



BUTTERSAUCE AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche
- Emulgiert mit Butter
- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

220 g QimiQ Classic

220 g Eigelb

50 ml Weißweinreduktion

440 g Butter, geschmolzen

14 g Salz

Pfeffer, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In einen 1L iSi Gourmet Whip füllen und 2 Sahnekapseln aufschrauben.
3. Im Wasserbad bei max. 60 °C warm halten.
4. Vor dem Anrichten gut schütteln.