iSi®

# A magia do Whip





# Bem-vindo ao mundo da cuiSine

Um prazer para todos os sentidos!

Com este livro de receitas iSi, queremos que lhe dê água na boca diante da variedade de delícias para o paladar que poderá preparar magistralmente, e num instante, com a Garrafa iSi Gourmet Whip e a Garrafa iSi Thermo Whip: desde Espumas deliciosas a chantillys com aromas, passando por molhos refinados.

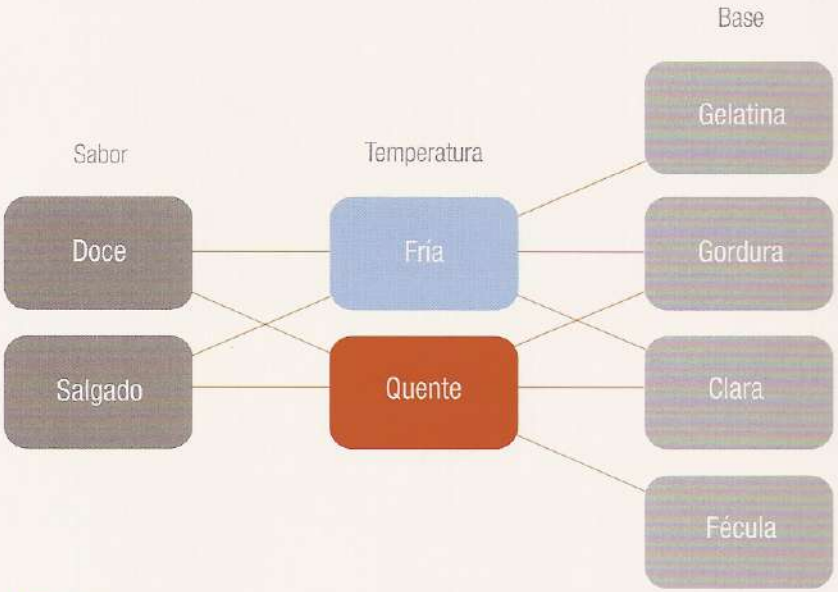
Se você tem alguma dúvida ou queira fazer algum comentário, estaremos felizes em atendê-los: www.espumas.com

Desejamos a você muito sucesso!

ITALIAN Coffee

# A técnica de Espumas - o método

O tipo de Espuma se define partindo de duas grandes famílias de sabores, doce e salgado, e em função da temperatura e dos ingredientes utilizados para sua elaboração.




## Atenção:

Os seguintes aparelhos profissionais de iSi são, com exclusividade, aptos para a técnica das Espumas:

- iSi Gourmet Whip de 1/2L
- iSi Gourmet Whip de 1L
- iSi Thermo Whip
- iSi Thermo XPress Whip

As Espumas não podem ser preparadas com os seguintes aparelhos domésticos de iSi:

- iSi Dessert Whip
- iSi Mini Whip
- iSi Easy Whip
- iSi Cream Profi Whip

# Espumas - a definição

As deliciosas Espumas de purês, molhos coados, cremes, extratos ou sucos de frutas, ervas, peixes, verduras, frutos do mar, etc., são preparados na Garrafa iSi Gourmet Whip e na Garrafa iSi Thermo Whip.

O quê tem de especial estas elaborações das que seu inventor, Ferran Adrià, diz fazer visível ou saborosa a "alma" de um alimento?

## Mais sabor

Graças à preparação especial na Garrafa iSi Gourmet Whip ou na Garrafa iSi Thermo Whip pode-se renunciar completa ou parcialmente ao uso do creme de leite fresco ou dos ovos. Por isso o aroma natural dos ingredientes básicos se conserva com muito mais intensidade e o sabor acentua toda sua pureza.
O valioso conteúdo dos ingredientes - como, por exemplo, as vitaminas - são completamente conservados.

## Trabalhar com mais eficácia

A Espuma pode ser preparada com antecedência, não sendo necessário prepará-la ao momento. Devido à técnica especial do sifão, o volume da massa aumenta, o que origina menos gastos. O resultado é uma gastronomia mais leve e refinada.

## Alta qualidade

A qualidade das preparações frias se mantém durante vários dias graças ao fechamento hermético do sifão. As preparações quentes não formam casquinha, nem capinha de nata de creme de leite, nem se evaporam; depois de várias horas, dando a sensação de que foram feitas na hora.

# ThermoWhip

THERMO WHIP®

# A revolução fria e quente

A Garrafa iSi Thermo Whip lhe oferece todas as vantagens da Garrafa iSi Gourmet Wip com um benefício adicional: o conteúdo frio permanece frio, as preparações quentes se conservam quentes, independentemente da geladeira ou do banho-Maria.

A curva de temperatura abaixo prova o seguinte:
Mantem frio por 8 horas
Mantem quente por 3 horas







## Indicação importante:

Quando se usa a Garrafa iSi Thermo Whip para receitas, em que uma massa quente tem que se esfriar depois de ter sido colocada dentro do sifão, deve-se observar o seguinte: devido ao isolamento térmico da Garrafa, esfriar a massa somente é possível se **se põe sem fechar a Garrafa iSi Thermo Whip, cheio da massa, na geladeira por pelo menos 2 horas**; fechar o sifão enroscando a tampa, somente depois de ter esfriado suficientemente a massa e injetar a cápsula de gás iSi para chantilly.
Depois, levar a Garrafa iSi Thermo Whip na geladeira **em posição horizontal** para obter um esfriamento adicional.

iSi

## 1. Escolher um sabor

A Garrafa iSi Gourmet Whip e a Garrafa iSi Thermo Whip permitem elaborar Espumas de inúmeros ingredientes de todas as famílias de produtos.

Os seguintes ingredientes são especialmente recomendáveis para a preparação de Espumas: Azeitonas, Cacau, Carnes, Caviar, Cereais, Especiarias, Foie-gras, Frutas, Ervas aromáticas, Ovos, Infusões e Cafés, Leguminosas secas, Licores e Álcool, Geléias, Peixes, Queijos e Leite, Verduras, Sucos,...

## 2. Concretizar o uso

A versatilidade das Espumas propiciou sua introdução na elaboração de qualquer coisa que se beba ou se coma.

- Coquetéis
- Aperitivos
- Entradas
- Molhos
- Sopas
- Guarnições
- Cremes
- Sobremesas

## 3. Definir sua densidade

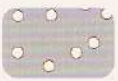
A densidade das Espumas dependerá da formulação e do repouso, é dizer, que por exemplo, uma mesma Espuma com um grau maior ou menor de gelatina, gordura, claras ou féculas será espessa, fluida ou líquida em função também do tempo de repouso empregado.



Espessa - Como musse



Fluida - Como creme



Líquida - Como sopa ou molho

# Conselhos práticos

A Garrafa iSi Gourmet Whip e a Garrafa iSi Thermo Whip são ideais na elaboração de Espumas. Por favor, leia atentamente as indicações contidas nas instruções de uso:

1. O peso das folhas de gelatina pode ser diferente em outros países. Para estas receitas foram utilizadas folhas de gelatina de 1,7 g. Adapte-o segundo seja necessário. Pôr sempre as folhas de gelatina de molho em água fria (máx. 15 °C), e espremê-las depois. Esquentar uma parte da mistura a 60 °C – não deixar ferver!- dissolver nela a gelatina para obter uma aglutinação ótima.

2. Quando usar gelatina em pó, substitua 1 folha de gelatina por 2 g de gelatina em pó. Para dissolvê-la, adicionar diretamente a uma parte da mistura, já que se ela é dissolvida em água provocaria que a mistura também se diluiria. No mais pode-se seguir as instruções contidas na embalagem da gelatina.

3. A gelatina pode ser substituída por outros espessantes (p. ex. Agar-agar, fécula) ou creme de leite fresco. No caso de que se adicione creme de leite fresco, "este não deve ser misturado com os outros ingredientes ao se fazer o purê"

4. Antes de colocar as massas na Garrafa iSi Gourmet Whip ou Garrafa iSi Thermo Whip, batê-las com um batedor de arame, mexer até que fiquem finas e passar por um coador muito fino.

5. Dependendo da consistência desejada se recomenda a seguinte quantidade de cápsulas :
   - iSi Gourmet Whip de 0,5 L ou iSi Thermo Whip: 1 cápsula (máx. 2)
   - iSi Gourmet Whip de 1 L: 2 cápsulas (máx. 3)

6. **Importante: Agitar com força depois de enroscar cada cápsula!**
   Quando a preparação tem creme de leite como base principal, o sifão somente deve ser agitado três vezes. Se for agitado mais de três vezes, a preparação pode resultar muito espessa.

7. Para Espumas frias, colocar a Garrafa iSi Gourmet Whip cheia entre 6 -12 horas na geladeira (p. ex. durante toda a noite). Para Espumas quentes, colocar a Garrafa iSi Gourmet Whip (sem porta-cápsulas) em banho-maria no máx. a 75 °C.

8. Nunca pôr a Garrafa iSi Thermo Whip em banho-maria!
   Para receitas, em que uma massa quente tem que se esfriar depois de ter sido colocada dentro do sifão, deve-se observar o seguinte: devido ao isolamento térmico da Garrafa, esfriar a massa somente é possível se colocar sem fechar a Garrafa iSi Thermo Whip, cheio da massa, na geladeira por pelo menos 2 horas; por favor, fechar o sifão enroscando a tampa, somente depois de ter esfriado suficientemente a massa e injetar a cápsula de gás iSi para chantilly.

9. Agitar com força uma vez a Garrafa iSi Thermo Whip de cabeça para baixo antes de utilizá-la.

10. Antes de servir, deve-se experimentar pondo um pouco do conteúdo num recipiente alto para comprovar sua consistência.

iSi

# iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip +cápsulas iSi para chantlilly $N_2O$



Para sua Garrafa iSi Gourmet Whip e sua Garrafa iSi Thermo Whip utilize exclusivamente cápsulas de gás descartáveis iSi para chantilly $N_2O$.

- Contém aprox. 8 g de $N_2O$ puro (nitrogênio protóxido)
- Esmaltada em cor prateada
- Cada cápsula individual é pesada eletronicamente - com garantia de enchimento
- Garantia de estanquidade
- Não é recarregável - de aço recuperável 100%
- Uma cápsula para um volume de 0,5 L, duas cápsulas para um volume de 1 L




# Sifão de soda iSi +cápsulas iSi para soda $CO_2$



Para seu sifão de soda iSi utilize exclusivamente cápsulas de gás iSi para soda $CO_2$.

- Contem aprox. 8 g de $CO_2$ puro (dióxido de carbono) como usado na água mineral
- Esmaltada em cor dourada
- Cada cápsula individual é pesada eletronicamente - com garantia de enchimento
- Garantia de estanquidade
- Não é recarregável - de aço recuperável 100%
- Uma cápsula para um volume de aprox. 1 L

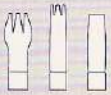



**Atenção!: Seu sifão de soda iSi serve somente para a elaboração de soda. Encher só com água limpa sem aditivos.**

# A magia do Thermo Whip

## THERMO WHIP®

3 bicos de confeiteiro com rosca metálica para diferentes decorações



Tampa de metal com protetor de silicone e válvula dosificadora fixa de aço inoxidável



Garrafa de aço inoxidável de parede dupla, isolamento térmico máximo à vácuo: Conservação em frio até 8 horas - Conservação em quente até 3 horas



Linha de capacidade máxima no interior da garrafa



Capacidade isolante do corpo da garrafa com garantia de 5 anos



Apto para máquina de lavar pratos



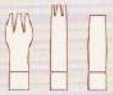
Para preparações frias e quentes



iSi

# Gourmet
# A magia do Whip

3 bicos de confeiteiro com rosca metálica para diferentes decorações



Tampa de metal com protetor de silicone e válvula dosificadora fixa de aço inoxidável



Junta vermelha na tampa, termo-resistente



Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C



Corpo de aço inoxidável de alta qualidade



Apto para máquina de lavar pratos



Para preparações frias e quentes





iSi



# Bebidas com Soda

Bebidas com Soda

iSi



# Sangria

**Ingredientes:**

12 cl de vinho tinto
1 cl de xarope de cereja
3 cl de suco de laranja
1 cl de xarope de Curaçao
3 cl de suco de lima

água de soda para acrescentar

**Preparação:**

Misturar todos os ingredientes num copo e enchê-lo com soda feita com o sifão de soda iSi.
Decorar com frutas.

iSi



# Whisky sour

**Ingredientes:**

4 cl de Whisky
2 cl de suco de limão

açúcar
água de soda para acrescentar

**Preparação:**

Misturar e agitar todos os ingredientes na coqueteleira cheia de cubinhos de gelo. Passar por um coador de bar e verter num copo alto decorado com una rodela de laranja e uma cereja de coquetel. Encher a gosto com água de soda do sifão de soda iSi.

iSi



# Gin Fizz

Ingredientes:

5 cl de gim
3 cl de suco de limão
2 cl de caldo de cana

água de soda

**Preparação:**
Misturar todos os ingredientes na coqueteleira. Colocar num copo alto de coquetel cheio de gelo, passá-lo por um coador de bar. Enchê-lo com água de soda do sifão de soda iSi. Decorar com uma rodela de limão.

**Conselho:** Experimente um Gin Fizz Frozen. A receita se encontra entre os coquetéis de espuma.

iSi

# Samba

Ingredientes:

10 cl de Monin Bitter
5 cl suco de laranja
4 esguichos de suco de limão

água de soda

**Preparação:**
Agitar os ingredientes com gelo e pôr a mistura num copo com cubinhos de gelo. Encher com soda do sifão de soda iSi e decorar com rodelas de laranja.

**Conselho:** Para fazer um Samba com álcool, substituir o Monin Bitter por Campari.

# Ice Cream Soda

Ingredientes:

qualquer tipo de sorvete de fruta
suco da mesma fruta

água de soda

**Preparação:**
Pôr 2 bolas de sorvete num copo, acrescentar o suco de fruta e encher com água de soda do sifão de soda iSi. Misturar todos os ingredientes. "pronto para servir!"

Servir com um canudinho.



# Coquetéis de Espuma



# Gin Fizz Frozen

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L: (para 30 porções)**

8 claras de ovos
240 ml de gim
240 ml de água
240 g de açúcar

suco de 12 limões

**Ingredientes para o coquetel (por porção):**

20 ml de calda de açúcar
25 ml de suco de limão
50 ml de gim

gelo

**Preparação:**

Esquentar ligeiramente a água, o suco de limão, o gim e o açúcar. Acrescentar as claras e passar a mistura pelo coador. Colocar a mistura fina na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Colocar na Garrafa Gourmet Whip em banho-Maria no máx. a 60 °C para mantê-lo quente.

**Para o coquetel:** Colocar o gim, o açúcar, o suco de limão e o gelo no liquidificador e bater até que o coquetel tenha a consistência de um frappé.

Encher o fundo de uma taça com o coquetel muito frio e acabar de encher com a Espuma quente.
Servir imediatamente.

**Conselho:** A calda de açúcar pode ser feito de forma caseira fervendo água e açúcar na proporção de 1:1.

# Espuma de Riesling

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

900 ml de Riesling de colheita tardia
90 g de açúcar
8 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**

Esquentar o vinho, acrescentar o açúcar e a folha de gelatina umedecida em água fria e espremida, deixar que se dissolvam e tirar do fogo. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar na geladeira durante várias horas.

# Espuma de Kir Royal

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

750 ml de champanhe
150 ml de licor de cassis
8 folhas de gelatina

**Preparação:**

Esquentar 100 ml de champanhe, dissolver a folha de gelatina amolecida e espremida e misturar com o champanhe restante e com o licor de cassis. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar na geladeira durante várias horas.
Servir imediatamente.



# Espuma de Pina Colada

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

600 ml de suco de abacaxi
350 ml de leite de coco
50 ml de rum (dourado, 35% vol)
6 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**
Colocar a folha de gelatina de molho. Esquentar a 60 °C a folha de gelatina espremida em 125 ml de suco de abacaxi até que se dissolva. Misturar o leite de coco, o suco de abacaxi restante e o rum e acrescentar a folha de gelatina. Colocar o líquido na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Conselho:** Um pouquinho de Espuma de pina colada transforma um copo de suco de abacaxi numa bebida de verão exótica e leve.

Receita de Markus Harter Beluga Catering & Fachschule, Ostfildern (Alem.)

# Espuma de Flores de Sabugueiro

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

300 ml de xarope
600 ml de Riesling seco
7 folhas de gelatina

**Ingredientes para o xarope:**

15-20 flores de sabugueiro (em ramo)
10 ml de ácido cítrico
2 limões naturais
500 ml de água
250 ml de vinho
750 g de açúcar

**Preparação:**
Esquentar o xarope e dissolver a folha de gelatina amolecida e espremida. Acrescentar o vinho, deixar esfriar e colocar a mistura na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente.

**Para o xarope:** Misturar as flores, a água, o vinho, o ácido cítrico e os limões cortados pela metade. Tapar e deixar 36 horas na geladeira. Colocar numa panela e acrescentar o açúcar, levar à ebulição e deixar cozinhar por 2 ou 3 minutos a fogo brando. Deixar repousar pelo menos 10 minutos e coar em garrafas ou copos com fechamento de rosca já preparados, fechar e guardar num lugar frio. Deixar esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** É uma cobertura ideal para uma taça de Prosecco, para uma taça de suco de cereja e também de morangos.

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.



# Espuma de Campari Laranja

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

100 ml de Campari
900 ml suco de laranja
5 folhas de gelatina

**Preparação:**

Deixar a folha de gelatina de molho. Esquentar 125 ml de suco de laranja e dissolver nele a folha de gelatina. Misturar o Campari e o suco de laranja, acrescentar a gelatina dissolvida. Colocar o líquido na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente.
Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.



# Espuma de Bloody Mary

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

500 ml de suco de tomate diluído
340 g de tomate coado
90 g de vodka
30 g de tomate concentrado
5 folhas de gelatina
1 colher de glaçucar (açúcar de confeiteiro)

sal
pimenta
Tabasco
suco de limão
salsa Worcestershire

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**
Temperar o purê de tomate, o suco de tomate e o tomate concentrado com sal, pimenta, Tabasco, um pouco de suco de limão e molho Worcestershire, e dissolver completamente o açúcar nesta mistura. Dissolver na vodka quente (50 °C) a folha de gelatina amolecida e espremida, acrescentá-la à mistura de tomate e especiarias, e passar por um coador. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 6 horas ou durante toda a noite.

**Sugestão de apresentação:** Servir com vieiras assadas e gelatina de vodka.



# Espuma Bellini

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

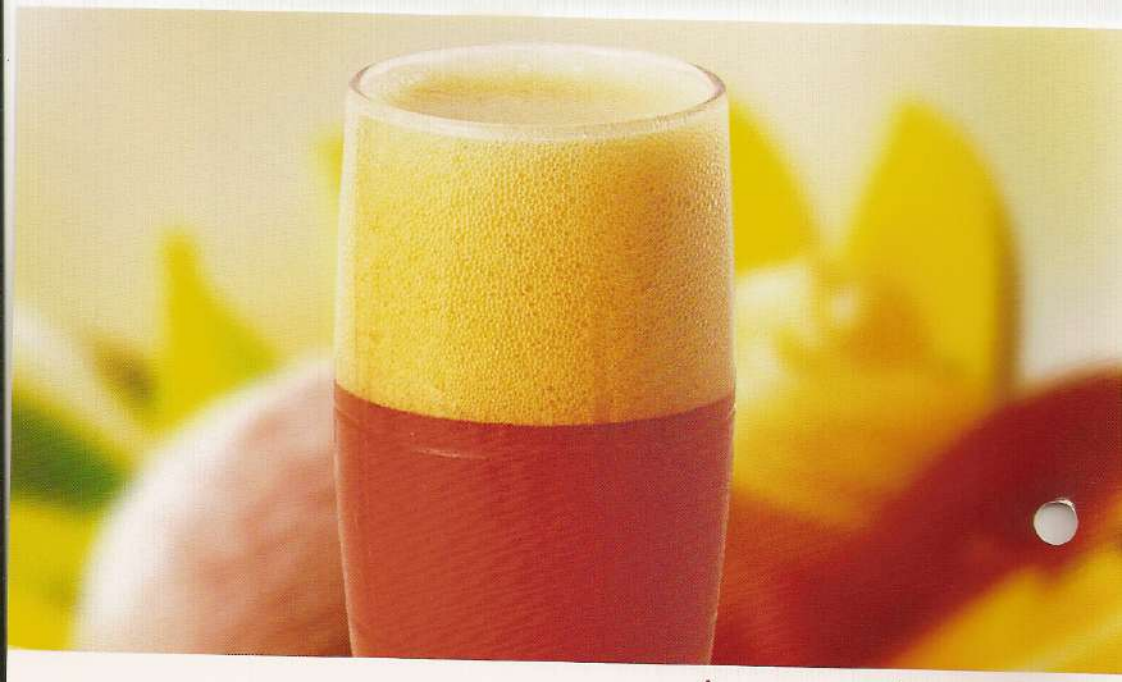
540 g de polpa de damasco
90 ml de calda de açúcar
90 ml de xarope de romã
90 ml de licor de damasco
180 ml de cava
5 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**
Esquentar 50 g de polpa de damasco e dissolver nela a folha de gelatina espremida. Acrescentar lentamente os ingredientes restantes e mexer bem. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 6 horas ou durante toda a noite.

**Sugestão de apresentação:** Coroar com cava rosado ou prosecco.

Receita de Johann Wanek, Restaurante Gelbes Haus, Wiener Neustadt (A)



# Americano

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L: (dá 30-40 porções)**

400 ml de Martini Rosso
400 ml de Martini Bitter
200 ml de água
5 folhas de gelatina

**Ingredientes para o coquetel (por porção):**

25 ml de suco de laranja sanguínea

Si Thermo Whip: Extrair a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**

Colocar a folha de gelatina de molho em água. Misturar o Martini Rosso, o Martini Bitter e a água. Esquentar uma quantidade pequena da mistura e dissolver nela a folha de gelatina espremida. Acrescentar ao resto da mistura e misturar bem. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar na geladeira durante várias horas.

Pôr 25 ml de suco de laranja sanguínea num copo cilíndrico, acrescentar gelo e encher com a Espuma. Servir imediatamente.

Receita de Ferran Adrià, Restaurante El Bulli, Roses (E)



# Entradas



# Espuma quente de Batatas

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

600 g de batatas cozidas (farináceas)
300 ml de leite integral
100 ml de água de batatas
50 g de manteiga

sal
noz moscada

**Preparação:**

Descascar as batatas e cozinhá-las ao ponto em água com sal e amassá-las (Não fazer purê!). Misturá-las com leite quente, água das batatas e manteiga. Condimentar e colocar a massa quente na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Servir imediatamente ou manter quente a Garrafa iSi Gourmet Whip em banho-maria no máx. a 70 °C.

**Conselho:** O purê é elástico e muito apto a gratinar. Especialmente delicioso com algumas gotas de azeite de trufa.



# Espuma de Tzatziki

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

350 g de pepinos
300 g de queijo fresco
250 ml de creme de leite fresco
80 ml de azeite de oliva
2 cebolas pequenas
2-3 dentes de alho

sal de ervas
pimenta branca
dill

**Preparação:**
Tirar as sementes dos pepinos e cortá-los em cubinhos. No liquidificador fazer um purê com todos os ingredientes (exceto o creme de leite). Condimentar e passar pelo coador. Acrescentar o creme de leite e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 1 hora.

**Sugestão de apresentação:** Num recipiente de vidro sobre uma salada grega (tomate, pepino e queijo feta cortados em pedaços) ou sobre pão turco.

**Conselho:** Fritar brevemente a cebola no azeite de oliva para que não tenha um sabor tão forte.



# Espuma de Tomate

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 g de tomates sem casca e sem sementes
50 g de polpa de tomate de concentração tripla
150 g de creme de leite (fresco)
3 folhas de gelatina
50 g de cebolas pequenas em pedaços

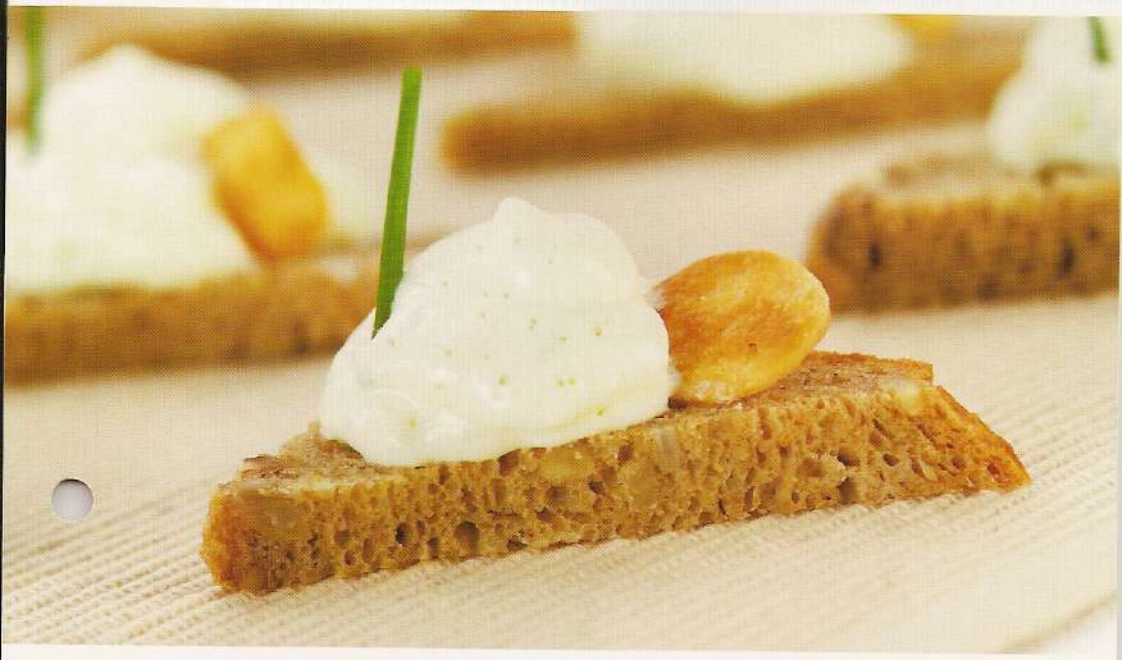
sal
pimenta
açúcar

Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**

Refogar ou fritar até que fiquem esbranquiçadas as cebolas pequenas, fazer um purê das cebolas no liquidificador junto com os tomates e o concentrado de tomate. Passar pelo coador e condimentar a gosto. Esquentar (60 °C) a folha de gelatina (posta de molho e espremida) em 100 ml do purê e incorporá-la, mexendo, à massa restante. Deixar que se esfrie bem e acrescentar o creme de leite. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Conselho:** Acrescentar algumas gotas de vinagre balsâmico e folhas de manjericão antes de fazer o purê. Também se pode fazer Espuma de tomate de cor claro utilizando um concentrado de essência de tomate (700 ml) com creme de leite (300 ml). Recomenda-se o uso de tomates amarelos.



# Espuma de Queijo de Cabra

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

500 g de queijo de cabra com ervas
250 g de creme azedo
250 ml de creme de leite fresco
3 colheres de azeite de oliva

sal de ervas
pimenta

**Preparação:**
Fazer um purê no liquidificador com o queijo de cabra, o azeite, o creme azedo e as especiarias; passar pelo coador, acrescentar o creme de leite e mexer até que a mistura apresente uma consistência viscosa. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 30 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Servir sobre uma rabanada de pão de nozes.

**Conselho:** Também pode ser usado para bufês.



# Espuma de Pepino e Iogurte

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 g de pepino
500 g de iogurte (3.5% de gordura)
5 folhas de gelatina

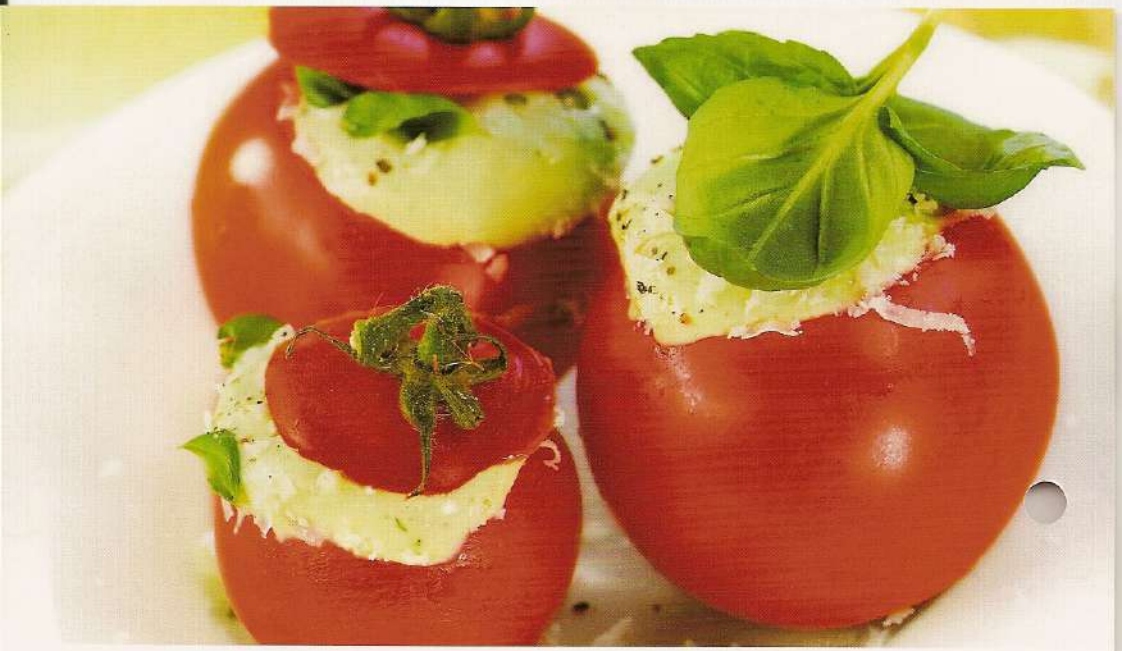
dill
sal
pimenta branca

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa ponto o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Lavar o pepino e cortá-lo em pedaços sem descascá-lo. Misturar os pedaços de pepino com o iogurte e as especiarias. Fazer um purê no liquidificador e passá-lo pelo coador. Colocar a folha de gelatina de molho em água fria. Esquentar uma parte do purê e dissolver nele a folha de gelatina espremida. Acrescentar ao resto da massa e colocá-la na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Ideal para saladas e lagostim.



# Espuma de Mussarela e Manjericão

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

400 g de mussarela
150 ml de água de mussarela
150 ml de creme de leite fresco
150 ml de azeite de oliva
50 ml de vinagre balsâmico branco
50 g de parmesão ralado
50 g de pinhões tostados
1/2 colherinha de sal

pimenta
folhas de manjericão fresco

**Preparação:**
Cortar a mussarela em dados. No liquidificador fazer um purê com todos os ingredientes (exceto o creme de leite) e passar pelo coador , acrescentar o creme de leite fresco e condimentar com especiarias. A massa deve apresentar uma consistência cremosa. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 30 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Num recipiente de vidro sobre tomates cherry ou rodelas de tomate, sobre pão tostado, sobre ciabata de azeitonas ou como recheio de tomates.



# Espuma de Feijão „Kidney"

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

400 g de feijão vermelho
300 ml de caldo de ave
300 g de queijo fresco
1 colher de tomate concentrado
50-80 ml de suco de limão
3 colheres de azeite
1-2 cebola pequena

coentro
mistura de especiarias para tacos

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**
Refogar, até que fiquem transparentes, numa panela com azeite de oliva as cebolas pequenas cortadas em pequenos pedaços. Diluir no caldo de ave e acrescentar o feijão vermelho. Deixar que o feijão cozinhe durante aprox. 5 minutos. Ir misturando o tomate concentrado, o suco de limão e o queijo fresco, e temperar com as especiarias. Fazer um purê no liquidificador. Passar a massa de feijão (consistência cremosa) por um coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 30 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Num recipiente de vidro, sobre pedaços de tomate e cebola cortados fino, suco de limão e coentro. Sobre bolachas salgadas, pedaços ou folhas de endívia.

**Conselho:** Condimentar com pimenta em pó, com Tabasco ou com molho sambal olek.



# Espuma de Espinafres

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

500 g de espinafres escorridos (frescos escaldados ou congelados)
200 ml de caldo de verduras ou de ave
300 ml de creme de leite fresco

sal
noz moscada
pimenta branca

**Preparação:**
Fazer no liquidificador um purê muito fino com os espinafres e o caldo frio e passar pelo coador. Acrescentar o creme de leite, condimentar com especiarias e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente.

**Conselho:** Refogar 50 g de cebolas pequenas em pedaços e um pouco de alho picado e acrescentar antes de fazer o purê. Misturar com algumas gotas de suco de limão.

Experimente a Espuma de espinafres quente: Colocar os ingredientes quentes na Garrafa iSi Gourmet Whip. Injetar duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Servir imediatamente.



# Espuma de Carne e Atum

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

600 ml de velouté de carne
350 g de atum (em salmoura)
40 ml de vinho branco
3 folhas de gelatina

suco de limão
sal
pimenta

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Velouté de carne

450 ml de caldo de carne
200 g de manteiga
1 colher de farinha

## Preparação do velouté de carne:

Esquentar a manteiga e tostar nela ligeiramente a farinha. Colocar o caldo de carne e deixar cozinhar em fogo brando durante uns 10 minutos.

## Preparação:

No liquidificador, fazer um purê fino com o velouté de carne, o atum, o vinho branco e as especiarias, e condimentar. Dissolver a folha de gelatina escorrida em parte da massa ligeiramente quente e mexer bem. Passar pelo coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 4 - 6 horas ou durante toda a noite.

**Sugestão de apresentação:** Num recipiente de vidro, como entrada com lâminas finas de carne de vaca.



# Espuma de Azeitonas Kalamata

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

250 g de azeitonas Kalamata
400 g de creme azedo
200 ml de água
150 ml de azeite de oliva

**Preparação:**
Num liquidificador fazer um purê fino com as azeitonas sem caroço, a água, o azeite e o creme azedo. Passar tudo pelo coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 1 hora.

**Sugestão de apresentação:** Pode ser usada para muitos tipos de comidas vegetarianas.

**Conselho:** Também pode ser usado em bufês.



# Espuma de Aspargos

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

1 kg de aspargos brancos descascados
5 folhas de gelatina
100 ml de creme de leite fresco (33%)
1 limão

sal
açúcar

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Cozinhar ao ponto os aspargos em água com sal e açúcar e uma rodela de limão. Fazer um purê no liquidificador com os aspargos acrescentando 300 ml de caldo de aspargos e passar pelo coador. Condimentar o purê com as especiarias. Esquentar (60 °C) as folhas de gelatina (previamente amolecida e espremida) em 100 ml de caldo de aspargos e acrescentá-la misturando à massa restante. Deixar que se esfrie bem e acrescentar o creme de leite. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Conselho:** Para fazer uma Espuma de aspargos verdes se utilizam 900 g de aspargos verdes e 100 g de aspargos brancos em purê.

Também pode-se fazer caldo de aspargos utilizando só 800 ml de caldo de aspargos.



# Espuma de Abacate

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 g de abacates maduros
400 g de iogurte, 3.5% de gordura
100 ml de suco de limão
1 colher de chá de sal
3-4 folhas de gelatina

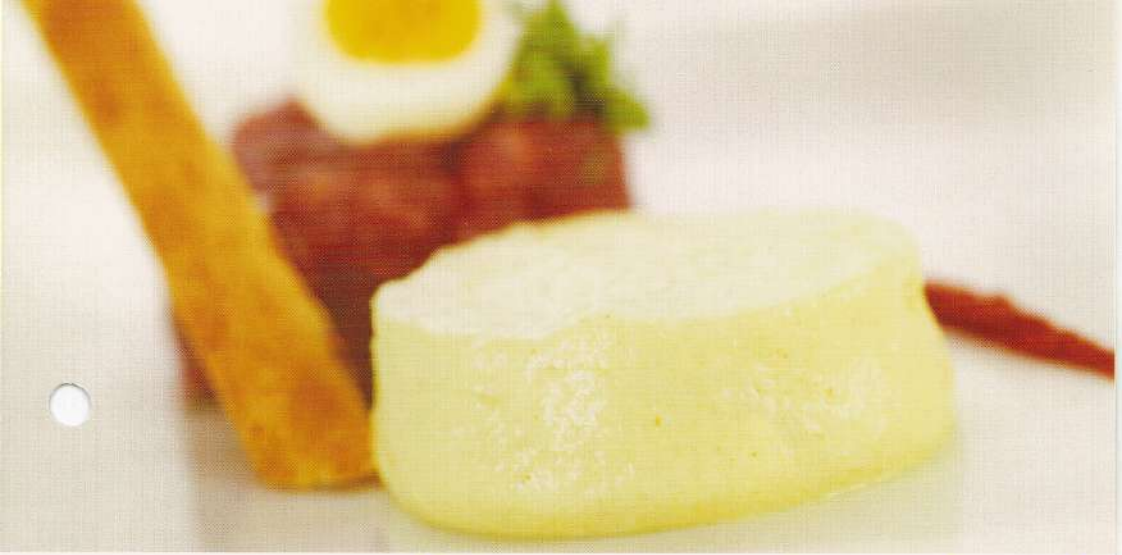
um maço de coentro e de salsinha
pimenta branca
açúcar

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Misturar o iogurte, o coentro e a salsinha, um pouco do suco de limão e sal e fazer um purê no liquidificador. Cortar os abacates pela metade e tirar o caroço. Extrair a polpa com uma colher e amassá-la até que fique com a consistência de purê. Temperar a massa com pimenta branca, sal e açúcar e passar por um coador. Pôr as folhas de gelatina em água fria uma depois da outra e deixar de molho durante cinco minutos. Espremer com cuidado. Esquentar as folhas de gelatina espremidas numa panela com um pouco da massa e mexer constantemente até que se dissolva a gelatina. Incorporar a gelatina à massa de abacate e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Esta Espuma é excelente para coquetel de camarão e serve também como "dip" (p. ex. para tacos).



# Chutney de Maçã

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

450 g de maçãs
350 g de queijo fresco gordo
100 ml de caldo de verduras ou caldo de ave diluído
2-3 echallotes
1-2 dentes de alho
20 g de gengibre fresco
3 colheres de azeite vegetal
1 à 2 colherinhas de curry em pó
50 ml de suco de maçã
10 ml de vinagre de maçã

sal
pimenta branca

iSi Thermo Whip:
Estriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Esquentar o azeite em uma panela e refogar nela as echallotes em pedaços finos, os dentes de alho e o gengibre cortado em dados. A seguir, acrescentar o curry e deixar que se toste levemente. Acrescentar os pedaços de maçã (sem sementes e descascados, cortados em dados) e diluir com o suco de maçã, caldo e vinagre. Cozinhar as maçãs a fogo brando até que se amoleçam e temperar com as especiarias. No mixer fazer um purê fino com todos os ingredientes e acrescentar o queijo fresco. Passar pelo coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gas iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 3 horas.

**Sugestão de apresentação:** Num recipiente de vidro, sobre tártaro de arenque, salmão ou atum. Sobre bolachas salgadas ou pão tostado.

**Conselho:** Utilizar compota ou purê de maçã. Refinar ou decorar com menta fresca ou folhas de coentro.



# Chantilly de Curry com Camarões Fritos

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

60 camarões
800 ml de creme de leite fresco
4-6 colheres de curry
4-6 colheres de molho de soja

manteiga
sal
pimenta
alface
amêndoas cortadas e tostadas

**Preparação:**

Fritar os camarões na manteiga por todos os lados e temperar com sal e pimenta. Misturar bem o creme de leite fresco, o curry e o molho de soja e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Colocar os camarões sobre um leito de alface e decorar com o chantilly de curry e as amêndoas tostadas.



# Musse de Salmão

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

300 g de salmão defumado
300 ml de creme de leite fresco
300 ml de caldo de peixe
40 ml de Pernod ou vinho branco

sal
pimenta

**Preparação:**
Fazer num mixer um purê com o caldo de peixe e o salmão defumado cortado em pedaços pequenos. Passar pelo coador, acrescentar o creme de leite fresco. Condimentar com as especiarias e o Pernod ou o vinho branco. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 30 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Numa colher de degustação com caviar de salmão e salsinha.

**Conselho:** Também pode-se substituir o salmão por truta defumada.



# Musse de Pimentão

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

200 g de pimentão vermelho cortado em pedaços
400 g de queijo fresco
100 ml de creme de leite fresco
100 g de mascarpone
2 colheres de azeite de oliva

sal
pimenta
alho
suco de limão

**Preparação:**
Fritar o pimentão no azeite de oliva. Fazer um purê no mixer com o queijo fresco, o mascarpone e o pimentão. Passar por um coador e acrescentar o creme de leite. A massa deve apresentar uma consistência cremosa. Condimentar e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 2 horas.

**Sugestão de apresentação:** Num recipiente de vidro, como "dip" para verduras.

**Conselho:** Também pode ser usado em bufê para beliscar.



# Musse de Gorgonzola

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

300 g de queijo gorgonzola
370 ml de creme de leite fresco
200 ml de leite
120 ml de azeite de oliva

sal
pimenta

**Preparação:**
Bater brevemente todos os ingredientes (exceto o creme de leite) no liquidificador e passar pelo coador. Acrescentar a continuação o creme de leite e misturar bem. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 30 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Ideal para tábua de queijos ou ragú de uvas.

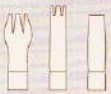
**Conselho:** Ideal para bufês.



# Molhos

# A magia do Whip

3 bicos de confeiteiro com rosca metálica para diferentes decorações



Tampa de metal com protetor de silicone e válvula dosificadora fixa de aço inoxidável



Junta vermelha na tampa, termo-resistente



Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C



Corpo de aço inoxidável de alta qualidade



Apto para máquina de lavar pratos



Para preparações frias e quentes





iSi

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

10 ovos
400 ml de óleo de girassol
100 ml de azeite de oliva
1 colher de chá de mostarda
um pouco picante
2-3 colheres de chá de vinagre
vinho branco

sal
açúcar
pimenta branca
suco de limão a gosto

### Preparação:

Bater os ovos e a mostarda numa tigela funda com um batedor de arame. Misturar os dois azeites e ir acrescentando primeiro pouco a pouco e depois lentamente à massa de ovos (a massa de ovos e os azeites têm que estar a temperatura ambiente). Condimentar com vinagre, sal, açúcar e pimenta e se desejar com um pouco de suco de limão. Colocar a maionese na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Colocar a Garrafa Gourmet Whip em banho-maria a uma temperatura de no max. 65 °C e deixar repousar durante 15 minutos.

**Conselho:** Com um pouco de alho cortado muito fino se obtém um "alioli" quente.

# Molho Bechamel

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

50 g de manteiga em quadradinhos
50 g de cebolas ou echallotes finamente picadas
40 g de farinha
800 ml de leite integral
1-2 folhas de louro
3 g de sal

pimenta branca
noz moscada ralada
suco de limão a gosto

### Preparação:

Derreter a manteiga numa panela, refogar a cebola e dourá-la. Acrescentar a farinha e bater a mistura com um batedor de arame. Acrescentar pouco a pouco o leite mexendo. Acrescentar as folhas de louro. Deixar que se cozinhe a fogo brando durante 8 a 10 minutos sem parar de mexer para evitar que se grude. Condimentar com sal, pimenta branca e suco de limão. Tirar as folhas de louro, pôr a mistura no mixer e coá-la. Colocar o molho na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Conselho:** O molho bechamel é uma excelente base para uma variedade de deliciosos molhos.

Receita de Markus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Maionese (fria)

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

4 gemas de ovos
750 ml de azeite
1-2 colher de chá de mostarda
1-2 colheres de caldo de legumes
1 colher de chá de glaçucar (açúcar de confeiteiro)
1 colher de vinagre
1 pitada de pimenta caiena

sal
suco de meio limão

## Preparação:

Bater as gemas numa tigela funda com um batedor de arame. Misturar o azeite pouco a puco com a massa de ovo. Condimentar com sal, glaçucar e mostarda e completar com o suco de limão, o vinagre e o caldo. Importante: Todos os ingredientes têm que estar a temperatura ambiente. Colocar a mistura na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi e agitar vigorosamente. Levar para esfriar.

**Conselho:** Para fazer uma maionese mais leve, diminuir a proporção de azeite e aumentar a de caldo.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho Picante de Amendoim

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

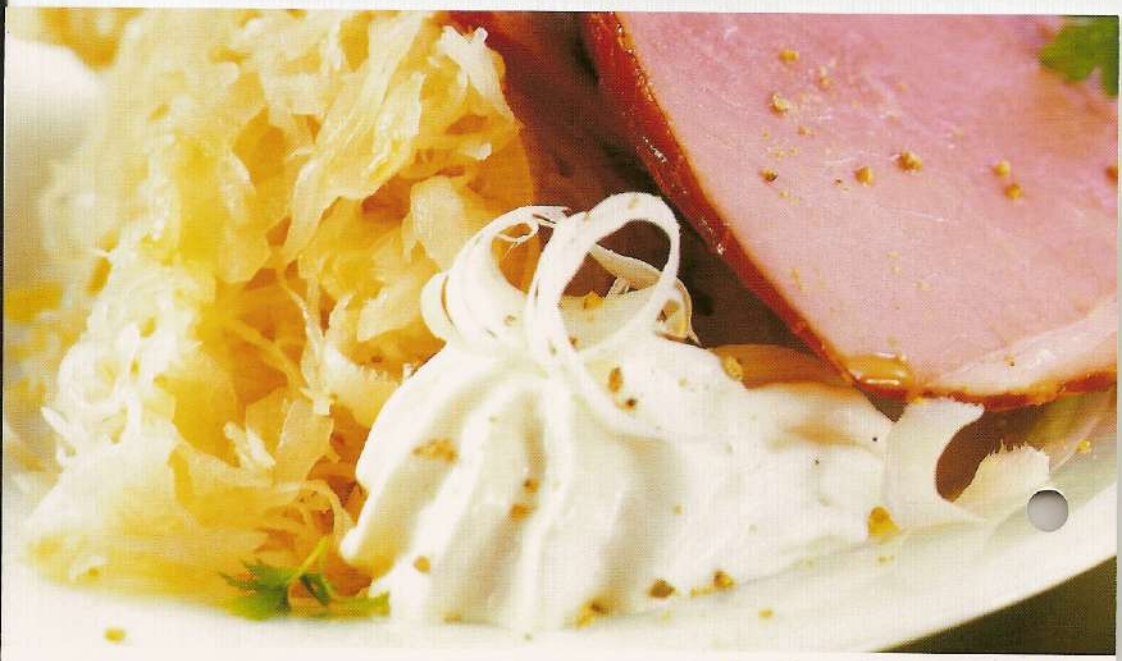
300 g de amendoins salgados
500 ml de caldo de carne
200 g de queijo fresco gordo

pimenta Caiena

**Preparação:**
Fazer um purê no mixer com todos os ingredientes e passar por um coador. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gas iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 30 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Usar o molho como dip de verduras.

**Conselho:** Substituir parte do caldo de carne por leite de coco. Também se pode usar em bufê para beliscar.



# Molho de Rabanete Picante

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

500 ml de leite
230 g de queijo fresco
230 g de creme de rabanete picante
30 g de flocos de purê de batata
1 colher de vinagre de maçã

sal
pimenta

**Preparação:**
Colocar o leite para ferver e acrescentar os flocos de batata. Deixar cozinhar brevemente e tirar do fogo. Acrescentar os ingredientes restantes, misturar bem e condimentar. Passar pelo coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar ou manter quente em banho-maria no máx. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Servir com carne defumada ou presunto cru ("jamón").

**Conselho:** Também pode ser usada como molho para untar frio ou quente.



# Molho de Queijo Brie

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

330 g de queijo brie com casca
660 ml de creme de leite fresco

sal
pimenta branca

## Preparação:

Esquentar o creme de leite até que comece a ferver, cortar o brie em pedaços pequenos e acrescentá-los ao creme de leite. Deixar cozinhar tudo em fogo brando durante uns minutos. Bater todos os ingredientes no liquidificador e condimentar o molho. Passar por um coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gas iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Servir com filés de salmão assados acompanhados de batatas novas na manteiga cortadas em diferentes formas.

Receita de Bianca Wiedner, iSi Espumas Award 2003 (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Mostarda

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

640 ml de água
200 ml de creme de leite fresco
125 ml de velouté de carne
40 g de mostarda de Dijon
6 g de mostarda em pó

## Velouté de carne:

100 ml de caldo de carne
50 g de manteiga
1 colher de farinha

## Preparação:

Pór para ferver todos os ingredientes e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

## Preparação do velouté de carne:

Esquentar a manteiga e tostar levemente a farinha. Colocar o caldo de carne e deixar cozinhar em fogo brando durante uns 10 minutos.

**Sugestão de apresentação:** Ideal para pratos leves de carne, peixe, verduras, pasta e cogumelos, bem como para gratinados.

Receita de Alois Gasser/ Wiberg Team, Salzburg (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Creme de Peixe

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

450 ml de caldo de peixe
450 ml de creme de leite fresco
150 g de erva-doce
50 g de manteiga
10 ml de vinho branco seco
30 g de farinha de trigo
20 ml de vermute

sal
pimenta
suco de limão

## Preparação:

Esquentar a manteiga, cortar a erva-doce em pedaços pequenos e fritá-los. Adicionar o caldo de peixe, acrescentar o creme de leite e deixar que se cozinhe até que comece a ferver. Misturar bem a farinha de trigo com o vinho branco, acrescentá-lo ao caldo que está no fogo e bater com um batedor de arame. Deixar que se cozinhe em fogo brando durante poucos minutos e temperar com especiarias, suco de limão e vermute. Passar o molho por um coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Perfeito para peixes, assados e crustáceos.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Creme de Leite

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

450 ml de leite integral
450 ml de creme de leite fresco
50 g de manteiga em flocos
3 colheres de chá de maizena

sal
pimenta

## Preparação:

Ferver o leite e o creme de leite, engrossar com fécula e temperar com sal e pimenta a gosto. Antes de colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L incorporar a manteiga com um batedor de arame. Também é possível condimentar com ervas como coentro, perifollo, salsinha. É importante fazer um purê do molho no liquidificador e coá-lo. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Sirva o molho com pasta, verduras (brócolis) ou frango cozido.

**Conselho:** Utilizar o molho de creme de leite com ervas o quanto antes. Evitar esquentá-lo durante muito tempo já que a coloração fresca e verde (do alimento) muda e também diminui o sabor.

Receita de Markus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Creme ao Curry

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

1 ou 2 cebolas pequenas
1 banana madura
1 maçã
100 ml de suco de abacaxi
350 ml de caldo concentrado de ave
600 ml de molho de ave em creme

curry em pó ou em pasta a gosto
sal
açúcar
pimenta branca
suco de limão a gosto
azeite para fritar

## Preparação:

Descascar as cebolas, a banana e a maçã e cortar em pedaços de 1 cm. Esquentar o azeite e refogar primeiro a cebola até que fique transparente, ir acrescentando os pedaços de banana e maçã e refogar tudo junto. Acrescentar o suco de abacaxi e o caldo concentrado de ave sem gordura e cozinhar tapado no vapor durante uns 10 minutos. Acrescentar o molho de ave em creme e pôr para ferver. Passar o molho por um coador e condimentar com as especiarias. Colocar o molho na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Pode ser utilizado com peixe, carne ou aves combinados com arroz, verdura e/ou fruta.

Receita de Markus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Cogumelos

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

250 g de cogumelo
250 ml de creme de leite fresco
300 ml de caldo de carne
90 ml de vinho branco
90 g de "crème fraîche"
1 colher de maizena
2 echallotes
2 colheres de óleo vegetal

sal
pimenta
suco de limão
eventualmente 1 lâmina de gelatina

## Preparação:

Limpar os cogumelos, cortá-los pela metade e depois em lâminas finas. Cortar as echallotes em pequenos dados, fritar numa panela com óleo vegetal e acrescentar o vinho branco. Acrescentar as lâminas de cogumelos e deixar refogar com a tampa fechada entre 5 e 8 minutos. Enquanto isso, cozinhar o caldo de carne com o creme de leite e o "crème fraîche" até que engrosse e acrescentar a fécula (como alternativa, também se pode utilizar velouté de carne com mais sustância). Caso o caldo de carne não engrosse o suficiente, utilizar 1 folha de gelatina. Misturar os cogumelos com o velouté de carne, esquentá-lo brevemente até que comece a ferver e fazer um purê. Condimentar com as especiarias e passar por um coador. Colocar o molho na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Pode ser usado para carne de vaca e frango. Também adequado para tagliatelle acrescentando rúcula.

**Conselho:** Também pode ser servido quente como molho.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Carne com Creme de Leite

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

450 ml de caldo de carne forte e ralo
450 ml de creme de leite fresco
50 g de manteiga em flocos
80 g de cogumelos cortados em dadinhos
40-50 g de farinha de trigo
50 ml de vinho branco seco

sal
pimenta branca
suco de limão a gosto

## Preparação:

Derreter os flocos de manteiga e refogar nela os dados de cogumelos até que tenham uma coloração marrom claro. Diluir com o caldo de carne sem gordura. Acrescentar o creme de leite e deixar ferver. Misturar a farinha com o vinho branco e acrescentar ao líquido em cozimento, mexendo com um batedor de arame. Deixar cozinhar ligeiramente durante uns poucos minutos e condimentar com as especiarias, suco de limão e vinho branco. Passar o molho por um coador ou fazer o purê com o liquidificador e coá-lo. Colocar o molho na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Pode ser usado para todo tipo de carne de vaca acompanhado de cogumelos.

Receita de Markus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Aves com Creme de Leite

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 ml de caldo ralo de ave
450 ml de creme de leite fresco
50 ml de vinho branco seco
30-40 g de farinha de trigo
(ou substituir por maizena)
40-70 g de manteiga

sal
pimenta branca
suco de limão a gosto

## Preparação:

Ferver o creme de leite com o caldo de ave sem gordura. Misturar a farinha com 50 ml de vinho branco e acrescentar ao líquido que está em cozimento, mexendo com o batedor de arame. Deixar cozinhar levemente durante uns poucos minutos e condimentar com especiarias, suco de limão e vinho branco. Acrescentar a manteiga em flocos batendo com o batedor de mão. Passar o molho por um coador. Colocar o molho na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Sirva com todo tipo de aves (p. ex. rolinho de ave).

**Conselho:** O molho de ave pode ficar mais fino se adicionamos 200 ml de caldo de ave (caldo de carne/ molho).

Receita de Markus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho Holandês

**Preparação:**
Derreter os pedaços de manteiga numa panela até ferver (deixar repousar por uns 5 minutos). Tirar com uma espumadeira a espuma que se forma. Fritar os pedaços finos de echallote num pouco de óleo vegetal. Adicionar os grãos de pimenta moídos e as folhas de louro partidas em pedaços, colocar o vinho branco, deixar que comece a ferver e que se reduza durante uns 3 minutos. Passar o caldo de especiarias por um coador. Colocar as gemas de ovos e os dois ovos inteiros numa tigela de metal com 4 colheres do caldo reduzido. Por tudo em banho-maria (a uns 70 °C), bater com um batedor de arame de modo que engrosse até obter aproximadamente o dobro da quantidade (durante 1 a 1,5 minutos). Ir misturando a manteiga líquida e quente (a uns 50 °C), primeiro gota a gota e depois lentamente. Tem que emulsificar (unir o ovo à gordura). Condimentar com sal, açúcar, pimenta branca e suco de limão. Colocar o molho na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente no banho-maria no max. a 75°C.

**Sugestão de apresentação:** Com verduras (principalmente aspargos) e para gratinar.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho Holandês

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

650 g de manteiga em pedaços (equivalente a 500 ml de manteiga derretida)
5 gemas de ovos
2 ovos inteiros
50 g de echallotes finas ou pedaços de cebola
100 ml de vinho branco seco
suco de um limão ou um pouco de vinagre fraco
1 á 1,5 colheres de óleo vegetal
1 á 1,5 folhas de louro
6 grãos de pimenta do reino

sal
pimenta branca ou Caiena
uma pitada de açúcar

Receita de Markus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Molho de Roquefort

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

200 g de queijo roquefort
400 ml de creme de leite fresco
400 g de creme de leite azedo
20 g de farinha

suco de uma lima

## Preparação:

Esquentar o creme de leite ácido e o creme de leite; derreter o roquefort no creme de leite. Conselho: Não deixar que o queijo cozinhe muito porque, do contrário, perderia sabor. Condimentar com o suco de lima e engrossar com a farinha. Passar por um coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

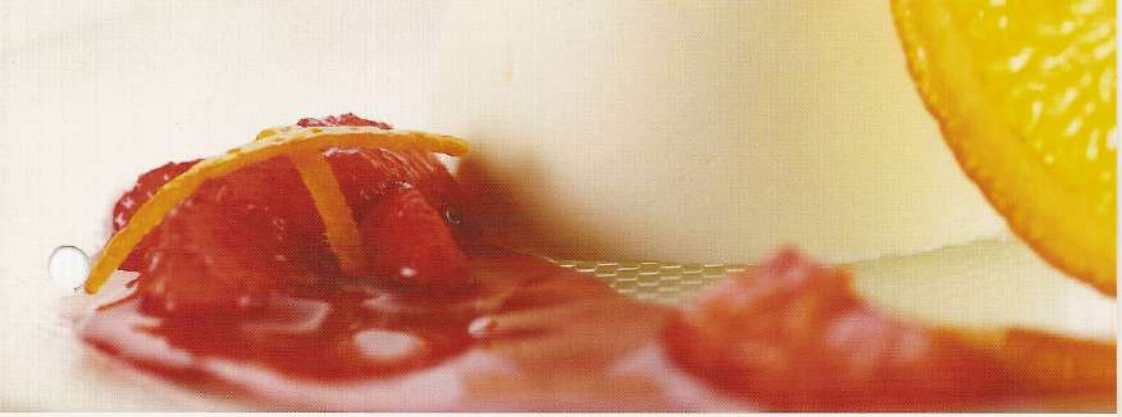
**Sugestão de apresentação:** Adequado para filé mignon, pasta e batatas.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Sobremesas



# Parfait de Cointreau

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

100 ml de Cointreau
800 ml de creme de leite fresco
140 g de glaçucar (açucar de confeiteiro)

**Preparação:**
Dissolver o açúcar completamente no Cointreau. Acrescentar o creme de leite fresco, misturar bem e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 3 horas. Colocar a massa de parfait em moldes ou em xícaras de cappuccino e pôr para esfriar no congelador durante pelo menos 3 ou 4 horas.

**Sugestão de apresentação:** Servir com laranjas marinadas, uma fava de baunilha e uma rodela de laranja confeitada.

**Conselho:** Também pode ser usado como musse leve sem congelar.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Musse Branco de Moca

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

300 g de chocolate branco
500 ml de creme de leite fresco
200 ml de leite
5 colheres de grãos de café

creme de cacau

iSi Thermo Whip: Esfriar a masse pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Misturar os grãos de café moídos com um pouco do creme de leite fresco líquido e deixar repousar na geladeira durante pelo menos 6 horas. Depois, passar por um coador de chá. Esquentar em banho-maria simultaneamente o chocolate, o leite e o creme de leite fresco (não deixar esquentar muito). Acrescentar o creme de cacau. Misturar tudo muito bem e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 2 horas.

**Sugestão de apresentação:** Servir o musse de moca junto com o musse de chocolate meio amargo e o de chocolate ao leite formando um trio de musses.

Receita de Günter Nenning (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Merengue

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

700 g de clara de ovo
300 g de açúcar
10 ml de suco de limão
5 g de sal

## Preparação:

Passar a clara de ovo pelo coador e misturar com açúcar numa panela e esquentar a 50 °C. O açúcar deve-se dissolver completamente. Bater brevemente com um batedor de arame, tirar do fogo e pôr para esfriar em água de gelo. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Conselho:** Também pode ser servido quente. Colocar a mistura na garrafa iSi Gourmet Whip sem esfriá-la, espumá-la e mantê-la quente a 50 °C. Apto também para gratinar ou secar.

Receita de Ferran Adrià, Restaurante El Bulli, Roses (E)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

## Ingredientes:

500 g de cobertura de chocolate meio amargo
12 lâminas de plástico de forma triangular (20 x 7 cm)

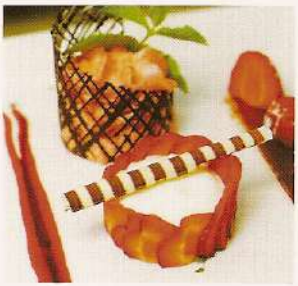
## Espuma de Limão verde e Iogurte

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

700 g de iogurte
Suco de 2 limões verdes
160 g de glaçucar (açúcar de confeiteiro)
4 folhas de gelatina
2 favas de baunilha
Cointreau

## Decoração:

12 ondas de chocolate
12 rolinhos de chocolate
12 corações de menta
300 g de morangos de tamanho igual
12 aros metálicos (Ø 5 cm aprox.)



## Preparação:

Introduzir a cobertura morna num bico de confeiteiro e aplicar em forma de quadrícula sobre as lâminas. Deixar repousar um pouco e, antes de que se endureça, virar as lâminas formando pequenas torres e deixando o chocolate no interior. Deixar que se esfrie. Antes de proceder a decoração, tirar as lâminas. Utilizar o resto da cobertura para adereçar os pratos.

Misturar uniformemente o iogurte com o açúcar, a polpa da fava de baunilha e o suco de limão. Dissolver a folha de gelatina espremida no Cointreau ligeiramente aquecido (aprox. 50 °C); acrescentar à massa de iogurte e mexer. Passar por um coador e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante 4 - 6 horas ou durante toda a noite.

**Sugestão de apresentação:** Colocar a cobertura de chocolate e o aro metálico no centro do prato. Cortar os morangos em lâminas finas e colocá-los nos aros metálicos de maneira que se intercalem. Encher o aro de morangos com a Espuma de limão e iogurte, e a cobertura de chocolate, com a Espuma de morangos silvestres (ver parte da frente).

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

Receita de Robert Bauer, iSi Espumas Award 2003 (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 capsula iSi para chantilly.



# Espuma de Pêra

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

500 g de pêras
3 folhas de gelatina
500 ml de suco de pêra
(ou 300 ml de água e
300 ml de vinho branco)

açúcar a gosto

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

**Preparação:**
Descascar as pêras, tirar as sementes e cortá-las em pedaços pequenos. Cozinhá-las com o suco de pêra e açúcar até que amoleçam, fazer um purê e passá-lo pelo coador. Pôr de molho a folha de gelatina, espremê-la, esquentá-la num pouco de musse de pêra (60 °C) misturá-la com a massa restante. Deixar esfriar e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Combina muito bem com queijo.

**Conselho:** Condimentar o musse de pêra com vinho branco, canela, suco de limão e se desejar com aguardente de pêra.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de panna cotta

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 ml de leite
200 ml de água
130 g de glaçucar (açúcar de confeiteiro)
100 g de leite em pó
5 folhas de gelatina
65 ml de amaretto

## Gelatina de manjericão:

500 ml de calda de açúcar
1 maço de manjericão
4-5 folhas de gelatina

## Decoração:

Morangos
suco de limão

## Preparação:

Misturar o leite, a água, o leite em pó e o açúcar, colocar tudo para esquentar até que comece a ferver. Dissolver nele a folha de gelatina espremida. Acrescentar o amaretto e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante 4 - 6 horas ou durante toda a noite.

Para a gelatina de manjericão, dissolver a folha de gelatina espremida em 125 ml de calda de açúcar quente. Misturar o resto da calda de açúcar (frio) com as folhas de manjericão, coar e acrescentar a gelatina dissolvida.

**Sugestão de apresentação:** Colocar em copos de coquetel e deixar esfriar. Colocar por cima os morangos marinados, e decorar com Espuma de panna cotta.

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

Receita de Daniel Ganslerer, iSi Espumas Award 2003 (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Morangos Silvestres

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 g de morangos silvestres
300 ml de creme de leite fresco
140 g de glaçucar (açúcar de confeiteiro)
3 cl de Grand Marnier
1 fava de baunilha
1 limão inteiro
4 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Fazer um purê com os morangos e o açúcar (a massa não deve ter nenhuma semente). Dissolver com a polpa da fava de baunilha e as cascas de um limão. Esquentar o Grand Marnier a aproximadamente uns 50 °C, dissolver nele a gelatina em folha espremida; acrescentar ao purê de morangos e, com a ajuda de uma batedor de arame, bater rapidamente. Acrescentar ao purê o creme de leite fresco e passar pelo coador. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante 4 - 6 horas ou durante toda a noite.

**Sugestão de apresentação:** Servir em copos de coquetel com morangos e decorar com menta.

Experimente também a receita de Espuma Leve de Morangos Silvestres com Cobertura de Chocolate com Espuma de Lima e Iogurte. Ver parte de trás.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Manga

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

750 g de manga
250 ml de suco de laranja
110 g de açúcar
4 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa ponde o sifão aberto na geladeira

## Preparação:

Colocar as folhas de gelatina de molho em água fria. Cozinhar a manga cortada em pedaços com o suco de laranja açucarado, até formar um purê e depois coá-lo. Esquentar 200 ml do purê de manga a 60 °C e dissolver nele a folha de gelatina espremida. Acrescentar o purê restante e pôr para esfriar. Bater com um batedor de arame antes de colocá-lo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Servir p. ex. com manga fresca ou marinada cortada em pedaços.

**Conselho:** Utilizar só mangas maduras. Dissolver com rum.

Receita de Ferran Adrià, Restaurante El Bulli, Roses (E)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Framboesa

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

900 g de framboesas
100 g de açúcar
5 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Colocar a folha de gelatina de molho em água fria. Cozinhar as framboesas sem sementes com açúcar, fazer um purê e coá-lo. Esquentar 200 ml do purê de framboesa a 60 °C e dissolver nele as folhas de gelatina (previamente espremida). Acrescentar o purê restante e colocarr para esfriar. Antes de colocá-lo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L, bater com uma batedeira. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Conselho:** Pode variar a quantidade de açúcar a gosto. Dissolver com aguardente de framboesa.

Receita de Ferran Adrià, Restaurante El Bulli, Roses (E)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 capsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Coco

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

600 g de extrato de coco
ou leite de coco
350 ml de leite
50 ml de rum
4 folhas de gelatina

açúcar e suco de limão a gosto

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Esquentar o extrato de coco até que se derreta. Esquentar o leite e dissolver nele a folha de gelatina previamente posta de molho em água fria e espremida. Misturar, dissolver com rum e dar sabor com o açúcar e o suco de limão. Bater brevemente com um batedor de arame e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L estando ainda líquido e quente. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Para cremes de sorvetes, saladas de frutas exóticas e coquetéis.

**Conselho:** Dissolver a Espuma de coco com suco de abacaxi, substituindo 100 ml de leite por 100 ml de suco de abacaxi. O leite pode ser substituído por creme de leite.

Receita de Markus Haxter, Baluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Chocolate Meio Amargo

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 g de chocolate
200 ml de clara de ovo

açúcar
aromas (p. ex. licor de café, conhaque, Bailey's ...)

**Preparação:**

Esquentar o chocolate em banho-maria até que se derreta e acrescentar a clara de ovo, açúcar e aromas na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no máx. a 65 °C.

**Conselho:** Para uma Espuma mais leve, substituir 200 g de chocolate por 200 ml de creme de leite.

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

Receita de Ferran Adrià, Restaurante El Bulli, Roses (E)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Café

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

650 ml de café expresso frío ou café forte
250 ml de creme de leite fresco
150 g de açúcar
4-5 folhas de gelatina

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Colocar as folhas de gelatina de molho em água fría. Esquentar 200 ml de café expresso a 60 °C e dissolver nele o açúcar e as folhas de gelatina espremida. Acrescentar o café restante e deixar esfriar. Acrescentar o creme de leite fresco antes de que o creme engrosse e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Irish Coffee ao contrário: coquetel de três camadas (Whisky, creme de leite liquido e uma cobertura de Espuma de café).

Receita de Ferran Adrià, Restaurante El Bulli, Roses (E)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Baileys

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

350 g de chocolate branco
500 ml de creme de leite fresco
100 ml de licor Baileys
3 ovos
3 gemas de ovo

## Preparação:

No vapor, misturar o chocolate (já derretido) com os ovos e as gemas de forma que a mistura adquira uma textura espumosa. Acrescentar lentamente o Baileys e o creme de leite fresco, e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 1 hora.

**Sugestão de apresentação:** Em casquinhas com sorvete de baunilha.

Receita de Susanne Schwarz (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Abacaxi

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

1 L de suco de abacaxi (natural 100%)
4 folhas de gelatina

açúcar a gosto

iSi Thermo Whip: Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Misturar o suco de abacaxi com o açúcar (a gosto) e mexer até que se dissolva completamente. Finalmente passar tudo por um coador. Colocar de molho a folha de gelatina, espremê-la, esquentá-la num pouco da massa de abacaxi (60 °C) e misturá-la com a massa restante. Deixar esfriar e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

**Sugestão de apresentação:** Pode ser usada para sobremesas ou pratos exóticos.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

# Pêssego sobre Suflê de Requeijão

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

900 ml de purê branco de pêssego
5 folhas de gelatina

## Ingredientes para o suflê:

250 g de requeijão
100 g de glaçucar (açucar de confeiteiro)
1 fava de baunilha (polpa)
4 ovos
1/2 casca de laranja ralada
1/2 casca de limão ralado

suco de limão
glaçucar (açúcar de confeiteiro)
licor (pêssego, damasco, etc.)

## Preparação:

Dar sabor ao purê de pêssego com glaçucar, o suco de limão e o licor, misturar com a folha de gelatina (posta de molho e espremida) e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente.

**Para o suflê:** Misturar bem o requeijão escorrido, a fava de baunilha (polpa), a laranja ralada e o limão ralado e as 4 gemas de ovos. Bater as claras dos ovos em neve com o açúcar e acrescentar à massa. Rechear moldes pequenos untados com manteiga e polvilhá-los com açúcar, colocar em banho-maria no forno. Assar por uns 25 min. a calor entre 100 °C e até 240 °C. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas.

Pôr a Espuma em pratos fundos e com cuidado pôr por cima o suflê.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Crema Catalana

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 ml de creme de leite fresco
220 ml de leite
170 g de gema de ovos (6 ovos)
80 g de açúcar granulado
2 favas de baunilha
16 g de preparado para pudim de baunilha

açúcar mascavo

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

Esquentar, até que comece a ferver, o leite, o creme de leite fresco e o açúcar. Acrescentar a polpa da fava de baunilha e o preparado para pudim (previamente misturado) e levar de novo ao fogo até que volte a ferver. Acrescentar as gemas de ovos e mexer até que adquiram uma consistência espessa e cremosa (esquentar de novo). Atenção: A gema não deve formar flocos. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 2 horas.

**Sugestão de apresentação:** Pôr em moldes pequenos resistentes ao fogo, polvilhar com açúcar mascavo (uma colherinha) e caramelizar. Servir imediatamente.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Chaudeau de vinho

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

600 ml de vinho branco
150 g de gema de ovos (7 - 8 ovos)
180 g de glaçucar (açúcar de confeiteiro)
16 g de açucar de baunilha
20-30 g de maizena
2 colheres de suco de limão

iSi Thermo Whip:
Esfriar a massa pondo o sifão aberto na geladeira.

## Preparação:

No vapor, misturar bem 550 ml de vinho, as gemas, o açúcar e a baunilha açucarada com um batedor de arame e esquentar. Misturar a maizena com o resto do vinho, acrescentar à massa quente e deixar que engrosse. Condimentar com o suco de limão e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 3 horas.

**Sugestão de apresentação:** Servir em recipientes de vidro com frutas frescas.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Parfait de Chocolate

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

300 g de cobertura de chocolate meio amargo
200 ml de leite
400 ml de creme de leite fresco
40 g de glaçucar (açúcar de confeiteiro)

## Preparação:

Esquentar a fogo brando o chocolate meio amargo, o creme de leite fresco, o leite e o açúcar. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 3 horas. Colocar a massa de parfait em moldes ou em xícaras de cappuccino e levar para esfriar no congelador durante pelo menos 3 ou 4 horas.

**Sugestão de apresentação:** Decorar com frutas frescas da época e chantilly.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Parfait de Cappuccino

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

400 ml de creme de leite fresco
200 ml de leite
180 ml de café expresso
80 ml de baileys
140 g de açúcar mascavo

**Preparação:**
Dissolver o açúcar completamente no café quente. Acrescentar o creme de leite fresco e o xarope, colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Deixar esfriar durante pelo menos 3 horas. Colocar a massa de parfait em moldes ou em xícaras de cappuccino e pôr para esfriar no congelador durante pelo menos 3 ou 4 horas.

**Sugestão de apresentação:** Decorar com frutas frescas da época.

**Conselho:** Também pode ser usado como musse leve sem congelar.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

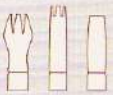
iSi



# Sopas

# A magia do Whip

3 bicos de confeiteiro com rosca metálica para diferentes decorações



Tampa de metal com protetor de silicone e válvula dosificadora fixa de aço inoxidável



Junta vermelha na tampa, termo-resistente



Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C



Corpo de aço inoxidável de alta qualidade



Apto para máquina de lavar pratos



Para preparações frias e quentes





iSi



# Sopa com Veludo de Castanha

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

600 g de castanhas descascadas e fervidas (moles) ou purê de castanhas
300 ml de vinho branco
2 l de caldo de ave ou de carne
500 ml de creme de leite fresco

açúcar
sal
pimenta branca
suco de limão
vinho do porto branco
a gosto

## Preparação:

Esquentar o caldo de ave ou de carne, acrescentar o purê de castanhas e misturar com o mixer. Adicionar o vinho branco e deixar cozinhar por uns 10 minutos. A seguir bater de novo no mixer. Passar a sopa por um coador, misturar com o creme de leite (ou em caso necessário com o leite) e temperar com açúcar, sal, pimenta branca, suco de limão e o vinho do Porto branco. Encher o iSi Gourmet Whip de 1 L con 1/3 da sopa. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente no banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Pôr a sopa numa xícara e decorá-la com a Espuma de sopa de castanha (= Capuchino).

Receita de Marcus Haxter, Beluga Catering & Fachschule, Colônia (Alem.)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Sopa espumosa de abóbora

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 g de purê de abóbora
350 ml de caldo de verduras
100 ml de creme de leite fresco
25 g de echallotes
20 g de manteiga
15 g de alhos

sal
pimenta
açúcar em pó
Tabasco

## Preparação:

Numa panela grande, refogar na manteiga as cebolas echallotes cortadas em pedaços e o alho. Acrescentar o caldo de verduras e cozinhar a abóbora até que amoleça. Bater um purê no mixer, coá-lo e condimentar com as especiarias. Colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L primeiro o creme de leite e a seguir a sopa quente (consistência viscosa). Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Numa xícara pequena ou como adorno para uma sopa clássica de abóbora ou de cenouras.

**Consejo:** Refinar a Espuma com um fio de azeite de abóbora.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

# de Beterraba Vermelha

300 ml de caldo de verduras
150 ml de creme de leite fresco
70 g de cebolas
15 g de manteiga
30 g de farinha
2 folhas de louro

sal
pimenta branca
cominho moído

**Sugestão de apresentação:**
Servir como guarnição bolas de rabanete picante.

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

450 g de abobrinhas
350 ml de caldo de verduras
110 ml de creme de leite
40 g de cebolas
15 g de manteiga
30 g de farinha

sal
pimenta branca

# Sopa Espumosa de Abobrinha

**Sugestão de apresentação:**
Servir a sopa com abobrinhas cortadas em juliana.

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

7 dentes de alho
800 ml de caldo de verduras
30 g de manteiga
50 g de farinha
35 g de cebolas
100 g de pão preto

sal
pimenta branca

# Sopa Espumosa de Alho

**Sugestão de apresentação:**
Usar como guarnição pão preto tostado cortado em cubinhos.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

# Cobertura de Espuma de Curry Tailandês sobre Sopa de Coco

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

750 g de leite de coco
60 g (aprox.) de pasta de curry amarelo
40 g de suco de lima
6 g de sal grosso de ervas
180 g de creme de leite
6 g de farinha de arroz (misturada com um pouco de leite de coco)

se desejar, um pouco de molho de peixe ou óleo de gergelim

## Ingredientes para a sopa (6 porções):

400 ml de caldo de ave
1 l de leite de coco
6 folhas de lima kaffir
1 pimentão vermelho fresco
3 talos amassados de erva limão
1 maço de coentro

pasta de curry amarelo
suco de lima a gosto
sal grosso de ervas
óleo de gergelim

## Preparação:

Dourar ligeiramente a pasta de curry, acrescentar o leite de coco, ferver e deixar repousar. Agregar a farinha amassada e ferver tudo outra vez em fogo alto. Temperar com o suco de lima e o sal de ervas. Pôr pra esfriar. Passar pelo coador e, se for necessário, diluí-lo com um pouco de caldo de ave, misturar com o creme de leite, colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente.

**Para a sopa:** Dourar ligeiramente a pasta de curry no óleo de gergelim. Acrescentar o caldo de ave, o leite de coco, o pimentão vermelho, as folhas de limão, levar à ebulição e deixar repousar durante 20 minutos. Temperar com o suco de lima e o sal de ervas. Para acompanhar pode-se usar umas folhas de coentro e, se desejar, umas gotinhas de óleo de gergelim.

Outros acompanhamentos possíveis são: peixes, frutos do mar ou crustáceos, e também frango e carne de vaca.

**Sugestão de apresentação:** Decorar a sopa de coco com uma cobertura de Espuma de curry tailandês.

Receita de Freddy Christandl, Restaurante Chrueg, Wollerau (Suiça)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Trio de Espumas

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**
ver parte de trás

## Preparação:

Numa panela, refogar na manteiga as cebolas cortadas (no caso da sopa espumosa de alho, o alho). Acrescentar o caldo de verduras e deixar que as verduras se cozinhem. Fazer um purê com o mixer e coá-lo. A seguir, adicionar o creme de leite/farinha, esquentar levemente e engrossar (consistência viscosa). Condimentar com as especiarias e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Enroscar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar vigorosamente. Manter quente em banho-maria no max. a 75 °C.

**Sugestão de apresentação:** Pôr a sopa nas xícaras e adornar com a Espuma.

Receita de Bettina Mittendorfer, iSi Espumas Award 2003 (A)

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Variações de Chantilly

Variações de Chantilly

iSi



# Zabaione Frio

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

8 gemas de ovos
400 ml de creme de leite fresco
300 ml de vinho branco ou Marsala
12 colheres de glaçucar (açucar de confeiteiro)
80 ml de conhaque

macaroons de amaretto para decorar

## Preparação:

Misturar bem todos os ingredientes de forma que se dissolva completamente o açúcar. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Servir bem frio o zabaione e decorar com macaroons de amaretto.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Variações de Iogurte

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

400 ml de creme de leite de fresco
400 ml de iogurte
10 colheres de xarope a gosto

**Preparação:**
Colocar todos os ingredientes na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Pode-se aumentar ou diminuir a quantidade de xarope dependendo do gosto pessoal.

**Conselho:** No lugar de xarope pode-se utilizar purê de fruta (sem sementes, acrescentar açúcar a gosto).

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Tiramisu

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

8 gemas de ovos
600 ml de creme de leite fresco
8 colheres de Mascarpone (queijo fresco italiano)
12 colheres de glaçucar (açucarde confeiteiro)
4 colheres de chá de amaretto

biscoito inglês
café forte
cacau em pó

## Preparação:

Misturar bem as gemas, o creme de leite fresco, o Mascarpone, o glaçucar e o amaretto e colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Empapar os biscoitos com o café. Colocá-los em camadas alternando com o creme e polvilhar com o cacau em pó. Levar para esfriar na geladeira durante várias horas antes de servir.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Sweet Orangerie

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

8 xícaras de café frio
320 ml de cherry médio
320 ml de licor de amaretto
800 ml de creme de leite fresco
100-160 ml de xarope de amaretto

suco de 4 laranjas grandes
rodelas de laranja
cubinhos de gelo
folhinhas de menta
para decorar

## Preparação:

Misturar o café com o suco de laranja, o cherry e o licor de amaretto e acrescentar um pouco de açúcar a gosto. Colocar a mistura de café em copos altos (dá para 16 porções), coloque duas rodelas de laranja e alguns cubinhos de gelo em cada um. Colocar o creme de leite fresco junto com o xarope de amaretto na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. No momento de servir pôr um pouco de chantilly com amaretto em cada bebida. Decorar com as rodelas de laranja e as folhas de menta.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Musse de Chocolate

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

800 ml de creme de leite fresco
2-4 colheres de chá de café instantâneo
16 colheres de cacau em pó
4-6 colheres de conhaque

glaçucar (açucar de confeiteiro) a gosto

### Preparação:

Misturar bem todos os ingredientes de forma que se dissolvam completamente o café, o cacau e o açúcar. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Servir bem frio.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Frappé de cacau

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

4 ml de cacau
160 ml de licor de laranja
80 g de chocolate ralado
800 ml de creme de leite fresco
100-160 ml de licor de menta

folhinhas de menta
para decorar

## Preparação:

Bater bem o cacau e o licor de laranja no mixer ou com uma batedor de arame e reparti-lo em 16 copos grandes. Colocar o creme de leite fresco com o licor de menta na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Pôr um pouco de chantilly em cada bebida. Decorar o frappé de cacau com o chocolate ralado e as folhas de menta. Servir com um canudinho.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Espuma de Mel para Salada de Laranja

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 ml de creme de leite fresco
200 g de mel líquido
2 ovos

laranja cortada em rodelas finas
suco de limão
suco de laranja fresca
pistaches para decorar

### Preparação:

Misturar bem o mel, os ovos e o suco de limão. Acrescentar o creme de leite fresco. Colocar tudo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Deixar esfriar na geladeira. Colocar a Espuma de mel por cima da salada de laranja fresca e decorar com pistaches picados.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Crepes recheados de Chantilly de Baunilha e Framboesas

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

6 gemas de ovos
600 ml de creme de leite fresco
18 colheres de chá de glaçucar (açucar de confeiteiro) ou 9 colheres de calda deaçúcar
1800 g de framboesas
24 crepes

polpa de 2 favas de baunilha

## Preparação:

Misturar bem as gemas, o creme de leite, o glaçucar (calda de açúcar) e a polpa da fava de baunilha até que o açúcar esteja dissolvido completamente. Colocar tudo na Garrafa Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Rechear os crepes recém feitos com framboesas e com o chantilly de baunilha, enrolá-los e cortá-los em rodelas oblíquas. Decorar com chantilly de baunilha.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Chantilly de Vinho Tinto com Ameixas ao Rum

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

100 ml de vinho tinto
80 ml de licor cassis
500 ml de creme de leite fresco
500 g de ameixas ao rum

glaçucar (açucar de confeiteiro) a gosto
pimenta caiena moída
licor

### Preparação:

Misturar o vinho tinto, o licor de cassis, o glaçucar e o creme de leite até que o açúcar se dissolva completamente. Condimentar com pimenta caiena e colocar na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Decorar as ameixas, cozidas em qualquer licor, com o chantilly de vinho tinto frio.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

# Chantilly de Rosas

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 ml de creme de leite fresco
100-160 ml de agua de rosas

**Preparação:**

Colocar o creme de leite e a agua de rosas na Garrafa Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

# Creme de Bacardí

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

2 copos de cerejas sem sementes
2 paus de canela
2 folhas de gelatina s/ sabor
4 ovos
500 ml de creme de leite fresco
200 ml de Bacardí (rum branco)
4 colheres de glaçucar (açucar de confeiteiro)
100 g de amêndoas em lâminas

**Preparação:**

Esquentar as cerejas no seu próprio caldo com os paus de canela. Deixar a folha de gelatina de molho em água fria, espremer e dissolvê-la no suco de cereja quente (máx. 60 °C). Tirar os pauzinhos de canela e deixar esfriar as cerejas numa tigela com água muito fria.
Enquanto isso, misturar bem os ovos, o creme de leite, o Bacardí e o glaçucar (manualmente) e colocar a mistura na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Sugestão de apresentação:**

Colocar o creme de Bacardí em tigelinhas de sobremesa. Espalhar as cerejas e a geléia de cerejas por cima e cobrir com as amêndoas em lâminas.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Chantilly de Iogurte de Baunilha

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

500 ml de iogurte de baunilha
500 ml de creme de leite fresco
2 colheres de glaçucar (açucar de confeiteiro)

### Preparação:

Misturar bem todos os ingredientes até que o açúcar se dissolva completamente e em seguida colocá-los na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.
Servir o quanto antes ou manter na geladeira.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Chantilly de Caramelo

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 ml de creme de leite fresco
160 ml de xarope de caramelo

**Preparação:**
Colocar o creme de leite fresco e o xarope de caramelo na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Sugestão de apresentação:** Experimente p. ex. com sorvete. Encher uma casquinha (por pessoa) com o chantilly de caramelo e servir com uma bola grande de sorvete de baunilha num prato previamente esfriado. Decorar p. ex. com polpas.

**Conselho:** O café ou o flã com chantilly de caramelo é também muito gostoso.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

# Chantilly de Canela

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 ml de creme de leite fresco
160 ml de xarope de canela

**Preparação:**
Colocar o creme de leite e o xarope na Garrafa Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Sugestão de apresentação:** Terá um sabor requintado com Amaretto quente.

**Conselho:** Experimente também o chantilly de canela e baunilha: você só tem que substituir a metade do xarope de canela por xarope de baunilha e proceder como indicado anteriormente.

# Chantilly de Chocolate com Menta

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

750 ml de creme de leite fresco
80 ml de xarope de menta
120 ml de xarope de chocolate e de menta

**Preparação:**
Colocar o creme de leite e o xarope no Garrafa Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Conselho:** O chantilly de chocolate de menta dá um sabor de "After Eight" requintado ao cacau ou ao pudim.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi

# Chantilly de Baunilha e Amêndoas

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 ml de creme de leite fresco
160 ml de xarope de amêndoas
2 envelopes de açúcar de baunilha (=14 g)

**Preparação:**
Colocar o creme de leite, o açúcar de baunilha e o xarope na Garrafa Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

# Chantilly de Rum e Baunilha

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 ml de creme de leite fresco
120 ml de xarope de rum
40 ml de xarope de baunilha

**Preparação:**
Colocar o creme de leite e o xarope na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Conselho:** Para dar um toque final, servir com salada de frutas, com sorvete ou com café.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Chantilly de Amaretto

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

800 ml de creme de leite fresco
120-160 ml de xarope de amaretto (sem álcool)

### Preparação:

Colocar o creme de leite e o xarope de amaretto na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

### Conselho:

O chantilly com amaretto transforma, num abrir e fechar de olhos, seu café num Café Amaretto completamente de moda.

# Chantilly de Chocolate e Café

### Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

800 ml de creme de leite fresco
120 ml de xarope de chocolate
2 colherinhas de café instantâneo

### Preparação:

Colocar o creme de leite, o café instantâneo e o xarope na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Chantilly de Macadâmia

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

800 ml de creme de leite fresco
160 ml de xarope de macadâmia

**Preparação:**
Colocar o creme de leite fresco e o licor de macadâmia na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Sugestão de apresentação:** Experimente p. ex. com crepes. Rechear dois crepes por pessoa com o chantilly de macadâmia. Decorar p. ex. com pedaços e casca de laranja e pistachos.

**Conselho:** O café ou o chocolate quente com uma cobertura chantilly de macadâmia é também delicioso!

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Café Brasil

## Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:

3 l de café (frio ou quente)
160 ml de licor de coco
160 g de coco ralado ou flocos de coco
16 rodelas de carambolas
800 ml de creme de leite fresco
100-160 ml de licor de coco

## Preparação:

Misturar o café frio ou quente com o licor de coco, acrescentar açúcar a gosto e repartir a mistura em 16 copos grandes. Colocar o creme de leite fresco e o licor de coco na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar. Decorar cada café com um pouco de chantilly. Decorar a bebida com flocos de coco e com as carambolas.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi



# Bolinhos de Maçã com Chantilly de Caramelo

**Ingredientes para a Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L:**

600 ml de creme de leite fresco
200 ml de calda de caramelo para sorvete
2 colheres de rum
300 g de farinha
4 ovos
2 colheres de azeite
250 ml de leite
6 maçãs grandes

2 pitadas de sal
suco de limão
canela
açúcar
manteiga

**Preparação:**

Colocar o creme de leite fresco, o calda de caramelo e o rum na Garrafa iSi Gourmet Whip de 1 L. Injetar sucessivamente duas cápsulas de gás iSi para chantilly e agitar.

**Bolinhos de maçã:** Misturar a farinha, o sal, os ovos, o azeite e o leite até que a massa fique espessa. Descascar as maçãs (tirar o miolo) e cortar em rodelas de 1 cm, molhar com o suco de limão e polvilhar com açúcar e canela. Deixar de molho as rodelas de maçã na mistura e fritar em óleo quente.

Polvilhar os bolinhos de maçã quentes com o açúcar e servir com o chantilly de caramelo frio.

Para a preparação na Garrafa iSi Gourmet Whip de 0,5 L e na Garrafa iSi Thermo Whip, utilizar a metade dos ingredientes e injetar 1 cápsula iSi para chantilly.

iSi