

Easy Sweets by Chief of Sugar: Mit dem iSi System köstliche Süßspeisen einfach und schnell kreieren

Wien, 31.10.2019 | Das ExpertInnen Team von iSi Culinary kooperiert ab sofort mit dem leidenschaftlichen Patissier Jürgen Vsetecka, besser bekannt als „Chief of Sugar“. Passend zur herbstlichen Jahreszeit und mit der einhergehenden Back-Lust, kreierte Chief of Sugar für iSi drei Signature-Rezepte: Mohn-Cupcake mit Zwetschgen-Topping, Lebkuchen-Schokoküchlein mit Orangensalat, Rahmschmarrn mit Birnenkompott.

Noch nie war Backen so kreativ und individuell wie heute. Eine aktuelle Kochstudie von iSi zeigt, dass die ÖsterreicherInnen kochbegeistert sind und am liebsten zu besonderen Anlässen oder Feiertagen, wie zum Beispiel Weihnachten, zu Backutensilien greifen. Ob traditionell, innovativ oder besonders außergewöhnlich – passionierte Backkünstler wie Patissier und Konditor Chief of Sugar wissen, wie die besten Süßspeisen ganz einfach mit dem iSi System gelingen und perfekt in Szene gesetzt werden. „Mit iSi zu Arbeiten heißt für mich: Heute vorbereiten, morgen backen. Mit wenigen Küchenutensilien zu einem süßen Erfolg“, so der gebürtige Wiener und Chefpatissier-Stellvertreter im Meinl am Graben, Jürgen Vsetecka.

Fluffige Pancakes, himmlischer Kaiserschmarrn, luftige Cremen und mit der iSi Rapid Infusion Technik marinierte Obstsalate schmecken nicht nur köstlich, sondern sind einfach und schnell ohne Vorkenntnisse zubereitet. Mit iSi Geräten hat man ebenso in der Dessertküche den Vorteil, die Geräte für kalte und warme Anwendungen einsetzen zu können. Zudem eignen sich die iSi Geräte gleichzeitig zum Vorbereiten, Anrichten, Dekorieren oder zur Aufbewahrung. Die iSi Signature-Kreationen schaffen den Spagat zwischen Tradition und Innovation, denn die einzigartige Zubereitung sorgt für ganz besondere Geschmackserlebnisse und Kreationen mit Wow-Effekt, die Ihre Familie und Freunde verzaubern.

iSi Signature-Kreation von Chief of Sugar

MOHN-ZWETSCHGEN-CUPCAKE

Zutaten (für 7 Stück)

Cupcake-Boden

2 Eier, 90 g feiner Powidl, 35 g Öl, 15 g Zwetschken Schnaps, 15 g Staubzucker, Saft ½ Zitrone, 1 Msp. Salz, 40 g glattes Mehl, 90 g gemahlene Mohn, 8 g Backpulver, 1 Msp. Zimtpulver, 7 TL Zwetschkenröster

Zwetschgen-Topping

500 g Mascarpone, 400 g Zwetschkenröster, 10 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 50 g Milch

Zubereitung

Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Mohn, Backpulver und Zimt in einer Schüssel verrühren. Eier, Powidl, Öl, Schnaps, Zucker, Zitronensaft und Salz mit dem Stabmixer mixen und durch iSi Trichter & Sieb direkt in ein 0,5 L iSi Gerät einfüllen, 1 iSi Professional Charger aufschrauben und kräftig schütteln. Masse aus der Flasche in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem Mehl vermengen. Auf die Cupcake-Formen aufteilen und je 1 TL Zwetschkenröster darauf geben. Im Rohr ca. 15 Minuten backen.

Für das Topping Zwetschkenröster, Milch und Zucker fein mixen, mit der Mascarpone vermischen und durch Trichter & Sieb in ein 1 L iSi Gerät füllen. Eine iSi Rohrtülle montieren und die Flasche verschließen. Einen iSi Professional Charger aufschrauben, 3-4x kräftig schütteln, danach einen weiteren Professional Charger aufschrauben und schütteln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann den Cupcake mit dem Topping dekorieren.

Weitere Informationen, Rezepte und Videos unter isi.com/easysweets
iSi Produkte u.a. erhältlich im iSi Webshop: isi-shop.com

Chief of Sugar Jürgen Vsetecka, Chefpâtissier-Stellvertreter Meinel am Graben

Der gelernte Pâtissier und Konditor ist - nach mehreren Stationen unter anderem bei der Kurkonditorei Oberlaa und dem Café Landtmann – seit 2010 stellvertretender Chef-Pâtissier bei Meinel 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 BILDMAERIAL

Um die abgebildeten Pressefoto in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden:

[Download](#) | © iSi GmbH / Karo Pernegger



Mohn-Cupcake mit Zwetschgen-Topping / iSi Gourmet Whip



Mohn-Cupcake mit Zwetschgen-Topping / iSi Gourmet Whip



Lebkuchen-Schokoküchlein mit Orangensalat / iSi Gourmet Whip & iSi Hitzeschutz



Rahmschmarrn mit Birnenkompott / iSi Dessert Whip



Rahmschmarrn mit Birnenkompott / iSi Dessert Whip



Jürgen Vsetecka „Chief of Sugar“ / Mohn-Cupcake mit Zwetschgen-Topping / iSi Gourmet Whip



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



Jürgen Vsetecka „Chief of Sugar“ / Lebkuchen-Schokoküchlein mit Orangensalat / iSi Gourmet Whip



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



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

Kontakt für Rückfragen

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

Pressebetreuung

currycom communications GmbH
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien
Klaus Jürgen Wegenstein | Mag. (FH) Martina Wenzel
Tel.: +43.1.599 50 | kjw@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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 Kulinarik“, „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.