



isi[®]

Inspiring food.

Süßes.
Sahne.
Genuss.



Entdecken Sie die köstliche Vielfalt an iSi Rezepten!

Mit iSi gelingen köstliche
Sahnekreationen ganz einfach!

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen
gesetzt: einfache Schlagsahne,
aromatisierte Sahne, einfache
kalte Desserts auf Sahnebasis
und vieles mehr!



Schokoladen- creme.



Zutaten für ein 0.5 L iSi Gerät:

360 ml Sahne
140 ml Schokoladensauce

Zubereitung:

1. — Alle Zutaten in das 0.5 L iSi Gerät füllen und verschließen.
2. — Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und 2-3 x schütteln.
3. — Eine Stunde im Kühlschrank liegend kühlen.

Serviervorschlag:

Servieren Sie die Schokoladencreme mit Vanille- oder Schokoladeneis und in Scheiben geschnittenen Bananen.



Vanille Joghurt Mousse.

Zutaten für ein 0.5 L iSi Gerät:

250 ml Vanillejoghurt
250 ml Sahne

Zubereitung:

1. — Alle Zutaten in das 0.5 L iSi Gerät füllen und verschließen.
2. — Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und 2-3 x schütteln.
3. — Eine Stunde im Kühlschrank liegend kühlen.

Serviervorschlag:

Servieren Sie das Vanille Joghurt Mousse auf luftig-leichten Waffeln oder Pancakes und garnieren Sie diese mit Früchten der Saison.

Kürbis Tiramisu.

Zutaten für ein 0.5 L iSi Gerät:

- 150 g Mascarpone
- 150 ml Sahne
- 150 g Kürbispüree
- 4-6 EL Ahornsirup
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. — Die Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und durch ein feines Haarsieb passieren.
2. — In das 0.5 L iSi Gerät einfüllen.
3. — Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Eine Stunde im Kühlschrank liegend kühlen.



Serviervorschlag:

Löffelbiskuits in Orangensaft tränken. Die Kürbiscreme abwechselnd mit den Löffelbiskuits in einem Glas schichten. Mit Kakaopulver bestreuen.



Ahornsirup Sahne.

Zutaten für ein 0.5 L iSi Gerät:

500 ml Sahne
4 EL Ahornsirup

Zubereitung:

1. — Alle Zutaten in das 0.5 L iSi Gerät füllen und verschließen.
2. — Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und 2-3 x schütteln.

Serviervorschlag:

Servieren Sie die Ahornsirup-Sahne mit frisch gebackenen Waffeln und marinierten Erdbeeren. Dafür die gewaschenen Erdbeeren vierteln und mit 1 EL Kristallzucker und 1 TL Orangenzesten vermischen.

Schlagsahne.

Zutaten für ein 0.5 L iSi Gerät:

500 ml Sahne

1 EL Puderzucker

4 EL Vanilleextrakt

oder Vanillezucker (optional)

Zubereitung:

1. — Den Zucker und das Vanilleextrakt in der Sahne auflösen, sodass sich keine Klumpen bilden.
2. — In das 0.5 L iSi Gerät einfüllen und verschließen.
3. — Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben und 2-3 x schütteln.

Serviervorschlag:

100 ml Milch mit 1 EL Vanillezucker aufschäumen und in ein Glas füllen. Vorsichtig heißen Kaffee darüber gießen und mit der Vanilleschlagsahne krönen.



Kontakt.

www.isi.com/culinary

iSi GmbH
Kürschnergasse 4
A-1217 Vienna
T +43 (1) 250 99-0
info@isi.com
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
T +49 (212) 397-0
isideutschland@isi.com
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by
iSi North America, Inc.
175 Route 46 West
Fairfield, NJ 07004
U.S.A.
Phone +1 (973) 227-2426
Phone +1 (800) 447-2426
isinorthamerica@isi.com
www.isi.com/culinary/us

**Entdecken Sie eine Vielzahl an
weiteren Rezepten auf
www.isi-recipes.com**



Artikelnummer: 947211700



Das perfekte
Ergebnis
erzielen Sie mit
der original
iSi
Sahnekapself!

Die Vorteile der hochwertigen
iSi Sahnekapselfn:

- 8g reines N₂O
- Aus 100% wiederverwertbarem Stahl
- Einzeln elektronisch gewogen – mit Füllgarantie

Tipps & Tricks für die perfekte Sahne.

Je niedriger der Fettgehalt der Sahne, desto mehr müssen Sie das iSi Gerät schütteln. Für ein optimales Ergebnis verwenden Sie Sahne mit einem Fettgehalt von 32–36%.

Frischsahne mit einem Fettgehalt von 36% sollte maximal 3 × geschüttelt werden.

Haltbarsahne mit einem Fettgehalt von über 32% muss stets gekühlt in das iSi Gerät eingefüllt und mindestens 10 × geschüttelt werden.

Vor dem Servieren probierhalber eine kleine Menge in ein höheres Gefäß geben, um die Konsistenz zu prüfen.

Lagern Sie das iSi Gerät stets liegend im Kühlschrank! Dank des geschlossenen, hygienischen Systems kann die Zubereitung bis zu 1 Woche gekühlt gelagert werden.

Ihr iSi Gerät ist nur für kalte, auf Sahne basierende Anwendungen geeignet.



Beachten Sie bitte die Hinweise
in der Gebrauchsanleitung.

1.



2.



3.



4.



5.



