



## Salsa al Camembert

### Ingredienti per ISI Gourmet Whip PLUS da 1 L:

- 350 g Camembert con scorza
- 650 ml panna intera
- sale
- pepe bianco
- polvere di chili

### Preparazione:

Portare a ebollizione la panna intera. Tagliare a cubetti il Camembert, aggiungere la panna riscaldata e cuocere a fuoco lento per alcuni minuti. Mescolare tutti gli ingredienti in un mixer o robot da cucina e condire. Versare attraverso il colino e l'imbuto ISI in ISI Gourmet Whip PLUS da 1 L. Avvitare 2 capsule per panna montata ISI e agitare energicamente dopo ogniuna. Tenere peratura fino a 75° C/165° F.

**Suggerimento per servire:** servire con pesce, vitello o pollo alla griglia.

Per le preparazioni con ISI Gourmet Whip PLUS da 0,5 L e ISI Thermo Whip PLUS, dimezzare la quantità di ingredienti e utilizzare la capsula per panna montata ISI

36



## Cocktail di aragosta

### Ingredienti per ISI Gourmet Whip PLUS da 1 L:

- 500 ml panna
- 4 cucchiaini burro di aragosta
- 4 cucchiaini aceto di mele balsamico
- 2 cucchiaini concentrato di pomodoro
- sale
- pepe

- Insalata di fagiolini:**  
24 fagiolini
- 4 cucchiaini olio di oliva per marinata
- 1 pizzico di sale marino grezzo

### Preparazione:

Per la spuma di aragosta: Scaldare la panna con il burro di aragosta e il concentrato di pomodoro fino a farli addensare. Aggiustare di sale, pepe e aceto di mele balsamico. Versare attraverso il colino e l'imbuto ISI in ISI Gourmet Whip PLUS da 1 L. Avvitare 2 capsule per panna montata ISI e agitare energicamente dopo ogniuna. Tenere caldo a bagnomaria a max 75° C/165° F. Agitare bene e servire.

**Per servire:** Riempire un bicchiere da cocktail con i fagiolini marinati e i pezzi di aragosta cotti, quindi ricoprire con la spuma di aragosta tolta da ISI Gourmet Whip PLUS.

**Suggerimento:** per completare, aggiungere dello zabaione di champagne caldo.

**Suggerimento per servire:** decorare il cocktail con patatine di aragosta.

Reetta di Christian Domschitz, Restaurant Schwarzes Kameel, www.kameel.at, Vienna (A)

Per le preparazioni con ISI Gourmet Whip PLUS da 0,5 L e ISI Thermo Whip PLUS, dimezzare la quantità di ingredienti e utilizzare la capsula per panna montata ISI

15

