



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



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Showeffekt beim Servieren aus der iSi Flasche (iSi)
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Ungekühlt lagerbar
- Emulgiert mit Fett



25



semplicement

INGREDIENTI PER 20

FÜR DEN TZATZIKI-SHOT

400 g Cetriolo,
100 g QimiQ Classic
300 g Yogurt naturale
1 Olio di limone e oliva
Sale

FÜR DAS FETAMOUSSE

300 g QimiQ Whip
200 g Feta
150 Latte
Sale
Pepe

FÜR DAS APRIKOSEN-CHILI-CONFIT

4 Albicocche
30 Aqua
50 g Zucchero gelificante
1 Peperoncini, freschi,
Midollo de 1 baccello di vaniglia,
10 Liquore di albicocca
20 Tortaletta d'olive e rosmarino [di 6,3 g]

PREPARAZIONE

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 Sahnekapseln 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.