

Presentazione sifone professionale ISI Gourmet Whip Plus

ISI GOURMET WHIP PLUS, il sifone professionale. versatile, efficiente e solido Gourmet whip rappresenta il meglio per tutte le preparazioni di qualità in cucina: panne, dessert, espuma, mousse di verdure dolci o piccanti, salse calde e fredde, minestre vellutate, guarnire gelati, macedonie e torte, nessun limite alla vostra fantasia...

ISI GOURMET WHIP PLUS è un attrezzo essenziale in cucina per la preparazione di minestre, dei sughi chiari e delle salse, dessert squisiti e guarnizioni, così come Espumas (sono spume che mantengono il sapore originale degli ingredienti usati: la frutta, le verdure, le erbe aromatiche, le carni, il pesce e il caffè, i quali verranno passati al setaccio e uniti alla gelatina, oppure alla panna per dare effetto soffice e vellutato.)

Espuma definizione

Espuma [es'puma]: Spagnolo per la schiuma o mousse

Sono deliziosi purè schiume, coulis, creme, estratti o succhi di frutta preparati nel iSi Gourmet Whip PLUS o PLUS iSi Thermo Whip.

La particolarità di questa nuova formulazione, che dice il suo inventore, lo spagnolo Ferran Adrià, rendono l'"anima" di un alimento o visibile solo assaggiato?

Più gusto

La preparazione speciale nel iSi Gourmet Whip PLUS o PLUS iSi Thermo Whip permette di rinunciare a crema o uova in tutto o in parte. Questo mantiene il sapore naturale degli ingredienti di base ottiene molto più intenso e il sapore è puro vantaggio. I preziosi ingredienti degli ingredienti quali vitamine, sono pienamente mantenuti.

Più efficienza

La capacità di cucinare le ricette in anticipo consente di risparmiare tempo e semplifica il flusso di lavoro. Poiché la tecnologia utilizzata per ottenere un alto rendimento fino al volume di premi di 5 volte. Il risultato è una cucina leggera e innovativa.

Più qualità

Il sistema chiuso permette di preparazioni fredde diversi giorni in frigorifero essere mantenuta la stessa qualità. Preparazioni tenuto in caldo per diverse ore può essere servita in qualità così alta come a la minuti.

Il metodo, espuma

Una spuma è definita dalla temperatura sapore, e utilizzate per la loro fabbricazione.

1. Scegli un sapore

Con iSi Gourmet Whip PLUS e PLUS iSi Thermo Whip Espumas può essere preparato da una varietà di ingredienti. I seguenti ingredienti sono indicati:

L'alcol, uova, pesce, carne, il foie gras, frutta, verdura, cereali, spezie, cacao, caviale, erbe, formaggio e latte, marmellate, olive, succhi di frutta, tè e caffè, acqua, ...

2. Una domanda di ricerca

La versatilità del Espumas ha significato che essi possono essere utilizzati in una varietà di preparazioni:

- Cocktail
- Aperitivo
- Finger Food
- Brodo
- Salsa
- Supplemento
- Crema
- Dessert

3. Determinare la consistenza

La consistenza del Espumas dipende dalla composizione e il resto / - il tempo di raffreddamento. Un singolo spuma, a seconda che più o meno era la gelatina, grasso, bianco d'uovo e l'amido usato, e per quanto tempo è stato raffreddato, può avere diverse consistenze:

Hard - come una mousse

Creamy - come una crema

Liquid - come una zuppa o una salsa

ISI GOURMET WHIP PLUS è multifunzionale ed ideale per l'uso professionale e per preparare mousses, fingerfood, salse calde o fredde, minestre cremose, panna montata e desserts.

Caratteristiche:

- serbatoio in acciaio inox spazzolato, con scala di misurazione impressa
- stantuffo in acciaio inox
- valvola di dosaggio fissa, per un dosaggio preciso
- beccucci con filettatura in acciaio inox resistente
- stantuffo con guarnizione in silicone, per una pulizia rapida e completa
- magazzino per capsule ergonomico ed antiscivolo
- lavabile in lavastoviglie
- sistema chiuso, per l'adempimento delle normative HACCP
- 2 anni di garanzia

ISI GOURMET WHIP PLUS è disponibile nelle versioni da 0,25, 0,5 e 1 l.



ISI Gourmet Whip Plus 0,25	euro	125,00
ISI Gourmet Whip Plus 0,50	euro	140,00
ISI Gourmet Whip Plus 1 L	euro	155,00
Bomboletta panna	euro	9,00
Setaccio/colino acciaio inox	euro	55,00
Iniettori per farcire	euro	20,00
Guida alle ricette Isi	euro	9,00

InvitandoLa a contattarci al numero 335.84.75.700 per ogni ulteriore informazione, **La ringraziamo** per l'attenzione e porgiamo i più cordiali saluti.

Stefano Bizziccheri