



Raffiniert einfach
mit *iSi* und QimiQ.



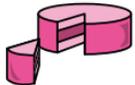


Magic Moments

mit QimiQ & *iSi*

Beste Zutaten und ein hohes Qualitätsbewusstsein dafür stehen QimiQ und iSi®. Die Einfachheit beider Produkte schafft Platz für raffinierte Kreationen. Traumhafte Desserts und feinste Toppings lassen sich so schnell und unkompliziert herstellen. QimiQ und iSi® bilden die Grundlage für diese begeisterungsfähige Küche. Im Mittelpunkt des kreativen Tuns steht jedoch immer ihre charakteristische, kulinarische Handschrift. Sie sind es, die diesen Rezepten einen unverwechselbaren Geschmack geben.

Was ist QimiQ® ?



- 1 QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.
- 2 Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.
- 3 Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).
- 4 ... für die warme Küche (z. B. Suppe).
- 5 ... für die süße Küche (z. B. Kuchen).
- 6 ... und die pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.
- 7 Mit QimiQ gelingt es immer!

Inhalt

- 2 Editorial
- 3 Was ist QimiQ?
- 4 **QimiQ Whip**
- 5 BUTTERMILCH-LIMETTEN-CREME
- 6 ERDBEER DAIQUIRI
- 7 ERDNUSSBUTTER-SCHOKOLADE-CREME
- 8 GRIECHISCHER JOGHURT-VANILLE-CREME
- 9 HIMBEER-VANILLE-SMOOTHIE
- 10 JOGHURT-KAFFEE-CREME
- 11 KAFFEE-AMARETTO-CREME
- 12 KOKOS-SCHOKOLADE-CREME
- 13 ORANGEN-MASCARPONE-CREME
- 14 OREO-MILCH-CREME
- 15 PINA-COLADA-CREME
- 16 SCHOKOLADE-NUSS-CREME
- 17 SPICED CHOCOLATE TOPPING
- 18 SPICED COFFEE TOPPING
- 19 VANILLOBERS



A photograph of two glass jars filled with a dessert. The dessert consists of a base of yellow cake, followed by several slices of fresh strawberries, and topped with a generous amount of whipped cream. The jars are placed on a wooden cutting board. In the background, there is a white bowl of strawberries, a white pitcher, and a plate of pastries. Two purple-handled tools, likely whisks, are lying on the cutting board. The overall scene is set on a rustic wooden table.

QimiQ®

WHIP

für die süße Küche

Erlebe deine QimiQ und iSi Magic Moments. QimiQ Whip eignet sich perfekt für herrliche Desserts aus der iSi Flasche und begeistert alle.

A decorative graphic in the bottom left corner consisting of a series of white stars of varying sizes arranged in a curved, spiral pattern.

BUTTERMILCH-LIMETTEN- CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

| | | | |
|-------|--------------------------|------|---------------|
| 250 g | QimiQ Whip Konditorcreme | 5 g | Limettenzeste |
| 200 g | Buttermilch | 2 g | Minzeblätter |
| 15 g | Limettensaft | 10 g | Staubzucker |

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



Magic Moment

... wenn du in nur 3 Schritten
eine köstliche Creme zauberst.

ERDBEER DAIQUIRI



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

| | | | |
|-------|--------------------------|-------|--------------|
| 250 g | QimiQ Whip Konditorcreme | 100 g | Läuterzucker |
| 200 g | Erdbeeren | 75 g | weißer Rum |
| 25 g | Zitronensaft | | |

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



Magic Moment

... wenn die Creme trotz
Beigabe von Rum nicht gerinnt.



ERDNUSSBUTTER- SCHOKOLADE-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

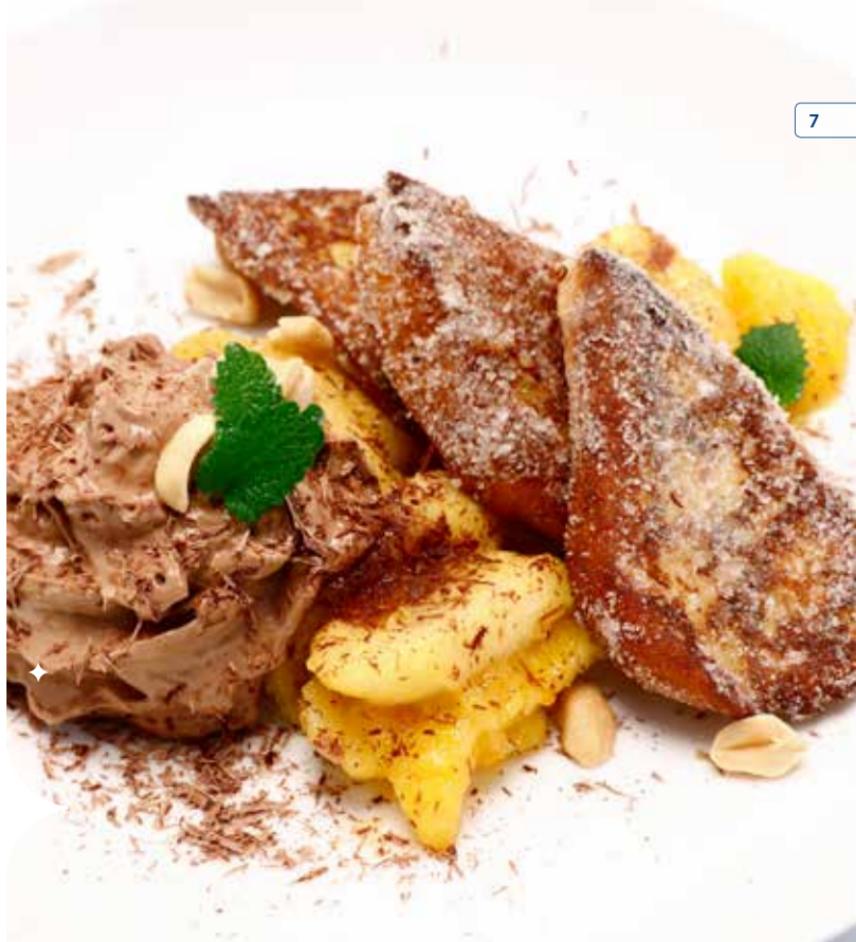
5



ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
- 150 g Schlagobers 36 % Fett
- 100 g Erdnussbutter

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



GRIECHISCHER JOGHURT- VANILLE-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- 200 g Griechischer Joghurt
- 10 g Zitronensaft
- 10 g Bourbon Vanillezucker

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnepinsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



HIMBEER-VANILLE-SMOOTHIE



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- 200 g Himbeeren, tiefgefroren
- 20 g Orangensaft
- 30 g Staubzucker

1. Himbeeren mit Orangensaft und Staubzucker aufkochen, QimiQ Whip Vanille hinzufügen.
2. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
4. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



Magic Moment

... wenn es zu keinem Absetzen der Zutaten kommt.



JOGHURT-KAFFEE-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 X 0,5 L ISI GOURMET WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- 200 g Griechischer Joghurt
- 10 g Staubzucker

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnepkapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



Magic Moment

... wenn du cremigen Genuss
bei weniger Fett genießt.

KAFFEE-AMARETTO- CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- 125 g Milch
- 100 g Mascarpone
- 20 g Amaretto

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnepkapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



KOKOS-SCHOKOLADE-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



Magic Moment

wenn du für die Creme weder
Pudding zubereiten noch
Schokolade schmelzen musst.

ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
- 125 g Kokosmilch
- 10 g Rum

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



ORANGEN-MASCARPONE-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- 125 g Orangensaft
- 125 g Mascarpone
- 10 g Vanillezucker

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



OREO-MILCH-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

| | |
|-------|--------------------------|
| 125 g | QimiQ Whip Konditorcreme |
| 60 g | Frischkäse |
| 65 g | Milch |
| 5 g | Bourbon Vanillezucker |
| 10 g | Honig |

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



Magic Moment

... wenn es zu keinem
Verfärben der Creme kommt.

PINA-COLADA-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

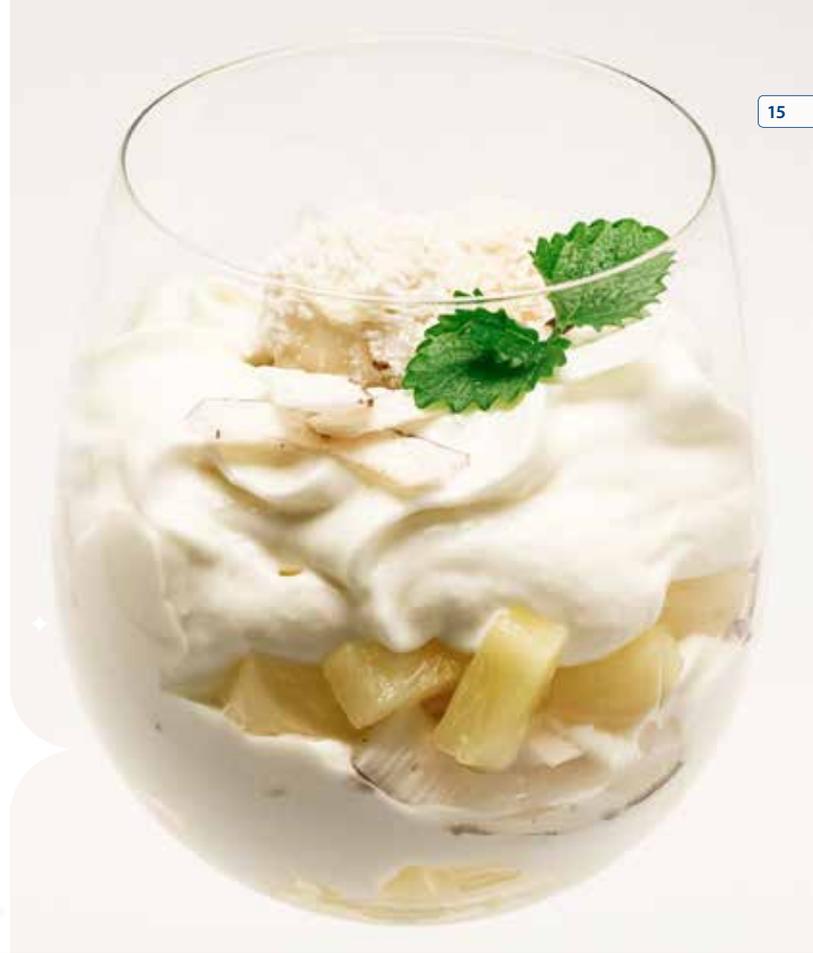
5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Konditorcreme
- 125 g Kokosmilch
- 125 g Ananaswürfel (Dosenobst verwenden!)
- 10 g Staubzucker

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



SCHOKOLADE-NUSS-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
- 250 g Schlagobers 36 % Fett
- 20 g Haselnussöl

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnepkapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



Magic Moment

... wenn die Creme problemlos
mit dem Öl emulgiert.

SPICED CHOCOLATE TOPPING



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,25 L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
- 75 g Milch
- 0.5 g Zimt, Kardamom, Nelke
- 50 g Schlagobers 36 % Fett
- 10 g Rum

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



SPICED COFFEE TOPPING



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



Magic Moment

... wenn du ein schaumiges und trotzdem stabiles Topping zauberst.

ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- 75 g Milch
- 0,5 g Zimt, Kardamom, Nelke
- 50 g Schlagobers 36 % Fett

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



VANILLEOBERS



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,25 L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- 125 g Schlagobers 36 % Fett
- 5 g Bourbon Vanillezucker

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,5 L iSi Dessert Whip durch iSi Trichter & Sieb füllen. Eine iSi Sahnekapsel „Professional Charger“ aufschrauben und zu Beginn 3 bis 4 mal schütteln. Sollte es zu flüssig sein, bei Bedarf nachschütteln.
3. In Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.





QimiQ & 0,5 L iSi Dessert Whip im Bundle bestellen!

Einfach unter der kostenlosen Hotline

AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

Melde dich noch heute auf

www.QimiQ.com

zum kostenlosen Rezept-Newsletter an!



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

04/2021

www.QimiQ.com