



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



10



simplement

Conseils

Mit Cointreau abschmecken.

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 250 g | QimiQ Whip Café |
| 80 g | Jaune d'œuf pasteurisé |
| 70 g | Sucre |
| 10 g | |
| 0.5 g | Sel |
| 125 g | Vin blanc |
| 125 g | Crème fouettée 36 % graisse |

PRÉPARATION

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.