



PRESSE INFORMATION

iSi Rapid Infusion Starter Kit – eine aromatische Liaison

Aromatisieren von Flüssigkeiten geht ab sofort noch einfacher und schneller. Mit iSi Rapid Infusion können beliebige Aromen in Flüssigkeiten wie beispielsweise Alkohol, Öl, Wasser oder Essig eingebunden werden. Neu erhältlich, das iSi Rapid Infusion Starter Kit: der iSi Gourmet Whip und das iSi Rapid Infusion Accessoire präsentieren sich in einer attraktiven Geschenkverpackung – Rezeptideen inklusive!

Ob in der Bar oder in der Küche, Flüssigkeiten mit individuellen Geschmacksrichtungen und Aromen zu versetzen, sind beliebte Anwendungen und jeder Chef und Barman kann so seiner Kreativität freien Lauf lassen. Ab sofort können diese Anwendungen schneller und einfacher zubereitet werden.

Neu gibt es nun das iSi Starter Kit für Rapid Infusion Anwendungen. Dieses beinhaltet einen iSi Gourmet Whip in der 0,5 Liter Ausführung, das iSi Rapid Infusion Accessoire, 10 Sahnekapseln sowie ein Rezeptheft mit den unterschiedlichsten Anwendungen. Rezepte wie Jalapeño Tequila, Thymian Essig, Chili Olivenöl sowie Sirupe und Emulsionen sind nur einige Auszüge daraus, um die Bandbreite dieses Tools zu beschreiben.





Inspiring food.

Die neue Geschmacksvielfalt entdecken.

Mit geschmacksintensiven Zutaten wie Kräutern, Gewürzen und Früchten kann man den verschiedensten Flüssigkeiten neue Aromen verleihen. Alkohol, Öl und Essig können so aromatisiert werden. Flüssigkeiten mittels Infusionsverfahren mit aromatischen Zutaten zu versetzen ist keine Zauberei, brauchte aber bis jetzt eine gewisse Zeit.

iSi Rapid Infusion.

Rapid Infusion mit dem iSi Gourmet Whip geht einen neuen Weg für die Infusion von Aromen in Flüssigkeiten. Die Technik von Rapid Infusion ist einfach, schnell und sie erhält das frische, geschmackvolle Aroma der festen Zutaten, weil sie ohne Erwärmung auskommt.

Rapid Infusion ermöglicht das Versetzen einer Flüssigkeit mit unterschiedlichen Aromen in kürzester Zeit. Geben Sie aromatische Feststoffe (wie z.B. Kräuter, Gewürze, Früchte) gemeinsam mit einer Flüssigkeit (wie z.B. Alkohol, Öl, Wasser, Essig) in den iSi Gourmet Whip. Durch die Unterdrucksetzung im Rahmen der Inbetriebnahme des iSi Gerätes mit einer iSi Sahnekapsel wird das Aroma der Feststoffe in die Flüssigkeit eingebunden und diese bekommen eine einzigartige Geschmacksnote.

Mit iSi Rapid Infusion Accessoires können Sie bei Rapid Infusion Anwendungen mit dem iSi Gerät über das Entlüftungrohr den Druck einfach entlasten und eventuell mitaustretenden Schaum bzw. Flüssigkeiten in einem Behälter auffangen. Das eingelegte Sieb vermindert die Partikelanzahl des Feststoffes im Gerätekopf.





Inspiring food.

Einfach viel Geschmack

Einfache Anwendungen mit dem iSi Gourmet Whip und iSi Rapid Infusion Accessoire, ob Chili Olivenöl oder Himbeer Wodka, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Chili Olivenöl.

10 g Chilis entkernen und in Ringe schneiden. Chiliringe und 495 ml Olivenöl in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Siebeinsatz mit eingelegtem Sieb aus der iSi Flasche entnehmen. Olivenöl durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.



Himbeer Wodka.

Himbeeren (250 g TK, aufgetaut) abtropfen lassen und mit 220 ml Wodka in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen. Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gerät anbringen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gerät 5 Mal kräftig schütteln und 5 Minuten ruhen lassen. Danach das iSi Gerät durch Betätigen des Hebels rasch entlüften. Siebeinsatz mit eingelegtem Sieb aus der iSi Flasche entnehmen. Wodka durch iSi Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Rückfragehinweis:

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1217 Wien
Tel: +43-1-25099-590
Email: presse@isi.com
www.isi.com/kulinarik

Bildrechte: Der Abdruck der Fotos ist unter dem Hinweis © iSi GmbH honorarfrei.