



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained



10



sempliment

## Suggerimenti

Mit Cointreau abschmecken.

## INGREDIENTI PER 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

**250 g** QimiQ Whip Caffè

**80 g** Tuorlo d'uovo pastorizzato

**70 g** Zucchero

**10 g**

**0.5 g** Sale

**125 g** Vino bianco

**125 g**

## PREPARAZIONE

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.