



# COFFEE FOAM IN THE ISI GOURMET WHIP



## QimiQ BENEFITS

- No content maintained
- No content maintained



10



easy

## Tips

Mit Cointreau abschmecken.

## INGREDIENTS FOR 1 X 1 LITRE ISI GOURMET WHIP

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Coffee
<b>80 g</b>	Pasteurized egg yolks
<b>70 g</b>	Sugar
<b>10 g</b>	Bourbon vanilla sugar
<b>0.5 g</b>	Salt
<b>125 g</b>	White wine
<b>125 g</b>	Whipping cream 36 % fat

## METHOD

1. Eigelb mit Zucker, Bourbonvanillezucker, Salz und Weißwein über Dampf schaumig schlagen. QimiQ Whip Kaffee und Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer fein mixen. Danach die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.