

isi[®]
inspiring food.

QimiQ[®]
WHIP



VON DER
VORSPEISE
BIS ZUM
DESSERT
★★★★★



www.QimiQ.com
www.isi.com/culinary

QimiQ Whip & iSi Professional



Von der Vorspeise bis zum Dessert ... QimiQ Whip & iSi Professional haben neue gelingsichere Rezepturen für alle Menügänge entwickelt, bei denen die Kreativität, die Klarheit und die Optimierung der Produktionszeiten in der Küche im Vordergrund stehen.

Die Rezepte sind so aufgebaut, dass jeder Koch und jede Köchin den Gerichten den eigenen unverwechselbaren Charakter geben kann. Als Geschmacksträger sämtlicher Rezepturen dient QimiQ Whip, die österreichische Sahne-Basis mit nur 19 % Fett aus dem Salzburger Land. Gemein-

sam mit dem innovativen iSi System wird eine einfache und schnelle Umsetzung garantiert.

Ob „Gegrillte Jakobsmuschel auf Haselnuss-Couscous mit Karotten-Kreuzkümmel-Espuma“, „Tatar von der geräucherten Lachsforelle und grüner Apfel mit Wasabi-Espuma“ oder ein „Espuma aus schwarzem Milchreis mit Bratapfel-Chutney“, mit QimiQ Whip und dem iSi System sind der Kreativität keine Grenzen mehr gesetzt. Im Handumdrehen selbstgemacht, stehen die Produkte für echtes Handwerk und eine frische Küche.

✓ EINFACH ✓ SCHNELL ✓ GELINGSICHER



QimiQ Whip

Die QimiQ Whip Konditorcreme ist die erste geschmacksneutrale, aufschlagbare Sahne-Basis mit Gelinggarantie. Als QimiQ Whip Dessert-Cremen gibt es sie auch in den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade und Kaffee. QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne (19 % Fett) und hochwertiger Speisegelatine (Rind).



QimiQ Whip – VORTEILE ALLGEMEIN

- ✓ Bis zu 3-faches Aufschlagvolumen
- ✓ Nicht überschlagbar
- ✓ Emulgiert mit Öl, Butter, Fetten und anderen Flüssigkeiten
- ✓ Säure- und alkoholstabil

„Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“



VERWENDUNG

QimiQ Whip & iSi Professional

- ✓ Mousses
- ✓ Cremes
- ✓ Espumas
- ✓ Toppings
- ✓ Schäume
- ✓ Saucen



GRUNZUBEREITUNG

- 1** QimiQ Whip und die restlichen Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen.
- 2** Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
- 3** Einen iSi Professional Charger aufschrauben und schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals kräftig schütteln.

Diese Zubereitungsschritte sind bei jeder Ableitung gleich.

VORTEILE

KOSTEN

- ✓ **Kostenreduktion:** Aufschäumen verringert den Wareneinsatz
- ✓ **Keine Restmengen:** Servierfertig bis zur letzten Portion
- ✓ **Hygienische Aufbewahrung** über mehrere Tage
- ✓ **Warmhalten von Saucen** in der iSi Flasche bis zu 6 Stunden möglich

QUALITÄT

- ✓ Lange Präsentationszeit
- ✓ Keine E-Nummern und kein Palmöl
- ✓ Kein Einkochen bei warmer Anwendung
- ✓ Keine zusätzliche Gelatine erforderlich

ZUBEREITUNG

- ✓ Einfache und schnelle Zubereitung
- ✓ Ideal für Front Cooking und Buffet
- ✓ Sauberes Anrichten vor dem Gast
- ✓ Kurze Vorbereitungszeit

KAROTTEN-KREUZ-KÜMMEL-ESPUMA

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme
300 g	Karottencoulis
140 g	Geflügelfond
40 g	Noilly Prat
0,5 g	Kreuzkümmel
0,5 g	Piment d'Espelette
25 g	Hummerbutter, geschmolzen



TIPP

Passt hervorragend zu asiatischen Gerichten.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.



BLAUSCHIMMEL-KÄSE-MOUSSE

ZUTATEN

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme
250 g	Blauschimmelkäse, geschnitten
250 g	Milch 3,5 % Fett
50 g	Walnussöl
5 g	Salz
0,5 g	Pfeffer



TIPP

Mit Gemüsechips oder Grissini servieren.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.

MUSKATKÜRBIS-CREME

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme
400 g	Muskatkürbispüree
100 g	Frischkäse
20 g	Champagner-Essig
0,5 g	Zimt
0,5 g	Cayennepfeffer
10 g	Salz



TIPP

Ein wunderbarer Begleiter zu Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.



KARTOFFEL-ESPUMA

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme
200 g	Sauerrahm
200 g	mehlige Kartoffeln, gekocht, passiert
60 g	braune Butter
20 g	Trüffelöl
20 g	Apfel-Balsamessig
0,5 g	Pfeffer
10 g	Salz



TIPP

Passt hervorragend zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.

WASABI-ESPUMA

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme
60 g	Mirin
400 g	Crème fraîche
40 g	Wasabipaste
20 g	Salz



TIPP

Harmoniert perfekt mit asiatischen Gerichten.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.



GRIECHISCHE JOGHURT-MOUSSE

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme
400 g	Griechischer Joghurt 10 % Fett
50 g	Waldhonig
100 g	Orangensaft



TIPP

Passt hervorragend zu Müllis, Fruchtsalaten und Frühstücks-Bowls.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller, in Gläser oder direkt auf ein Gericht dressieren.

CREAM-CHEESE-TOPPING

ZUTATEN

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme
400 g	Milch 3,5 % Fett
200 g	Kondensmilch aus der Tube
100 g	Frischkäse (z. B. Philadelphia)
8 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 7-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 7-mal kräftig schütteln.
3. Auf ein Getränk, eine Bowl oder einen Cupcake dressieren.



TIPP

Zaubern Sie Ihren Gästen im Handumdrehen einen Chilled Cheese Tea oder einen Erdbeermilchshake mit einem Sweet 'n' Salty Topping.



WEISSE SCHOKO-MOUSSE

ZUTATEN

280 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
180 g	weiße Schokolade
200 g	Milch 3,5 % Fett
320 g	Sahne 36 % Fett
40 g	weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Die weiße Schokolade zusammen mit der Milch, der Sahne und dem Balsamico-Essig in einem Topf erwärmen und schmelzen.
2. QimiQ Whip Vanille dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Diese direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller oder in Gläser dressieren.



TIPP

Perfekt für schnelle, köstliche Desserts.

ORANGEN-HONIG-MOUSSE

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
250 g	Orangensaft
200 g	Crème fraîche
1	Orange, Zesten davon
0,5 g	Salz
100 g	Honig



TIPP

Passt hervorragend zu fruchtigen Desserts und Kuchen.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.



ESPUMA AUS SCHWARZEM MILCHREIS

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille
70 g	schwarzer Reis
0,5 g	Salz
500 g	Milch 3,5 % Fett
1	Vanilleschote, Mark davon
100 g	Zucker
2	Orangen, Zesten davon



TIPP

Harmoniert perfekt mit fruchtigen Desserts.

ZUBEREITUNG

1. Schwarzen Reis in der gesalzenen Milch weichkochen und die restlichen Zutaten dazugeben.
2. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
3. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
4. Auf Teller oder in Gläser dressieren.

MOZART-MOUSSE

ZUTATEN

400 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
120 g	Nougat
120 g	Marzipan
160 g	Milch 3,5 % Fett
250 g	Sahne 36 % Fett
25 g	Monin Pistaziensirup



TIPP

Die Mousse eignet sich perfekt als Füllung für Tartelettes oder als „Mozart“-Komponente für Ihr Dessert.

ZUBEREITUNG

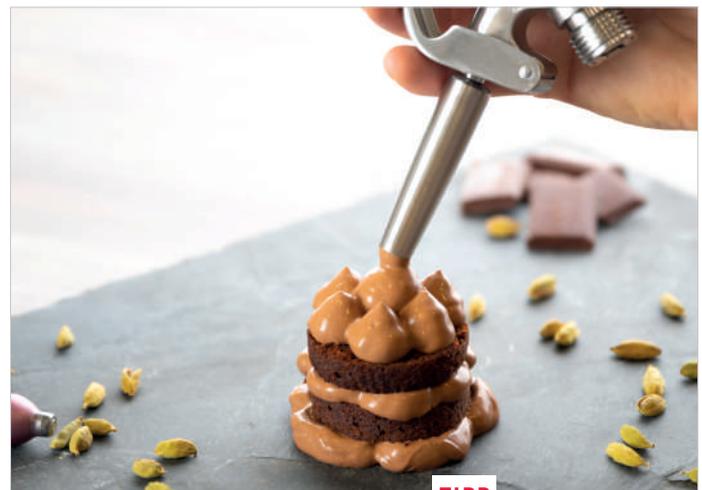
1. Nougat und Marzipan zusammen mit der Milch, der Sahne und dem Pistaziensirup in einem Topf erwärmen und schmelzen.
2. QimiQ Whip Schokolade dazugeben und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
3. Diese direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller, in Gläser oder in Tartelettes dressieren.



SCHARFE SCHOKOLADE-KARDAMOM-MOUSSE

ZUTATEN

400 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
400 g	Sahne 36 % Fett
200 g	Wiberg Sweet & Spicy Schoko & Kardamom Sauce



TIPP

Diese Mousse wird Ihre Gäste durch ein großartiges Mundgefühl und eine spannende Kardamomnote überraschen.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.

SCHOKOLADE- NUSS-CREME

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Schokolade
500 g	Sahne 36 % Fett
40 g	Haselnussöl



TIPP

Passt perfekt zu Eis und Parfait.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



DALGONA COFFEE

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING

760 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
200 g	Monin Cold Brew Coffee Konzentrat oder abgekühlten Kaffee
40 g	Milch 3,5 % Fett



TIPP

Zaubern Sie Ihren Gästen einen schnellen Dalgona Coffee oder ein wunderbares Kaffee-Dessert. Kaffeestaub eignet sich perfekt als Dekoration.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 25-mal kräftig schütteln.
3. Beim Anrichten des Getränkes muss zuerst nach Belieben kalte Milch ins Glas gefüllt werden. Empfohlenes Verhältnis: 2 Teile Milch und 1 Teil Topping.

TIRAMISU-CREME

ZUTATEN

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
200 g	Mascarpone
250 g	Sahne 36 % Fett
40 g	Amaretto (optional)
120 g	Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und nach Belieben dekorieren.



TIPP

Mit Cantuccini servieren.



KAFFEE-SCHAUM

ZUTATEN

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
80 g	Eigelb, pasteurisiert
70 g	Zucker
10 g	Bourbonvanillezucker
0,5 g	Salz
125 g	Weißwein
125 g	Sahne 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Eigelb mit Zucker, Bourbonvanillezucker, Salz und Weißwein über Dampf schaumig schlagen. QimiQ Whip Kaffee und Sahne und dazugeben und mit einem Stabmixer fein mixen. Danach die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren und beliebig dekorieren.



TIPP

Mit Cointreau abschmecken.

ORIENTALISCHES KAFFEE-TOPPING

ZUTATEN

500 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Kaffee
300 g	Milch 3,5 % Fett
2 g	Kaffeegewürz
200 g	Sahne 36 % Fett



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. Auf ein Getränk oder einen Cupcake dressieren und nach Belieben dekorieren.

TIPP

Statt Milch kann auch Sahne verwendet werden. Mit Orangenzesten garnieren.



PASSIONSFRUCHT- CREME

ZUTATEN

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme
150 g	Mascarpone
50 g	Milch
200 g	Passionsfruchtpüree
200 g	Zucker



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen in einem Messbecher mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 10-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 10-mal kräftig schütteln.
3. In Gläser dressieren.

TIPP

Mit frischen Früchten dekorieren.



WARMER WEISSER SCHOKO-ESPUMA

ZUTATEN

240 g	QimiQ Sahne-Basis
320 g	weiße Schokolade (Drops)
400 g	Eiweiß, pasteurisiert
30 g	weißer Balsamico-Essig
60 g	Milch 3,5 % Fett
1,5 g	Vanillemark

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade mit allen anderen Zutaten unter ständigem Rühren auf etwa 70 °C erwärmen. Die Masse anschließend mit einem Stabmixer fein mixen und direkt durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip mit Hitzeschutz füllen.
2. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 12-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 12-mal kräftig schütteln.
3. Auf Teller oder in Gläser dressieren.



TIPP

Mit einem iSi Gourmet Whip mit Hitzeschutz kann der warme Schoko-Espuma bei 70 °C im Wasserbad warmgehalten werden.



RÄUCHERLACHS-SAUCE

ZUTATEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
40 g	Butter
60 g	Zwiebel, fein gewürfelt
340 g	Gemüse- oder Fischfond
100 g	Sahne 36 % Fett
200 g	Räucherlachs (vorzugsweise Abschnitte)
20 g	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel in der Butter hell anschwitzen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Fond, Sahne und den gewürfelten Räucherlachs hinzugeben und einmal kurz aufkochen. Mit den Gewürzen und dem Zitronensaft gut abschmecken.
3. Die Sauce anschließend mit einem Stabmixer fein mixen und durch iSi Trichter & Sieb in einen 1,0 L iSi Gourmet Whip mit Hitzeschutz füllen.
4. Einen iSi Professional Charger aufschrauben und 9-mal schütteln. Danach einen zweiten iSi Professional Charger aufschrauben und nochmals 9-mal kräftig schütteln.
5. Auf Teller oder in Schalen dressieren.



TIPP

Die optimale Temperatur für warme Espumas beträgt 69 °C.

DIE INNOVATIVE MISCHUNG

VON PROFIS FÜR PROFIS

QimiQ und iSi optimieren die Produktionszeiten in der Küche und liefern konzeptionelle Lösungen für die perfekte Umsetzung der Rezepturen.

QimiQ Whip Konditorcreme

QimiQ Sahne-Basis

iSi Gourmet Whip

iSi Professional Chargers

QimiQ & iSi WORKSHOPS

Wenn Sie in Ihrer Küche neue Akzente setzen möchten, sich für kreative Zubereitungsmöglichkeiten interessieren oder einfach nur Ihr Produktions-, Zeit- und Kostenmanagement effizienter steuern möchten, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Die QimiQ & iSi Workshops helfen Ihnen, die tägliche Arbeit in der Küche zu erleichtern. Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an:

office@QimiQ.com

oder

info@isi.com





IHRE ANSPRECHPARTNER



iSi GmbH
Kürschnergasse 4 • 1210 Wien • Austria
T +43 1 250 99-0
info@isi.com

iSi Deutschland GmbH
Mittelitterstraße 12-16 • 42719 Solingen • Deutschland
T +49 212 397-0
isideutschland@isi.com

www.isi.com/culinary



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43 6229 3483-0
rd@QimiQ.com • office@QimiQ.com

www.QimiQ.com



FOLGEN SIE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](#)

[You Tube /MyQimiQChef](#)