

*Espuma
Lauberei*



ARYZTA
Food Solutions
SERVING INSPIRATION

isi[®]
inspiring food.

Einkaufsliste:

COUP DE PATES®:

22086 Crème Pâtissière im Spritzbeutel

22007 Schokoladen-Ganache im Spritzbeutel

18441 Süße Tartelettes

22422 Mini Blinis

26675 Brickeig Knusperblüten

HIESTAND®:

20689 Italiancreme

Aryzta Food Solutions GmbH

Telefon: +49 (0) 761-70 49 10

E-mail: afs.kontakt@aryzta.com | www.aryztafoodsolutions.de

iSi®:

2714 Sieb

1603 0,5 Liter Gourmet Whip

Sahnekapseln: Professional Chargers

20 Stk. **0722** / 42 Stk. **0742**

iSi GmbH

Telefon Österreich und International: +43-1-250-99-0

Telefon Deutschland: +49-212-397-0

E-Mail: info@isi.com | www.isi.com



Espuma Lauberei

Lassen Sie sich verzaubern von den Inspirationen von Aryzta Food Solutions und iSi.

Gäste erwarten von Ihnen Kreativität und Experimentierfreudigkeit gepaart mit handwerklichem Können. Gehen Sie mit uns neue Wege in der Kulinarik. Verbinden Sie unterschiedliche Geschmäcker und Texturen zu einem neuen, unvergleichlichen Erlebnis für die Sinne und kombinieren Sie Bekanntes mit Neuem und Unerwartetem. Mit dem Know-how von Aryzta Food Solutions und iSi sind praxisnahe Anregungen entstanden, die Ihnen genau das ermöglichen.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen neue Ideen, wie Sie Ihre Gäste überraschen können. Zur Unterstützung finden Sie Angaben zu Wareneinsatz, Portionierung und Restmenge. Probieren Sie es aus: Mit Aryzta Food Solutions und iSi werden Sie im Handumdrehen zum Genuss-Magier.

Viel Spaß und Erfolg wünschen Ihnen



Lütten Schokoladenwolke

ZUTATEN:

180g	Coup de pates® Schokoladen-Ganache im Spritzbeutel
240g	Milch
120g	Creemefine
40 Stück	Coup de pates® Lütten

ZUBEREITUNG:

Schokoladen-Ganache, Milch und Creemefine mixen und durch ein iSi Sieb passieren und kaltstellen. In einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip füllen. Das Gerät mit einer iSi Sahnekapsel befüllen, auf Coup de pates® Lütten dressieren und nach Belieben dekorieren und kalt servieren.

Portion:	80 Portionen
Restmenge:	15g
Shakes:	15 mal

WARENEINSATZ DESSERT:

Lütten:	0,17 €
Espuma:	0,20 €
Gesamt:	ca. 0,37 € / Portion



Schaumtörtchen

ZUTATEN:

200g	Coup de pates® Crème Patissière
200g	Cremefine
100ml	Milch
20 Stück	Coup de pates® Süße Tartelettes

ZUBEREITUNG:

Crème Pâtisseries, Cremefine und Milch mit dem Schneebesen aufrühren, durch ein iSi Sieb passieren und kaltstellen. Masse in einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip füllen. Das Gerät mit einer iSi Sahnekapsel befüllen und die Creme in die Coup de pates® Süße Tartelettes dressieren. Nach Belieben dekorieren und kalt servieren.

Portion:	20 Portionen
Restmenge:	19g
Shakes:	16 mal

WARENEINSATZ DESSERT:

Tartelette:	0,27 €
Espuma:	0,36 €
Gesamt:	ca. 0,63 € / Portion



Blini Surprise

ZUTATEN:

195g	Coup de pates® Crème Pâtissière
195g	Milch
1g	Tonkabohne
25g	Honig/Flüssigzucker
12g	Zitronenaroma
130g	Creemefine
19 Stück	Coup de pates® Mini Blinis
5g	Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Milch mit der Tonkabohne einmal aufkochen. Danach die Tonkabohne über die Muskatreibe in die erkaltete Milch reiben. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben, mixen, durch ein iSi Sieb passieren und kaltstellen. In einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip füllen. Das Gerät mit einer iSi Sahnkapsel befüllen, Masse in ein Weckglas dressieren mit einem Coup de pates® Mini Blini belegen. Mit frischen Früchten dekorieren und kalt servieren.

Portion:	40 Portionen
Restmenge:	11g
Shakes:	15 mal

WARENEINSATZ DESSERT:

Mini Blinis:	0,10 €
Espuma:	0,10 €
Gesamt:	ca. 0,20 € / Portion



Knusper- blütenzauber

ZUTATEN:

195g	Hiestand® Italiancreme
1g	Macha
65g	Quark
6g	Meerrettichsoße
260ml	Milch
30g	Basic Textur
1g	Salz
30	Coup de pates® Brickteig Knusperblüten

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten (ausgenommen Brickteig Knusperblüten) mit dem Schneebesen aufrühren und durch ein iSi Sieb passieren. Das Ganze kaltstellen und in einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip füllen. Das Gerät mit einer iSi Sahnekapsel befüllen und in Brickteig Knusperblüten dressieren. Nach Belieben dekorieren und kalt servieren.

Portion: 60 Portionen

Restmenge: 21g

Shakes: 18 mal

WARENEINSATZ DESSERT:

Knusperblüte: 0,08€

Espuma: 0,09 €

Gesamt: ca. 0,17 € / Portion



ARYZTA
Food Solutions
SERVING INSPIRATION

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Strasse 5b | 79100 Freiburg
Telefon: +49 (0) 761-70 49 10
E-mail: afs.kontakt@aryzta.com
www.aryztafoodsolutions.de

iSi[®]
inspiring food.

iSi GmbH
Kürschnergasse 4 | A-1217 Wien
Telefon Österreich und International: +43-1-250-99-0
Telefon Deutschland: +49-212-397-0
E-Mail: info@isi.com | www.isi.com



Hiestand[®]
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

Coup de pâtes[®]
TRADITION & INNOVATION