



WARMES ORANGEN-HONIG-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

250 ml Orangensaft

100 g QimiQ Classic

90 g Orangenblütenhonig

90 g Butter

1 g Lavendelblüten

1 Sternanis

60 g Eigelb

ZUBEREITUNG

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.