



# BELLINIESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ AVANTAGES

- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours
- Production anticipée possible
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200** Vin effervescent

**200 g** Pêches blanches, réduit en purée

**20 ml** Jus d'un citron

**20 g** Sucre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0.5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, schütteln und kühlen.