



TZATZIKI-SHOT MIT FETAMOUSSE UND APRIKOSEN-CHILI-CONFIT AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Servi immédiatement du Kisag Bläser ayant un effet show
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Se conserve sans réfrigération
- Émulsionne les graisses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONS

FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

- 400 g** Concombre, pelée
- 100 g** QimiQ Base crème
- 300 g** Yogourt nature
- 1 cs** Huile d'olive au citron vert
- Sel

FÜR DAS FETAMOUSSE

- 300 g** QimiQ Whip
- 200 g** Feta
- 150 ml** Lait
- Sel
- Poivre

FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

- 4** Abricots
- 30 ml** Eau
- 50 g** Sucre gélifiant
- 1 petite(s)** Piment(s), frais, sans noyau
- Graines de 1 gousse de vanille, selon le goût
- 10 ml** Liqueur d'abricot
- 20** Tartelette aux olives et au romarin [à 6,3 g]

PRÉPARATION

1. Für den Tzaziki-Shot Gurke, QimiQ Classic, Joghurt, Öl und Salz fein mixen, durchs Haarsieb gießen und in Gläser füllen.
2. Für das Fetamousse QimiQ Whip, Feta, Milch und Gewürze mixen. In einen 1 Liter iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnkapseln aufschrauben und gut schütteln.
3. Für das Aprikosen-Chili-Confit Aprikosen kurz in heißes Wasser tauchen, schälen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Wasser mit dem Gelierzucker aufkochen, Chili, Vanillemark sowie Aprikosenwürfel dazugeben und ca. 30 Sekunden köcheln lassen. Mit Aprikosenlikör abschmecken und erkalten lassen.
4. Je einen Teelöffel Aprikosen-Chili-Confit in die Tartelettes füllen, Fetamousse daraufgeben und auf die vorbereiteten Gläser stellen.