

Inspiration zum Muttertag mit iSi

Sie leisten jeden Tag Großartiges – Omas, Schwiegermütter, Tanten oder einfach Mütter. Wir lieben und schätzen sie und besonders am Muttertag verdienen sie eine liebevolle Überraschung – etwas, das von Herzen kommt. Einfach und schnell gezauberte Genussmomente mit superleckeren Desserts begeistern nicht nur, sondern verwöhnen garantiert jede Mama. Der Backkünstler Chief of Sugar zeigt gemeinsam mit iSi, wie selbstgemachte Köstlichkeiten im Handumdrehen gelingen.

Wien, 16. April 2020 | Heuer verbringen wir den Muttertag im kleinsten Kreis zu Hause mit unseren Liebsten. Umso mehr ist besonders jetzt unsere Kreativität und Experimentierfreude gefragt: Statt dem klassischen Sonntagsausflug sorgen selbstgebackene Kuchen & süße Desserts für die richtigen Genussmomente in den eigenen vier Wänden – von Herzen und mit Liebe zubereitet, um auf einem ganz persönlichen Weg Danke zu sagen. Ob traditionell, innovativ oder außergewöhnlich – iSi Culinary und der passionierte Backkünstler Jürgen Vsetecka, besser bekannt als „Chief of Sugar“, wissen, wie die süße Muttertags-Überraschung ganz einfach und schnell mit dem original iSi System gelingen und perfekt in Szene gesetzt werden kann.

Süße Köstlichkeiten mit Liebe zubereitet

Die heutige Gastronomie steht für Kreativität und Individualität – Werte, die auch zu Hause gelebt werden: Eine aktuelle Kochstudie von iSi zeigt, dass es uns ÖsterreicherInnen vor allem um den Spaß beim Kochen geht und darum, anderen mit liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten eine Freude zu bereiten. Deshalb wird auch am liebsten zu besonderen Anlässen, wie dem Muttertag, zu Backutensilien gegriffen. Der leidenschaftliche Patissier und Konditor Chief of Sugar schafft den Spagat zwischen Tradition und Innovation und kreierte für iSi Culinary drei köstliche Signature-Rezepte passend zum Muttertag: die [iSi Himbeerrollen](#), ein [Dunkles Schokoküchlein](#) sowie das erfrischende [Minz-Schokomousse](#). „Diese superleckeren Desserts überraschen nicht nur die Geschmackssinne, sie sind auch im Handumdrehen gezaubert. Perfekt also, um ihre Lieben zu begeistern“, so Jürgen Vsetecka, gebürtiger Wiener und Chefpatissier-Stellvertreter im Meinl am Graben, über seine Signature-Kreationen. Mit dem iSi System sind diese süßen Kreationen einfach und schnell ohne Vorkenntnisse im trauten Heim zubereitet.

Genussmomente von morgens bis abends

Für den Einsatz in der Home Kitchen und zur Zubereitung einer Vielzahl an kalten Gerichten eignet sich der „iSi Dessert Whip“. Nicht nur klassische Schlagsahne und Desserts, auch herz hafte Aufstriche, pikante Dips und köstliche Dressings gelingen damit im Handumdrehen. Das hochwertige Gerät mit den perfekt darauf abgestimmten iSi Professional Chargers und Accessoires, wie zum Beispiel den vielseitig einsetzbaren Edelstahlüllen, macht das Vorbereiten, Anrichten, Dressieren und Dekorieren einfach und schnell. Ebenso hervorragend für die Zubereitung süßer Köstlichkeiten eignet sich der „iSi Gourmet Whip“ – der Allrounder in der Profi- und Hobbyküche für kalte und warme Anwendungen. Durch diese einzigartige Zubereitungsmethode mit dem original iSi System sorgen die iSi Signature-Rezepte für ganz besondere Geschmackserlebnisse mit Wow-Effekt, die unsere Liebsten verzaubern werden. Selbstverständlich lassen sich mit dem iSi System Köstlichkeiten



kreieren, die Mamas von morgens bis abends nach allen Regeln der Kunst verwöhnen! Herrlich in den Tag starten kann man mit [Buttermilch-Pancakes](#), ehe es am Nachmittag mit einem köstlichen Salat und einem raffinierten Dressing, wie z.B. dem [BBQ-Dressing](#) oder einem [Caesar-Dressing](#), weitergeht. Als Dessert-Highlight sorgt ein fluffiger [Kaiserschmarrn](#) mit einem [Himbeer-Preiselbeer-Espuma](#) für einen perfekten Tagesausklang. Neben dem Dessert Whip für die einfacheren Home-Anwendungen bietet iSi auch Profigeräte für den Patisserie- und Backbedarf an, wie z.B. den iSi Cream Profi Whip aus Edelstahl, welcher sich hervorragend für alle kalten Anwendungen in Kaffeehausketten, Eissalons und Konditoreien eignet.

iSi Produkte sind **im offiziellen iSi Online Shop** unter isi-shop.com und im gut sortierten **Lebensmitteleinzelhandel und Fachhandel** erhältlich.

GESCHENKTIPP: Personalisierungsmöglichkeit der iSi Geräte durch individuelle Gravur: [Ihr ganz persönliches iSi Gerät](#)

Weitere Informationen, Rezepte und Videos unter isi.com/kulinarik/rezepte/

Chief of Sugar Jürgen Vsetecka, Chefpatissier-Stellvertreter Meisl am Graben

Der gelernte Patissier und Konditor ist - nach mehreren Stationen unter anderem bei der Kurkonditorei Oberlaa und dem Café Landtmann – seit 2010 stellvertretender Chef-Patissier bei Meisl am Graben. Zudem hat er sein erstes Buch "Süßes vom Chief of Sugar - Fruchttige Verführung" geschrieben, schreibt für die Zeitschrift Lola, hält Backkurse in Österreich und Deutschland und ist Juror bei der Ideenwelt in Wien. Auf seiner Homepage findet man viele leckere Rezepte, verschiedenste Lokale und Videos von Rezepten und Partnern.

www.chiefofsugar.at

>>> Druckfähiges Bildmaterial auf der Folgeseite

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die abgebildeten Pressefotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden:
[Download](#) | © iSi GmbH / Karo Pernegger



Himbeerrollen / iSi Dessert Whip
[REZEPT](#)



Himbeerrollen / iSi Dessert Whip
[REZEPT](#)



Dunkles Schokoküchlein / iSi
Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Dunkles Schokoküchlein / iSi
Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Dunkles Schokoküchlein im Glas / iSi
Dessert Whip
[REZEPT](#)



Minz-Schokomousse / iSi Cream Profi
Whip
[REZEPT](#)



Minz-Schokomousse / iSi Dessert
Whip
[REZEPT](#)



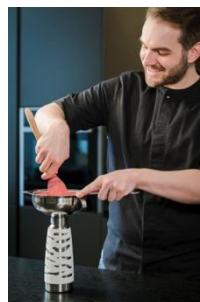
Jürgen Vsetecka „Chief of Sugar“ /
Himbeerrollen / iSi Dessert Whip



Jürgen Vsetecka „Chief of Sugar“ /
Himbeerrollen / iSi Dessert Whip



Jürgen Vsetecka „Chief of
Sugar“ / Anwendung iSi Dessert Whip



Jürgen Vsetecka „Chief of Sugar“ /
Anwendung iSi Dessert Whip &
iSi Sieb und Trichter



Jürgen Vsetecka „Chief of Sugar“ /
Dunkles Schokoküchlein / iSi
Gourmet Whip & Rapid Infusion



Über iSi

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 als in Wien als „iSi Metallwarenfabrik“ gegründet und ist bis heute ein eigentümergeführtes Unternehmen. Die Unternehmensgruppe besteht aus den drei Teilbereichen „iSi Culinary“, „iSi Components“ und „iSi Automotive“. Wobei in sämtlichen Sparten der Fokus auf der Herstellung von Druckgasbehältern liegt. Neben dem Sitz in Wien ist die iSi Gruppe heute mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 90 Ländern. Seit 1984 ist Mag. Christian C. Pochtler geschäftsführender Alleingesellschafter.

Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Tel. +43.1.250.99 0
presse@iSi.com

Pressekontakt

currycom communications GmbH
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien
Klaus Jürgen Wegenstein | Mag. Mitra Vidic | Stefanie Murauer, BA
Tel.: 0676 84 90 50-50
kjlw@currycom.com | mitra.vidic@currycom.com | stefanie.murauer@currycom.com