



BELLINIESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITRE KISAG BLÄSER

200 g QimiQ Whip , non réfrigéré

200 g Pêches blanches, réduit en purée

40 ml Jus d'un citron

400 ml Sekt

40 g Sucre

PRÉPARATION

1. QimiQ Whip, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Zucker und 200 ml Sekt aufmixen.
2. Den restlichen Sekt einrühren und durch ein feines Sieb passieren.
3. In den 1 L iSi Gourmet Whip füllen. 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben, gut schütteln und kühlen.