

iSi Magic Texturizer.

Der vegane, geschmacksneutrale
Saucenbinder mit Gelinggarantie.

Köstlich einfache
REZEPTIDEEN
mit dem
iSi System.



Neues aus der Welt von iSi.

Innovationskraft, Forschung und Hochtechnologie sind unsere Erfolgsfaktoren. Diese haben iSi an die Weltspitze im Bereich Druckgasbehälter geführt. Ein 100-prozentiges, österreichisches Familienunternehmen mit Tradition und Herz – kurz: ein echtes Original.

Das iSi Produktsortiment umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Chargers und Zubehör zur Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Geprägt von verschiedensten Kochstilen und Sterneköchen mit deren erlesenen Kreationen, setzen wir unser ganzes Können in die Entwicklung neuer Qualitätsprodukte und kulinarischer Trends. Die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden in puncto Anwendungsvielfalt und Gelingssicherheit stehen bei der Produktentwicklung im Vordergrund. Unser Credo ist es, schnell & einfach Köstliches zu erschaffen.

Der iSi Magic Texturizer wurde als pflanzlicher Stabilisator, unter Einsatz der iSi Technik, für die Herstellung von warmen, luftig-leichten Suppen, Saucen und Espumas entwickelt. iSi Magic Texturizer steht für eine neue Dimension von geschmacksneutraler Speisenbindung und revolutioniert mit seiner veganen Kraft die moderne wie die traditionelle Küche.



Ein perfektes Team: iSi Gourmet Whip & iSi Magic Texturizer.

Der iSi Gourmet Whip ist perfekt geeignet für die Zubereitung von locker-leichten Espumas, herzhaften Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen und natürlich von Schlagsahne und Desserts. Der verlässliche Allrounder erzeugt ein vielfach höheres Aufschlagvolumen als andere Zubereitungsmethoden wie z. B. Schneebesen oder Mixer und eignet sich wunderbar für Warmanwendungen. Beim Einsatz der iSi Technik bleiben die natürlichen Aromen der Grundzutaten wesentlich intensiver und der Geschmack der Speise kommt unverfälscht zur Geltung. Zusätzlich sind die Zubereitungen durch die luftdichte Abfüllung bis zu 10 Tage lang im Kühlschrank haltbar. iSi Trichter und Sieb sowie der praktische iSi Hitzeschutz bilden die optimale Ergänzung. Die Zubereitungen können beispielsweise im iSi Gourmet Whip mit dem Hitzeschutz bei bis zu 75°C im

Gutes Gelingen beim Ausprobieren der nachfolgenden Rezepte wünscht iSi.



Wasserbad oder Kombidämpfer warm gehalten werden. Der iSi Thermo Whip übernimmt mit seinen speziellen Thermoeigenschaften diese Funktion.

iSi Magic Texturizer sorgt beim Einsatz im iSi Whip für Gelinggarantie. Die geschmacksneutrale Verlässlichkeit des iSi Texturgebers in Kombination mit dem iSi System schenkt ein breites Feld an kreativer Kochvielfalt! Die Handhabung ist einfach und macht die Zubereitung von warmen pikanten und süßen Kreationen mit Sicherheit zum Vergnügen.

Sauce Hollandaise.

250 g Butter
100 ml Fond
20 ml Zitronensaft
10 ml Essig
4 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 g / ca. 1TL iSi Magic Texturizer

Zubereitung: Die Butter in einem Topf gemeinsam mit dem Fond, Zitronensaft und dem Essig langsam erwärmen. Eigelb, Ei und iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab einmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die gesamte Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 14- bis 16-mal kräftig schütteln.

Profi-Tipp: In einem iSi Gourmet Whip mit Hitzeschutz kann die Sauce Hollandaise im Wasserbad bei max. 70°C warm gehalten werden.



Pilzschaumsuppe.

20 g Butter
80 g Zwiebeln
200 g Champignons
150 ml Milch
200 ml Gemüfefond
50 g Sauerrahm
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 g / ca. 1TL iSi Magic Texturizer

Zubereitung: Die Zwiebeln klein schneiden und in der Butter hell anschwitzen. Klein geschnittene Champignons begeben und ca. 3 Minuten hell mitschwitzen. Danach mit den Flüssigkeiten aufgießen und 2 Minuten unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit den Gewürzen und dem Sauerrahm abschmecken und zusammen mit dem iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab fein pürieren. Direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip passieren. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 16-mal kräftig schütteln.

Profi-Tipp: Der glutenfreie iSi Magic Texturizer ist eine ausgezeichnete Alternative für Personen, welche sich glutenfrei ernähren wollen oder an einer Glutenunverträglichkeit leiden.

Vegane Currysauce.



250 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsefond
60 g Süßkartoffeln, gekocht
50 g Bananen
40 g Zwiebeln, fein gewürfelt
10 ml Sesamöl
10 g pflanzliche Margarine
10 g Tomatenmark

6 g Currypaste rot
5 g Currypulver
3 g Paprikapulver edelsüß
1 TL Honig
7 g / ca. 1 EL iSi Magic Texturizer

Zubereitung: Zwiebeln in Sesamöl und der pflanzlichen Margarine hell anschwitzen. Currypulver, Currypaste, Paprikapulver und Tomatenmark kurz mitschwitzen. Restliche Zutaten beifügen, 2 Minuten köcheln lassen und in einem Mixer pürieren. Die Sauce anschließend gut abschmecken und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip passieren. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 18-mal kräftig schütteln.

Profi-Tipp: Der vegane iSi Magic Texturizer gibt auch bei veganen Rezepten genug Bindung und Stabilität, um ein perfektes Ergebnis zu erhalten.

Parmesanschaumsuppe.

200 ml Milch
150 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
100 g Parmesan gerieben
4 g / ca. 1 TL iSi Magic Texturizer

Zubereitung: Den Gemüsefond gemeinsam mit der Milch und der Sahne auf etwa 60 °C erhitzen und den Parmesan darin auflösen. Die Masse zusammen mit dem iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab fein pürieren. Die gesamte Masse anschließend direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 10- bis 12-mal kräftig schütteln.

Profi-Tipp: Immer, wenn Ihnen Parmesanabschnitte übrig bleiben, frieren Sie diese einfach ein. So haben Sie schnell genügend Parmesan für eine Suppe vorrätig und müssen auch keine Reste mehr entsorgen.





Erdbeer-Espuma.

450 g frische Erdbeeren
60 g Kristallzucker
50 ml Zitronensaft
1 EL Honig
Zesten von einer
½ Limette
8 g / ca. 1 EL iSi Magic
Texturizer

Profi-Tipp: Der warme Erdbeerschaum bringt einen intensiven Fruchtgeschmack auf den Teller und passt perfekt zu einem Schokokuchen oder zu Topfenknödeln.

Zubereitung: Die Erdbeeren putzen, vierteln und mit allen Zutaten außer dem iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab fein pürieren. Anschließend die Masse in einem Topf erwärmen, den iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab einmischen und einmal kurz aufkochen lassen. Die gesamte Masse anschließend direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 10- bis 12-mal kräftig schütteln.

Vanillesauce.

300 ml Milch
100 ml Sahne
50 g Vanillezucker
4 Eigelb
1/2 Vanilleschote (Mark)
4 g / ca. 1 TL iSi Magic Texturizer

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder in einem Standmixer fein pürieren und anschließend direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 15-mal kräftig schütteln. Den iSi Gourmet Whip anschließend im Wasserbad mit Hitzeschutz bei max. 70°C mindestens 45 Minuten erwärmen.

Alternative Zubereitung: Milch, Sahne, Vanillezucker und das Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen und den iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab einmischen. Danach gießen Sie die gebundene Flüssigkeit unter ständigem Mixen in die Dotter, bis eine homogene Masse entsteht. Dadurch, dass die Masse gemixt wird, werden Ihnen die Dotter nicht stocken. Anschließend direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip oder iSi Thermo Whip füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben und 15-mal kräftig schütteln.



Profi-Tipp: Die Vanillesauce ist warm und kalt einsetzbar. Kühlt man den iSi Gourmet Whip im Anschluss gut durch, bekommt die Sauce eine sehr hohe Stabilität und große Standfestigkeit und lässt sich perfekt als kalte Vanillesauce verwenden.

Gelinggarantie auf höchstem Niveau: iSi Magic Texturizer.

Je einfacher, desto besser. iSi Magic Texturizer ist ein rein pflanzlicher, trockener Texturgeber auf Zitrusfaserbasis mit ernährungsphysiologisch hohem Wert. Er besteht zu 83% aus Ballaststoffen, die aus Zitrusfrüchten gewonnen werden.



Damit erreichen Sie in Ihrer Küche perfekte Bindungen: schaumige Suppen und Saucen, stabile Espumas und wundervolle Emulsionen – ganz vegan, glutenfrei, laktosefrei und vor allem geschmacksneutral.

iSi Magic Texturizer erzeugt im Handumdrehen eine außergewöhnliche Konsistenz und eine lang anhaltende Stabilität. Er ist so überzeugend, dass auf die Verwendung von anderen Saucenbindern oder Verdickungsmitteln verzichtet werden kann. Die mit iSi Magic Texturizer erreichte Leichtigkeit mit gleichbleibender Qualität bietet eine Steigerung des Geschmacks und ein natürliches, cremiges Mundgefühl.

Die ganze Magie auf einen Blick.



Produkteigenschaften

- Fein gemahlenes Pulver
- Speziell für warme Suppen, Saucen und Espumas geeignet
- Vegan, laktose-, gluten- und allergenfrei
- Geschmacks- und geruchsneutral
- Reich an Ballaststoffen
- Leichte Textur
- Natürliches Mundgefühl
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Vorteile

- Gelingsicher
- Lang anhaltende Stabilität
- Gut löslich und einfach dosierbar
- Extrem ergiebig
- Kein Nachdicken
- Weniger Haut
- Weniger Klumpen
- Weniger Anbrennen



Grunddosierung pro 0,5l

- Suppen ca. 1 TL (5 g)
- Saucen ca. 1 EL (10 g)
- Espumas je nach Rezept



iSi GmbH
Kürschnergasse 4
A-1210 Wien
info@isi.com

Distribution Deutschland
iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16
D-42719 Solingen
isideutschland@isi.com

Diese und weitere inspirierende
Rezepte und Informationen zu
unseren Produkten finden Sie
auf [isi.com/culinary](https://www.isi.com/culinary)

