

Easy Whip[®]



SpecialIngredients

Easy Whip®

Easy Whip ist ideal für die Herstellung leichter, luftiger Mousses, Schaumgebäcks oder Schaums aus beinahe jeder Flüssigkeit. Unkomplizierte Handhabung: Einfach mit der gewünschten Flüssigkeit vermischen und anschließend zu einem leichten, stabilen Schaum oder einer Mousse schlagen. Schäume können anschließend bei niedrigen Temperaturen ausgetrocknet werden, um Schaumgebäck herzustellen. Easy Whip ist ein geschmacksneutrales Instantpulver, das allen süßen oder herzhaften Flüssigkeiten beigegeben werden kann. Es erleichtert die Herstellung stabiler Schäume, Mousses, Joghurts und geschlagener Milchprodukte. Bei Kauf erhalten Sie ein kostenloses Rezeptbuch. Es enthält innovative, einfache Rezepte und Tipps, die an Ihre eigenen kreativen Speisen angepasst werden können.

- Einfache Handhabung
- Herstellung leichter und luftiger Mousses beinahe jeder Art
- Herstellung von Schaumgebäck aus beinahe jeder Flüssigkeit
- Herstellung geschlagener Joghurts aus Flüssigkeiten
- Herstellung haltbarer stabiler Schäume und geschlagener Cremes
- Zum Aufschäumen von Fruchtsäften, Milchshakes, Soßen und Suppen
- Ein geschmacksneutrales, universelles Instantpulver
- Jeder Kauf einschließlich kostenloser Rezepte
- Für Veganer geeignet und GVO-frei

Typische Dosierung: 0,5 % bis 1 % im Vergleich zum Rezepturgewicht

Easy Whip® Empfehlungen und Tipps

Allgemeine Empfehlungen

- Fügen Sie Easy Whip beliebigen trockenen Zutaten hinzu, wie zum Beispiel Zucker.
- Vermischen Sie die trockenen Zutaten und Easy Whip mit der gewünschten Flüssigkeit, bis alle Feststoffe aufgelöst sind und die Mischung eindickt (ca. 1 bis 2 Minuten)
- Schlagen Sie diese Mischung mit einem Standmixer oder einem elektrischen Handrührgerät zu Schaum, Mousse oder Joghurt. Schlagen Sie ca. 5 bis 10 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Detaillierte Anweisungen zur einfachen Zubereitung von Schäumen, Mousses, Schaumgebäck und Joghurts mit dem Easy Whip finden Sie in den Rezepten.

Tipps

- Verwenden Sie Frucht- oder Gemüsesäfte als Grundlage Ihrer Schäume.
- Flüssigkeiten eignen sich am besten für die Herstellung von Schäumen; wenn Sie also ein Püree haben, verdünnen Sie es zunächst mit einer anderen Flüssigkeit.
- Es kann einige Zeit in Anspruch nehmen, bis die Schäume steif geschlagen sind; dazu muss 5 bis 10 Minuten auf der höchsten Stufe geschlagen werden.
- Easy Whip kann auch für die Verarbeitung von Alkohol verwendet werden, etwa um essbare Cocktails oder alkoholhaltige Desserts zuzubereiten.
- Reduzieren Sie für köstliche Mousses oder Schaumgebäck die Menge an Zucker oder ersetzen Sie ihn im Verhältnis von 1:1 durch Isomalt.
- Für eine längere Aufbewahrung von mit Easy Whip hergestelltem Schaumgebäck legen Sie dieses zusammen mit Kieselerte-Päckchen in einen luftdicht verschlossenen Behälter.
- Verwenden Sie zur Zubereitung phantasievoller und schmackhafter Gerichte mit aromatisierten Ölen oder Flavour Drops von Special Ingredients.

Zubereitung einer Mousse oder Schaumgebäcks mit Easy Whip®

Inhaltsstoffe

- 400 g Flüssigkeit (aromatisierte Flüssigkeit Ihrer Wahl)
- 150 g Zucker
- 2 g Easy Whip® von Special Ingredients (0,5 % des Flüssiggewichts)

Methode

Vermischen Sie Easy Whip und den Zucker und geben Sie die Mischung Ihrer gewünschten Flüssigkeit hinzu.

Achten Sie auf ein gutes Vermischen; es sollten alle Feststoffe aufgelöst sein und die Mischung sollte eindicken (ca. 1 bis 2 Minuten).

Schlagen Sie diese Mischung zu einem steifen Schaum, idealerweise mit einem Standmixer, aber ein elektrisches Handrührgerät ist ebenso geeignet. Schlagen Sie ca. 5 bis 10 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zur Herstellung von Schaumgebäck kann der Schaum entweder mit einem Spritzbeutel in Häufchen oder einem Löffel dünn auf ein Backpapier aufgestrichen werden. Dann wird die Masse bei 60 °C (oder bei niedrigen Temperaturen im Ofen) für ca. 6 bis 8 Stunden getrocknet, bis sie knusprig und trocken ist.

Schaumgebäck bis zur Verwendung in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren (bei Kontakt mit Raumluft wird dieses schnell weich).

Unter „Tipps“ finden Sie weitere Empfehlungen für beste Ergebnisse.

Schmackhaftes Rote-Beete-Schaumgebäck

Inhaltsstoffe

- 500 g Rote-Beete-Saft
- 80 g Isomalt von Special Ingredients
- 20 g Streuzucker
- 3 g Easy Whip® von Special Ingredients
- schwarzer Pfeffer

Methode

Vermischen Sie das Isomalt, den Zucker und Easy Whip.

Geben Sie die Trockenmischung in den Rote-Beete-Saft und vermischen Sie beides gut, bis die Mischung eindickt.

Schlagen Sie diese Mischung mit einem Standmixer (oder einem elektrischen Handrührgerät) für ca. 10 Minuten auf der höchsten Stufe, bis die Mischung leicht und luftig und der Schaum steif ist.

Geben Sie die Masse mit einem Spritzbeutel in Form von Mini-Baisers auf Backpapier; würzen Sie zum Schluss mit etwas frisch gemahlene schwarzen Pfeffer.

Trocknen Sie dann die Masse bei 60 °C (oder bei niedrigen Temperaturen im Ofen) für ca. 6 bis 8 Stunden, bis sie knusprig und trocken ist.

Bewahren Sie das Schaumgebäck bis zur Verwendung in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf.

Serviervorschläg

Das Rote-Beete-Schaumgebäck eignet sich besonders für Käsegerichte. Servieren Sie dieses nach Möglichkeit mit würzigem Schafskäse und Apfelmus oder als Bestandteil einer schmackhaften Mahlzeit Ihrer eigenen Kreation.



Kaffee-Mousse

Inhaltsstoffe

- 400 g frisch zubereiteter Kaffee (gekühlt)
- 150 g Zucker
- 5 g Kakaopulver
- Mark einer Vanilleschote
- 2 g Easy Whip® von Special Ingredients



Methode:

Vermischen Sie die trockenen Zutaten – Zucker, Kakaopulver, Vanillemark und Easy Whip.

Mischen Sie die trockenen Zutaten in den gekühlten Kaffee, bis die Mischung eindickt.

Schlagen Sie diese Mischung mit einem Standmixer (oder einem elektrischen Handrührgerät) für ca. 10 Minuten auf der höchsten Stufe, bis die Mischung leicht und luftig und der Schaum steif ist.

Bewahren Sie die Mousse im Kühlschrank auf.

Serviervorschläge

Servieren Sie dies als Bestandteil eines Desserts mit ergänzenden Aromen. Zum Beispiel Kaffee-Mousse mit fein geriebener dunkler Schokolade, zerkleinerten karamellisierten Haselnüssen und einer Karamell-Tuile.

Apfel-Mojito-Schaumgebäck

Inhaltsstoffe

- 300 g Apfelsaft
- 200 g Streuzucker
- 75 g frischer Limettensaft (ca. zwei Limetten)
- 20 g weißer Rum
- 15 g Zitronensäure von Special Ingredients
- Schalen von zwei Limetten
- 1 Tropfen Minzöl von Special Ingredients
- 3 g Easy Whip® von Special Ingredients

Methode

Vermischen Sie den Apfelsaft, den Limettensaft, den Rum und das Minzöl in einem Vermischen Sie getrennt davon die trockenen Zutaten – Zucker, Zitronensäure, Easy Whip und Limettenschalen.

Geben Sie die trockenen Zutaten in die Flüssigkeit im Becher. Vermischen Sie die Zutaten gut, bis sie eindicken.

Schlagen Sie diese Mischung mit einem Standmixer (oder einem elektrischen Handrührgerät) für ca. 10 Minuten auf der höchsten Stufe, bis die Mischung leicht und luftig und der Schaum steif ist.

Verteilen Sie die Mischung dünn auf mehrere Stücke Backpapier.

Trocknen Sie dann die Masse bei 60 °C (oder bei niedrigen Temperaturen von 60 °C im Ofen) für ca. 8 Stunden.

Bewahren Sie das Schaumgebäck bis zur Verwendung in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf.

Serviervorschläge

Servieren Sie das Mojito-Schaumgebäck in einer Schüssel mit frischer Minze als erfrischende, säurehaltige Gaumenfreude vor einem Hauptgang oder vor dem Dessert.

Geschlagener Joghurt

Inhaltsstoffe

- 200 g griechischer Joghurt
- 150 g Zucker
- 50 g Wasser
- 25 g frischer Zitronensaft (oder ein Saft Ihrer Wahl)
- 3 g Easy Whip® von Special Ingredients

Methode

Vermischen Sie Easy Whip und den Zucker.

Vermischen Sie nun den Joghurt, das Wasser und den Zitronensaft.

Geben Sie die Trockenmischung in die Joghurtmischung und verrühren Sie dies gut.

Schlagen Sie diese Mischung mit einem Standmixer oder einem elektrischen Handrührgerät für ca. 8 bis 10 Minuten, bis sich weiche Schaumspitzen bilden. Sie erhalten dadurch eine Mousse mit leichter Textur.

Bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Serviervorschlag

Servieren Sie sie als Bestandteil eines Desserts mit einer weichen Frucht oder anderen frischen, säurehaltigen Elementen. Zum Beispiel mit Easy Whip geschlagener Joghurt mit einer Krönung aus frischen Blaubeeren und Pfirsich sowie Hagebutten-Schaumgebäck.