

# Das Beste aus drei Welten



**iSi**



*Pasta aus Leidenschaft*

**WIBERG**


## WENN SICH SPEZIALISTEN FÜR GEWÜRZE, PASTA UND ESPUMAS ZUSAMMENTUN, DARF MAN SICH AUF GROSSES FREUEN.



**iSi**, **BON PASTAIO** und **WIBERG** bilden einen perfekten Dreiklang des guten Geschmacks. Mit den Produkten der drei Marken kann man einfache und köstliche Gerichte zaubern, die kreativ und schnell variiert werden können.

**iSi** ist dabei der Experte für luftig-leichten Genuss aus dem Gourmet Whip. Kreationen aus Schlagsahne, schaumige Saucen oder Getränke gelingen im Handumdrehen und sind ein Hochgenuss für Gäste.

**BON PASTAIO** ist der Spezialist, wenn es um gefüllte Teigwaren geht. Seit über 40 Jahren wird italienische Pasta mit viel Leidenschaft und der notwendigen Portion „Amore“ hergestellt. Gäste mit köstlichen, einzigartigen und gesunden Produkten zu begeistern, gelingt **BON PASTAIO** mit jeder einzelnen Portion.

Gemeinsam mit der geballten Gewürzkompetenz von **WIBERG** werden abwechslungsreiche Speisen kreiert, die einfach in der Zubereitung sind und viele Variationsmöglichkeiten bieten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

# Gefüllte vegane Teigtaschen

## mit Artischocken und geräuchertem Paprika-Espuma

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Gefüllte vegane Teigtaschen

##### mit Artischocken und geräuchertem Paprika-Espuma

90 ml Wasser, 240 g Ajvar, 150 g pflanzliche Sahne, 1 g Xanthan, 70 Stk. BON PASTAIO Agnolotti Carciofi, 200 ml Wasser

**WIBERG Produkte:** 2,5 g Veggie-Bouillon mit Ursalz, 2 g Paprika geräuchert, 7 ml Weißwein Balsam-Essig, 10 ml BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien, Ursalz pur fein, Exquisite Golden BBQ, 20 g Braune Sauce vegan

### ZUBEREITUNG

#### Gefüllte vegane Teigtaschen

##### mit Artischocken und geräuchertem Paprika-Espuma

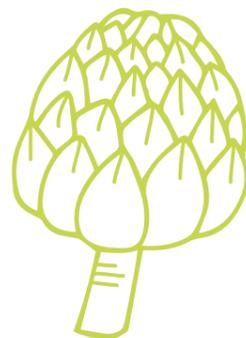
90 ml Wasser mit Veggie-Bouillon verrühren und mit Ajvar, pflanzlicher Sahne, Paprika geräuchert, Weißwein Balsam-Essig und Oliven-Öl fein pürieren. Anschließend Xanthan einmischen. Mit Ursalz abschmecken. Durch iSi Trichter & Sieb direkt in einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip passieren. Eine Kapsel iSi Professional Charger aufschrauben und 12- bis 14-mal schütteln.

Die gefrorene Pasta in kochendes Salzwasser geben und 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Alternativ die gefrorene Pasta mit etwas Oliven-Öl vermengen und im Kombidämpfer bei 95-100 °C 3 Minuten dämpfen. Vor dem Servieren mit Exquisite Golden BBQ bestreuen.

200 ml Wasser mit Brauner Sauce vegan aufkochen lassen und zusammen mit dem Paprika-Espuma und der Pasta servieren.

#### Garnitur:

gebratene Artischocken-Spalten, Artischocken-Chips



# Gefüllte Teigtaschen

## mit Büffelparmesan und Basilikum-Zitronen-Schaum

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

#### Gefüllte Teigtaschen

##### mit Büffelparmesan und Basilikum-Zitronen-Schaum

50 g Schalotten Brunoise, 20 g Mehl, 230 ml Wasser, 5 ml Zitronensaft, 100 ml Obers/Sahne, 50 g Frischkäse, 1 g Xanthan, 30 g Basilikumblätter blanchiert, 120 Stk. BON PASTAIO Agnolotti Bufala Sovrano, 200 g Burrata

**WIBERG Produkte:** 15 ml Zitrus-Öl, 6 g Veggie-Bouillon mit Ursalz, Ursalz pur fein, Tomatenflocken, Pinienkerne

### ZUBEREITUNG

#### Gefüllte Teigtaschen

##### mit Büffelparmesan und Basilikum-Zitronen-Schaum

Schalotten in Zitrus-Öl anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Veggie-Bouillon, Zitronensaft und Sahne aufgießen. Anschließend Frischkäse hinzufügen. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Zusammen mit Xanthan und blanchierten Basilikumblättern fein mixen. Mit Ursalz würzen und anschließend durch einen iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip passieren. Eine Kapsel iSi Professional Charger aufschrauben, 12- bis 14-mal schütteln und warm servieren oder im Wasserbad bei 65 °C warmstellen.

Die gefrorene Pasta in kochendes Salzwasser geben und 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Alternativ die gefrorene Pasta mit etwas Oliven-Öl vermengen und im Kombidämpfer bei 95-100 °C 3 Minuten dämpfen.

Vor dem Servieren mit Tomatenflocken, Pinienkernen und Burrata verfeinern.

#### Garnitur:

frittierte Basilikumblätter, Burrata



# WIBERG

## WIBERG Geschmack und Qualität aus Leidenschaft

Geschmack, Qualität und Produktsicherheit sind die obersten WIBERG Prinzipien, die seit der Gründung im Jahr 1947 für das Tun und Handeln des Unternehmens gelten.

WIBERG führt ein breites Produktsortiment für die Gastronomie und Großküchen dieser Welt. Mit fast 400 Gewürzen, Gewürzmischungen, Saucen, Ölen, Essigen und vielen weiteren Produkten ist das Unternehmen täglich in den Gerichten seiner Kunden präsent. Bei WIBERG wird stetig an innovativen Lösungen gearbeitet, die den Küchenalltag erleichtern und Küchenprofis in ihrer Kreativität unterstützen.

Mit viel Leidenschaft und Engagement tüfteln die hauseigenen WIBERG Haubenköche an Rezepten, die als Inspiration und als Basis für eine gesunde und hochwertige Küche dienen. Gemeinsam mit den Partnern iSi und BON PASTAIO werden hier kulinarische Ideen präsentiert, die die Philosophie von bestem Geschmack durch hohe Qualität widerspiegeln.

Mehr Infos zum Unternehmen und Rezepte finden Sie unter:  
[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)



## iSi Profi in der Küche

iSi Culinary ist österreichischer Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons sowie als langjähriger Partner und Spezialist bestens mit den Bedürfnissen der klassischen Gastronomie, Hotellerie, Café- und Bar-Szene vertraut. In enger Zusammenarbeit und mit einem hohen Markenanspruch unterstützt iSi die Betriebe mit innovativer Küchentechnik und kulinarischem Know-how mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten.

iSi Geräte sind aus der Profi-Küche nicht mehr wegzudenken: Kalte und warme kulinarische Kreationen wie locker-leichte Espumas und Mousses, luftige Cremesuppen und Saucen, feines Fingerfood sowie himmlische Desserts und beste Schlagsahne gelingen im Handumdrehen.

Mehr Infos zum Unternehmen sowie kreative Ideen finden Sie unter:  
[www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary)



## BON PASTAIO Pasta voller Leidenschaft

Die einzigartig und köstlich gefüllten Premium-Pasta-Spezialitäten von BON PASTAIO schaffen in trendigen Arrangements mit ausgewählten Espumas und feinsten Gewürzen unvergessliche Finest-Pasta-Dining-Momente. In wenigen Minuten zubereitet, gelingt das gewisse Etwas, das besondere Gericht. So jung, frisch, aufregend und unkompliziert kann Premium-Genuss sein. Eine Bereicherung für die moderne Kreativ-Gastronomie und die gehobene klassische Küche. Nicht nur optisch ein Hochgenuss.

BON PASTAIO bietet eine große Vielfalt an leidenschaftlich kreierter und gefüllter Profi- und Premium-Pasta, nachhaltig produziert. Feinste Zutaten und erstklassige Qualität sind das Fundament aller Kreationen – ganz ohne Zusatzstoffe. Klassische, mediterrane, saisonale, regionale und vegetarisch-vegane Köstlichkeiten für jegliche Bedürfnisse der professionellen Küche. Seit über 40 Jahren!

Mehr über das Unternehmen finden Sie unter:  
[www.bonpastaio.de](http://www.bonpastaio.de)

# Gefüllte Teigtaschen

mit Amarenakirschen und Pecorino,  
dazu Nougat-Chili-Espuma

## ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### Gefüllte Teigtaschen

mit Amarenakirschen und Pecorino, dazu Nougat-Chili-Espuma

80 ml Milch, 200 g Nougat, 50 g Butter, 150 g Eier pasteurisiert,  
10 g Läuterzucker, 50 Stk. BON PASTAIO Gransole Amarena,  
1 EL Butter

**WIBERG Produkte:** : 2 g Kardamom gemahlen,  
0,5 g Cayennepfeffer, 8 g AcetoPlus Passionsfrucht, Ursalz pur fein

## ZUBEREITUNG

### Gefüllte Teigtaschen

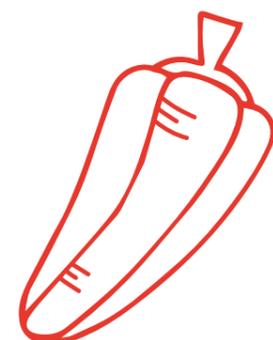
mit Amarenakirschen und Pecorino, dazu Nougat-Chili-Espuma

Milch mit Kardamom und Cayennepfeffer aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Nougat und Butter verschmelzen. AcetoPlus Passionsfrucht einrühren. Eier, eine Prise Ursalz und Läuterzucker verquirlen und in den Butter-Nougat-Espuma mixen. Durch iSi Trichter & Sieb direkt in einen 0,5 Liter iSi Gourmet Whip passieren. Eine Kapsel iSi Professional Charger aufschrauben und 12- bis 14-mal schütteln.

Die gefrorene Pasta in kochendes Wasser geben und 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Alternativ die gefrorene Pasta mit etwas zerlassener Butter vermengen und im Kombidämpfer bei 95-100 °C 3 Minuten dämpfen.

### Garnitur:

WIBERG Bunter Alpenblütenmix, Pistazien, Amarenakirschen



**Tipp:**  
Für eine warme Variante den iSi Whip in ein Wasserbad mit 69 °C stellen.



IHRE ANSPRECHPARTNER:



**isi Deutschland GmbH**  
Mittelitterstraße 12-16  
D-42719 Solingen  
isideutschland@isi.com



**BON PASTAIO GmbH**  
Lindenstraße 51  
D-04895 Falkenberg/Elster  
info@bonpastaio.de



**NovaTaste Austria GmbH**  
Adolf-Schemel-Straße 9  
A-5020 Salzburg  
info@wiberg.eu