Jaune(s) d'œuf

PRÉPARATION

1. Orangensaft, QimiQ Classic, Honig und Butter aufkochen. Lavendelblüten und Sternanis dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Dotter einrühren, nochmals kurz aufkochen und passieren.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.