



Kreative Vielfalt
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. Pikante Gerichte lassen sich damit ganz einfach aufpeppen. Traumhafte Desserts und feinste Toppings können schnell und unkompliziert zubereitet werden. QimiQ und iSi® bilden die Grundlage für diese begeisterungsfähige Küche. Im Mittelpunkt des kreativen Tuns steht jedoch immer deine charakteristische, kulinarische Handschrift. Durch sie erhalten die Rezepte einen unverwechselbaren Geschmack.

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. Pannacotta).
- 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 **BASILIKUM-MOUSSE**
- 6 **KAROTTEN-KREUZKÜMMEL-ESPUMA**
- 7 **BLAUSCHIMMEL-KÄSE-MOUSSE**
- 8 **MUSKATKÜRBIS-CREME**
- 9 **KARTOFFEL-ESPUMA**
- 10 **WASABI-ESPUMA**
- 11 **GRIECHISCHES JOGHURT-MOUSSE**
- 12 **ORANGEN-HONIG-MOUSSE**
- 13 **SCHWARZER MILCHREIS-ESPUMA**
- 14 **SCHOKOLADE-NUSS-CREME**
- 15 **SPICED CHOCOLATE TOPPING**
- 16 **KOKOS-SCHOKOLADE-CREME**
- 17 **SPICED COFFEE TOPPING**
- 18 **TIRAMISU-CREME**
- 19 **KAFFEE-SCHAUM**





für die pikante und süße Küche

Erlebe deine QimiQ und iSi® Magic Moments. QimiQ Whip eignet sich perfekt für kreative pikante Gerichte sowie köstliche Desserts aus der iSi® Flasche und begeistert alle.

BASILIKUM- MOUSSE



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme	2 EL	Olivenöl
50 g	Basilikum	1 Prise	Pfeffer
125 ml	Schlagobers	½ TL	Salz

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beispielsweise zum Salat servieren.



Magic Moment

... wenn du Salate ganz
easy aufpeppen kannst.



KAROTTEN-KREUZKÜMMELESPUMA

6



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

10



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g QimiQ Whip Konditorcreme
 150 g Karottenpüree
 70 ml Geflügelfond
 2 cl Noilly Prat

1 Msp. Kreuzkümmel
 1 Msp. Piment d'Espelette
 25 g Hummerbutter, geschmolzen

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu asiatischen Gerichten.



QimiQ Whip & iSi

BLAUSCHIMMEL-KÄSE-MOUSSE



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

125 g QimiQ Whip Konditorcreme
 125 g Blauschimmelkäse, geschnitten
 125 ml Milch
 2 EL Walnussöl
 1 Prise Pfeffer
 ½ TL Salz

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren und zum Beispiel zu Gemüsechips oder Grissini servieren.



Magic Moment

... wenn du mit wenig Aufwand
beeindrucken kannst.



7

QimiQ Whip & iSi



MUSKATKÜRBIS-CREME

8



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme	1 Prise	Zimt
200 g	Muskatkürbis-Püree	1 Prise	Cayennepfeffer
50 g	Frischkäse	1 TL	Salz
1 EL	Champagner-Essig		

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten.



QimiQ Whip & iSi

KARTOFFEL-ESPUMA



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

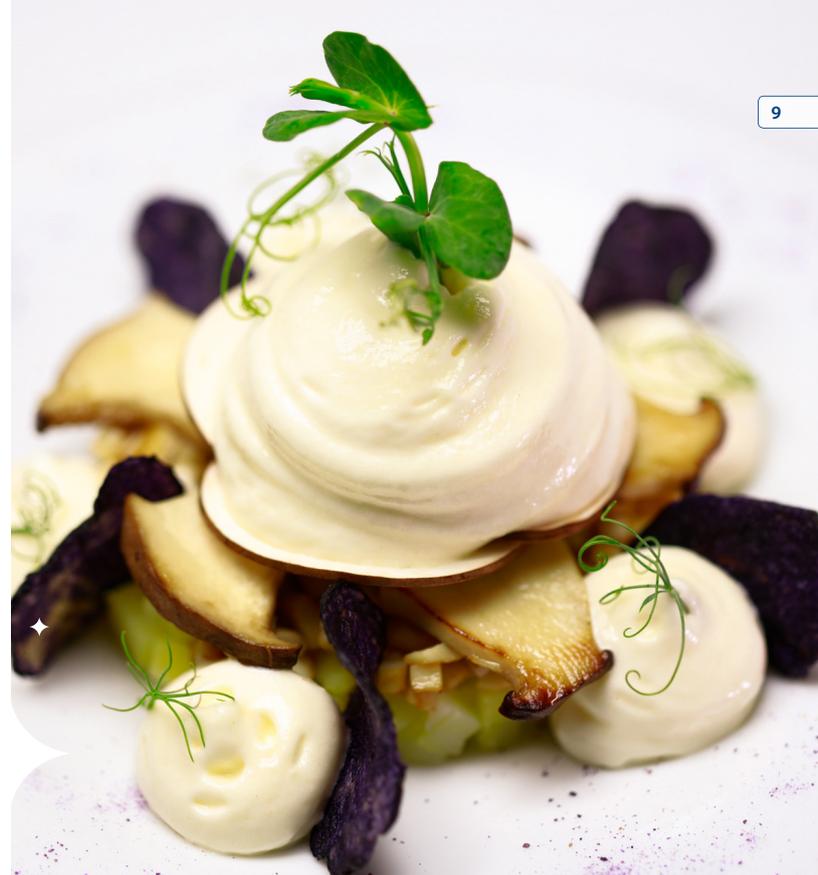
10



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme	1 EL	Trüffelöl
100 g	Sauerrahm	1 EL	Apfel-Balsamessig
100 g	mehlige Kartoffeln, gekocht, passiert	1 Prise	Pfeffer
3 EL	braune Butter	1 TL	Salz

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten.



9

QimiQ Whip & iSi



WASABI-ESPUMA

10



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Konditorcreme
- 1 EL Mirin
- 100 g Crème fraîche
- 10 g Wasabi-Paste
- 1 TL Salz

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu asiatischen Gerichten.



QimiQ Whip & iSi

GRIECHISCHES JOGHURT-MOUSSE



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Konditorcreme
- 200 g Griechisches Joghurt 10 % Fett
- 2 EL Waldhonig
- 50 ml Orangensaft

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu Müslis, Fruchtsalaten und Frühstücks-Bowls.



QimiQ Whip & iSi



Magic Moment

... wenn aus einem Joghurt ganz schnell eine luftige Mousse wird.

11

ORANGEN-HONIG-MOUSSE



Magic Moment

... wenn aus einem einfachen Dessert ganz schnell etwas Besonderes wird.

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

MINUTEN
5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- 125 ml Orangensaft
- 100 g Crème fraîche
- ½ Stk. Orange, Zesten davon
- 1 Prise Salz
- 3 EL 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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu fruchtigen Desserts und Kuchen.



SCHWARZER MILCHREIS-ESPUMA

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

MINUTEN
5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
- 35 g Schwarzer Reis
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 50 g Zucker
- 1 Orange, Zesten davon

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. Auf Teller oder in Gläser dressieren. Passt hervorragend zu fruchtigen Desserts.



SCHOKOLADE-NUSS-CREME



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



Magic Moment

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

ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
- 250 ml Schlagobers 36 % Fett
- 20 ml 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 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 Whip & iSi

SPICED CHOCOLATE TOPPING



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,25L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
- 75 ml Milch
- ½ g Zimt, Kardamom, Nelke
- 50 ml Schlagobers 36 % Fett
- 10 ml Rum

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
2. In den 0,25 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 Whip & iSi



Magic Moment

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

KOKOS-SCHOKOLADE-CREME

16



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



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.



QimiQ Whip & iSi



SPICED COFFEE TOPPING

17



SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht



MINUTEN

5



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee

75 g Milch

½ 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.



QimiQ Whip & iSi



TIRAMISU-CREME

SCHWIERIGKEITSGRAD **leicht**

MINUTEN **5**



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 125 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- 100 g Mascarpone
- 125 ml Schlagobers 36 % Fett
- 2 cl Amaretto (optional)
- 60 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. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.



QimiQ Whip & iSi

KAFFEE-SCHAUM

SCHWIERIGKEITSGRAD **leicht**

MINUTEN **5**



ZUTATEN FÜR 1 x 0,5 L ISI DESSERT WHIP

- 250 g QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
- 125 g Weißwein
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb
- 125 ml Schlagobers 36 % Fett
- 5 g Bourbonvanillezucker

1. Eigelb mit Zucker, Salz und Weißwein über Dampf schaumig schlagen. QimiQ Whip Kaffee dazugeben und 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. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.



Magic Moment

... wenn du einen luftigen und trotzdem stabilen Schaum zauberst.

QimiQ Whip & iSi



iSi[®]



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 6229 3483-0 • F + 43 6229 3483-30+

office@QimiQ.com

www.QimiQ.com

Folge uns auf:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef

09/2021

www.QimiQ.com