



DALGONA COFFEE AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



5



simplement

Conseils

Zaubern Sie Ihren Gästen einen schnellen Dalgona Coffee oder ein wunderbares Kaffee-Dessert. Kaffeestaub eignet sich perfekt als Dekoration.

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

760 g QimiQ Whip Café

200 g Monin Cold Brew Coffee Konzentrat oder abgekühlten Kaffee

40 g Lait, 3,5 % de matière grasse

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 25-mal kräftig schütteln.
3. Beim Anrichten des Getränkes muss zuerst nach Belieben kalte Milch ins Glas gefüllt werden. Empfohlenes Verhältnis: 2 Teile Milch und 1 Teil Topping.