

SIMPLE.
INSPIRÉ.
MIXER.

CONTACT

KISAG AG

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



POUR PLUS D'INSPIRATION
www.kisag.ch/fr/recettes



Chères lectrices, chers lecteurs,

Le plaisir est bien plus qu'une simple boisson : c'est une expérience qui allie fraîcheur, créativité et inspiration. À travers nos produits, nous souhaitons vous inspirer à faire entrer l'univers des baristas et des mixologues chez vous, en toute simplicité. Dans cette brochure de recettes, nous avons sélectionné pour vous un éventail de créations variées qui sublimeront chaque instant et laisseront, gorgée après gorgée, un souvenir mémorable.

Découvrez des toppings aériens préparés avec nos siphons Kisag, ou des boissons raffinées réalisées avec le Soda Maker, où l'eau pure se transforme en un clin d'œil en une base pétillante pour des cocktails rafraîchissants. Pour une expérience gustative hors du commun, laissez-vous séduire par l'iSi Nitro : découvrez comment le café, le thé ou les cocktails dévoilent une texture incroyablement onctueuse et une douceur naturelle grâce à l'infusion d'azote.

Toutes nos recettes sont conçues pour être réalisées facilement, tout en laissant place à votre touche personnelle.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à mixer, gazéifier et savourer vos créations !

Avec nos salutations gourmandes,



Alexander Dischö
Responsable marketing et communication Kisag AG



PAGES 1-60

ISI NITRO



PAGES 61-92

SODA MAKER



PAGES 93-124

WHIPPER



Pour plus d'informations sur le produit,
rendez-vous sur notre site web :
www.kisag.ch



ISI NITRO

Révolutionnez votre expérience de dégustation avec l'iSi Nitro ! Grâce à ce siphon, donnez une toute nouvelle dimension à vos cafés, thés et cocktails. L'infusion à l'azote pur crée non seulement un « effet cascade » fascinant, mais aussi une texture crémeuse incomparable ainsi qu'une mousse veloutée.

Le meilleur : la douceur naturelle de vos boissons est mise en valeur, sans aucun sucre ajouté. Avec l'iSi Nitro, apportez une qualité digne d'un barista dans votre verre et impressionnez vos invités avec des boissons qui ne se contentent pas d'être dégustées, mais qui se célèbrent.



ISI NITRO

Art. 1790

- Texture crémeuse & effet cascade visuel
- Certifié NSF, utilisation à froid uniquement
- Passe au lave-vaisselle



ENTONNOIR & TAMIS

Art. 2714

- Compatibilité : Tous les siphons Kisag
- Volume : 750 ml
- Tamis : Ø 15 cm, mailles de 0,5 mm



ISI NITRO CAPSULES 16 PCS.

Art. 0705

- 2,4 g d'azote pur par capsule
- Produit selon les normes HACCP et d'hygiène les plus strictes



Pour plus d'informations sur le produit, rendez-vous sur notre site web :

www.kisag.ch



KOMBUCHA NITRO AU COING

INGRÉDIENTS

- 50 ml d'eau de concombre
- 600 ml de bière de gingembre
- 30 ml de blanc d'œuf
- 300 ml de kombucha au coing
- 20 ml de jus de citron

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien refermer le Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille légèrement inclinée contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez garnir le drink d'une fine tranche de concombre et d'un brin de menthe.

CONSEIL

Ce Kombucha Nitro au coing se distingue par son profil unique : il associe la fine acidité du kombucha fermenté aux arômes fruités et acidulés du coing, le tout sublimé par une texture merveilleusement crémeuse et veloutée obtenue grâce au procédé Nitro et au blanc d'œuf.





NITRO CARROT GINGERTINI

INGRÉDIENTS

- 10 g de gingembre (centrifugé)
- 50 ml de blanc d'œuf
- 20 ml de jus de citron
- 300 ml de jus de carotte
- 500 ml de bière de gingembre (ginger beer)
- 100 ml de jus de citron vert

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer le Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

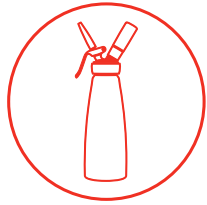
3ÈME ÉTAPE

Positionner la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Grâce à sa combinaison de jus de carotte doux, de gingembre épicé et de citron vert, ainsi qu'à sa texture nitro crémeuse, le Nitro Carrot Gingertini est une boisson très spéciale et complexe. Elle est terreuse, pétillante, épicée et merveilleusement veloutée grâce au blanc d'œuf.





NITRO KOMBUCHA RED

INGRÉDIENTS

- 300 ml de kombucha
- 600 ml de thé Cold Brew (hibiscus)
- 20 ml de sirop d'hibiscus
- 30 ml de blanc d'œuf

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser le thé cold brew avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Ce Nitro Kombucha Red est une véritable réussite, tant sur le plan visuel que gustatif. Grâce au thé à l'hibiscus et au sirop assorti, il arbore une couleur rouge profond, tandis que le kombucha lui apporte une fine acidité et une belle complexité. La texture obtenue avec l'iSi Nitro le rend particulièrement velouté.





MONIN SÉLECTION

INGRÉDIENTS

- 300 ml de Dry Berry Selection
- 100 ml de sirop de pêche Monin
- 100 ml de Concentré Monin Cold Brew
- 500 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser le concentré Monin Cold Brew et les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

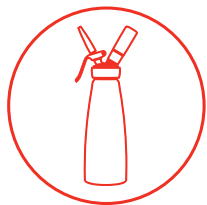
Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Cette recette Monin Sélection – une composition raffinée alliant les notes corsées du Cold Brew, la profondeur fruitée de la sélection baies sauvages et la douceur délicate de la pêche – incarne l'élégance estivale. Grâce au mariage de la caféine et des fruits, cette boisson est un compagnon polyvalent pour les palais les plus exigeants.

MONIN®





MONIN FRUITY TONIC

INGRÉDIENTS

80 ml de concentré
Cold Brew Monin

50 ml de sirop de fruit
de la passion Monin

420 ml d'eau

200 ml d'eau tonique
(Tonic water)

200 ml de Fanta

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau, puis verser le tout avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

La recette Monin Fruity Tonic décrit une boisson rafraîchissante et complexe, alliant l'amertume délicate du cold brew coffee et du tonic water à l'intensité fruitée de la passion et de l'orange. Grâce à cette structure aromatique aux multiples facettes, cette boisson s'impose comme un compagnon polyvalent pour différentes occasions.


MONIN®





MONIN NITRO SANGRIA

INGRÉDIENTS

80 ml de concentré
Monin Cold Brew

20 traits d'orange bitter

470 ml d'eau tonique
(Tonic water)

390 ml d'eau

60 ml sirop Monin Sangria Mix

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau et verser le mélange avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Grâce à l'infusion d'azote, la Monin Nitro Sangria bénéficie d'une texture particulièrement crémeuse, presque veloutée, tout en mettant l'accent sur le fruit.


MONIN®





NITRO CHOCOLATE COFFEE

INGRÉDIENTS

Pour le Nitro Chocolate Coffee

50 ml de sirop de fruit
de la passion

600 ml de Cold Brew Cacao

300 ml de Cold Brew Coffee

50 ml de jus de citron vert



PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le Cold Brew Coffee, le Cold Brew Cacao et les autres ingrédients, puis verser délicatement le mélange dans un iSi Nitro.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer le Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

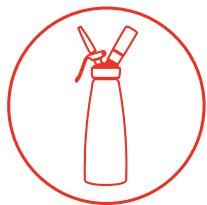
3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Avec ses notes délicates de chocolat et sa mousse veloutée, le Nitro Chocolate Coffee se marie à merveille avec des desserts fruités ou des pâtisseries légères. Il crée un contraste élégant avec une tarte aux baies ou des macarons, sans jamais dominer les saveurs du dessert.





INGRÉDIENTS

580 ml d'eau

120 ml de sirop de Chaï Monin

120 ml de concentré
de Cold Brew Monin

MONIN®

MONIN COLD BREW CHAI

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré de Cold Brew Monin dans l'eau et verser le mélange avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro en utilisant un entonnoir et un tamis.

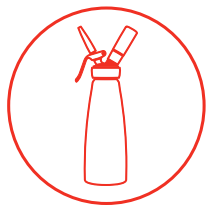
2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier.

CONSEIL

Grâce à sa profondeur épicée (cannelle, clous de girofle, cardamome), le chai accompagne à merveille les pâtisseries telles que le gâteau à la carotte, le banana bread ou les biscuits à l'avoine. Il se déguste également avec des pancakes au sirop d'érable ou, plus surprenant encore, avec une cuisine asiatique douce, car ses épices font écho aux arômes des currys au lait de coco.





NITRO RED BULL GINGER ALE

INGRÉDIENTS

- 200 ml jus de citron vert
- 500 ml de bière de gingembre
- 30 ml de blanc d'œuf
- 200 ml de Red Bull
- 150 ml de jus de concombre
- 60 ml de jus de melon

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans le siphon iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, le mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir le cocktail. Pour une expérience gustative particulièrement intense, une deuxième capsule iSi Nitro peut être utilisée.

CONSEIL

Grâce à ses notes à la fois sucrées, épicées et amères, cette boisson accompagne à merveille la cuisine asiatique — particulièrement les sushis, les sashimis ou les plats thaïlandais légèrement relevés. Ce drink se marie également très bien avec des plats d'été légers, comme une salade de chèvre chaud au miel, un ceviche (poisson cru mariné au citron vert) ou une burrata aux tomates.





THÉ NITRO CURCUMA

INGRÉDIENTS

50 ml jus de citron vert

50 ml de sirop de fruit
de la passion

15 g de curcuma en poudre

8 pièce de thé curcuma-gingembre
(en sachets / 16g de thé en vrac)

1000 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser 250 ml d'eau bouillante sur les sachets de thé (ou le thé en vrac) et laisser infuser 5 à 10 minutes selon la variété choisie. Compléter ensuite avec le reste d'eau froide (750 ml), puis placer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Filtrer ensuite à l'aide d'un filtre à café ou de papier absorbant.

2ÈME ÉTAPE

Mélanger 900 ml de ce thé froid (Cold Brew) curcuma-gingembre avec les ingrédients restants, puis verser le tout dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

3ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro, puis secouer vigoureusement environ 8 fois avant de servir directement dans un verre.

CONSEIL

Grâce à son profil frais et épicé, ce drink accompagne idéalement la cuisine asiatique, comme les currys, le pad thaï ou les sushis. Il constitue également un excellent complément aux poke bowls et buddha bowls. De plus, il se marie étonnamment bien avec des pâtisseries légères, telles que le cake au citron, les biscuits à l'avoine ou le banana bread — l'acidité du citron vert dans le thé venant subtilement sublimer la douceur des biscuits.





COLD BREW AU GINGEMBRE ET AU CITRON MONIN

INGRÉDIENTS

- 80 ml de concentré de Cold Brew Monin
- 200 ml de Bitter Lemon
- 200 ml de Ginger Beer
- 50 ml de sirop de mandarine Monin
- 50 ml jus de citron vert
- 420 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré de Cold Brew Monin avec l'eau, puis verser le tout avec les autres ingrédients, à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis Kisag, dans un siphon iSi Nitro.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro, puis secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier, puis servir la boisson.


MONIN®





COLD BREW COFFEE

INGRÉDIENTS

1000 ml d'eau
80 g de café, moulu
grossièrement

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger tous les ingrédients et placer la préparation au réfrigérateur pendant 12 heures, puis filtrer à l'aide d'un filtre à café.

2ÈME ÉTAPE

Verser ensuite le tout dans un Nitro. Visser la capsule du siphon Nitro et secouer environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier. C'est prêt, il ne reste plus qu'à déguster !

3ÈME ÉTAPE

Pour un café infusé à froid aromatisé, ajouter les ingrédients suivants (en option) : 40 g de sirop d'érable ou de miel, 10 g de poivre de Sichuan concassé, 2 branches de romarin et 4 branches de thym.





MONIN®

TRADITION DEPUIS 1912

MONIN est synonyme de qualité supérieure, avec des arômes et des couleurs naturels, des matières premières soigneusement sélectionnées et sans compromis sur le goût.

Avec plus de 200 saveurs disponibles dans différents formats, MONIN offre une diversité inégalée pour les boissons chaudes, les boissons rafraîchissantes, les cocktails et les mocktails.

Fort de plus de 100 ans de savoir-faire, MONIN inspire la création de concepts de boissons créatifs – des grands classiques revisités aux créations signatures modernes. En étroite collaboration avec les professionnels du bar et du café, MONIN développe continuellement de nouvelles saveurs et applications qui anticipent les tendances et s'intègrent facilement.



15 % RÉDUCTION

CODE PROMOTIONNEL :
MONIN15

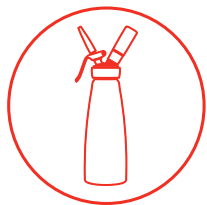
Avec ce code, vous bénéficiez d'une réduction de 15 % sur la gamme MONIN sur topofdrinks.ch (hors liqueurs).

Le code est valable jusqu'à fin 2027.



MONIN®

Pour plus d'informations sur ce produit, rendez-vous sur www.monin.ch.



MONIN NITRO BRAMBLE

INGRÉDIENTS

80 ml de jus de citron

90 ml de concentré
de Monin Cold Brew

430 ml d'eau

200 ml de Ron de Jeremy XO

200 ml de sirop de mûre Monin

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau et verser le tout avec le reste des ingrédients dans un iSi Nitro, à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

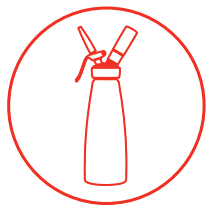
Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, puis appuyer sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Le mélange de rhum, de mûre et de café accompagne à merveille une tarte au chocolat ou des brownies. Si vous préférez, optez pour un tiramisu. Une panna cotta au coulis de fruits des bois convient également très bien : ce dessert crémeux offre un superbe contraste avec la fraîcheur corsée de la boisson.


MONIN®





MONIN NITRO MARTINI

INGRÉDIENTS

90 ml de Kahlúa

600 ml d'eau

70 ml de Crème de Cacao

40 ml de sirop de Monin Vanille

120 ml Concentré de concentré
de Monin Cold Brew

80 ml d'Amaro Lucano



PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré de Monin Cold Brew dans l'eau, puis verser délicatement tous les autres ingrédients dans un iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille en biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Comme cette boisson possède une note de café prononcée et une douceur délicate, elle s'harmonise parfaitement avec le chocolat noir : un soufflé au chocolat ou une mousse au chocolat corsée créent un contraste idéal. Des croquants aux noisettes ou des biscuits aux amandes (cantuccini) complètent également à merveille les arômes torréfiés du café.





MONIN NITRO WHISKY

INGRÉDIENTS

100 ml de Concentré
Monin Cold Brew

50 ml de sirop de passion Monin

80 ml de Maker's Mark
Bourbon Whisky

500 ml d'eau

270 ml de jus d'orange

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le concentré Monin Cold Brew dans l'eau et verser le mélange avec les autres ingrédients dans un iSi Nitro, à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille en biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Comme cette boisson à l'azote (Nitro) possède une légère douceur et une mousse onctueuse, des accompagnements salés tels que des amandes fumées ou des noix de cajou s'y prêtent très bien ; leur arôme fumé complète parfaitement les notes céréalières du whisky.

Alternativement, ce drink peut être accompagné de pain noir au beurre salé ou d'un fromage à pâte dure affiné. Un Old Amsterdam corsé ou un Sbrinz s'accordent parfaitement avec la structure et le volume de la boisson.





BLOODY MARY

INGRÉDIENTS

70 ml jus de lemon

200 ml de vodka

60 ml de vinaigre blanc

600 ml de jus de tomate (clarifié)

50 ml de sirop de sucre

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un iSi Nitro.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

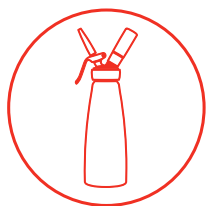
3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, puis appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Le Bloody Mary est le roi des cocktails du petit-déjeuner. Comme cette version est particulièrement légère grâce au jus clarifié, elle accompagne à merveille des œufs Bénédicte (l'acidité du vinaigre dans le drink compense parfaitement le gras de la sauce hollandaise), un avocado toast agrémenté d'une pointe de fleur de sel et de flocons de piment, ou encore une shakshuka (poêlée orientale aux œufs pochés et à la sauce tomate).





NITRO BURRATA

INGRÉDIENTS

- 2 burratinas
- 1 poignée de tomates cerises
- 800 ml de lait
- 400 ml de gin
- 1 filet de sauce worcestershire
- 250 ml de sirop de sucre de canne
- 5 feuilles de basilic frais
- 350 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 80 ml de crème (min. 32 % de matière grasse)

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Aromatiser le gin selon votre goût avec le basilic, la sauce Worcestershire et les tomates cerises à l'aide du set Rapid Infusion.

2ÈME ÉTAPE

Verser 400 ml de gin infusé, le jus de citron et le sirop de sucre de canne dans un iSi Nitro. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Pour l'espuma, mélanger la burratina avec le jus et 80 ml de crème, puis compléter avec le lait jusqu'à obtenir 1 litre. Mixer soigneusement à l'aide d'un mixeur plongeant, puis filtrer à travers un entonnoir et un tamis et verser dans un siphon de 1 litre (par exemple Kisag Whipper Professional). Mettre le Whipper sous pression avec 2 capsules Whipper et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

4ÈME ÉTAPE

Verser le gin de l'iSi Nitro dans un verre et garnir avec l'espuma de burrata.





NITRO CHOCOLATE RUM

INGRÉDIENTS

120 ml de rhum

50 g de blanc d'œuf

750 ml de Cold Brew Cacao

80 ml de sirop de chocolat

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à travers un entonnoir et un tamis. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

2ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer à fond sur le levier et servir la boisson. Pour une expérience gustative particulièrement intense, utilisez une deuxième capsule iSi Nitro.

CONSEIL

Comme cette boisson associe chocolat et rhum, elle se marie à merveille avec des desserts qui gagnent à être agrémentés de fruits ou à avoir davantage de profondeur : un soufflé au chocolat chaud au cœur fondant ou une tarte Tatin (tarte aux pommes) – l'acidité vient alors contrebalancer la lourdeur du rhum. Un parfait aux noix ou des cantuccini classiques sont également idéaux pour être trempés dans la mousse. Les framboises ou mûres fraîches sont également parfaites, car leur acidité s'harmonise parfaitement avec le Cold Brew Cacao.





NITRO COFFEE CAIPIRINHA

INGRÉDIENTS

½ pièce de citron vert

10 ml de sirop (au choix, par exemple sirop d'hibiscus)

1 pincée de sel

60 ml de cachaça ou de rhum blanc

80 g de café nitro infusé à froid ou de café filtre (compter 20 g de café pour 100 g d'eau)

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser l'ensemble des ingrédients dans le iSi Nitro et réserver au réfrigérateur environ 30 minutes. Placer les verres au congélateur avant de servir. Visser une capsule iSi Nitro, puis secouer huit fois.

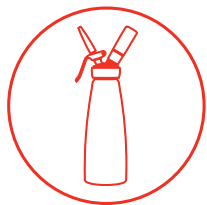
2ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir directement dans le verre. Et voilà, votre caipirinha est prête. Bonne dégustation !

CONSEIL

Pour le café, optez pour un dosage un peu plus fort que pour un café filtre normal. Pour un maximum de saveur, insérer une deuxième capsule iSi Nitro.





NITRO ELDERBERRY BELLINI

INGRÉDIENTS

50 ml de blanc d'œuf

700 ml de Prosecco

200 ml de jus de sureau noir

50 ml de sirop de
fleur de sureau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

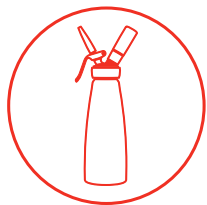
2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

CONSEIL

Ce cocktail équilibre parfaitement douceur, acidité et texture veloutée, ce qui lui permet de s'harmoniser tout particulièrement avec des amuse-bouches d'apéritif tels que des bruschettas italiennes à la tomate, de la tapenade d'olives ou des gressins au jambon de Parme. Il accompagne également à merveille les fruits de mer, comme les noix de Saint-Jacques, les brochettes de crevettes ou un tartare de saumon. Côté saveurs, le Nitro Elderberry Bellini se marie aussi superbement avec des desserts légers, comme un sorbet au citron.





NITRO ESPRESSO MARTINI

INGRÉDIENTS

- 600 ml de café cold brew
- 60 ml de liqueur de café kahlua
- 120 ml de vodka
- 30 ml de sirop de vanille

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

2ÈME ÉTAPE

Placer la douille légèrement de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Pour une expérience gustative particulièrement intense, utiliser une deuxième capsule iSi Nitro.





NITRO ESPRESSO MARTINI AU PARMESAN

INGRÉDIENTS

140 ml de vodka

70 ml de Kahlúa

1 pincée de parmesan

40 ml de sirop de vanille

750 ml de café cold brew

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un iSi Nitro et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

2ÈME ÉTAPE

Visser successivement 2 capsules iSi Nitro et secouer vigoureusement la bouteille 8 fois après chaque capsule. La deuxième capsule doit rester dans le porte-capsule de l'iSi Nitro.

CONSEIL

Le Nitro Espresso Martini au parmesan est un exemple parfait de la tendance « food pairing », où les composants salés et sucrés (umami) fusionnent. Sur un plateau de fromages, il s'accorde particulièrement bien avec des pâtes dures affinées comme le parmesan ou un vieux gouda. Même un fromage à pâte persillée (bleu) léger s'avère être un excellent partenaire, car il équilibre parfaitement la sucrosité de la liqueur de café.

En cuisine salée, il apporte des touches surprenantes : un petit "shot" accompagne merveilleusement bien les plats de gibier ou les sauces brunes, où la note de café fait office d'épice raffinée. Pour une expérience particulièrement intense, associer ce drink à des plats truffés, comme de fins arancini à la truffe, qui viennent renforcer de manière impressionnante les arômes terreux de la composition.





NITRO GRAND MARNIER

INGRÉDIENTS

- 500 ml de café cold brew
- 100 ml de Grand Marnier
- 20 ml de sirop de maracuja
- 30 ml de whisky
- 50 ml de fruit de la passion
- 300 ml de Fanta

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

2ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Le Nitro Grand Marnier est bien plus qu'un long drink traditionnel ; c'est une découverte sensorielle qui allie l'élégance classique à la technologie moderne du bar.

Grâce à ses notes de café prononcées et à son délicat goût amertumé, le Nitro Grand Marnier se marie à merveille avec des desserts à base de chocolat noir amer de qualité ou avec une crème catalane classique. Mais il apporte également une touche originale dans le domaine salé : l'acidité pétillante du fruit de la passion et les fines bulles du Fanta constituent un contrepoint idéal aux fromages à pâte dure affinés ou aux noix caramélisées. C'est le compagnon idéal pour les palais exigeants qui apprécient le jeu entre les arômes torréfiés et la fraîcheur fruitée.





NITRO LIMONCELLO

INGRÉDIENTS

- 40 ml jus de citron vert
- 100 ml de Limoncello
- 20 ml de jus de citron
- 40 g de blanc d'œuf
- 500 ml de café cold brew
- 300 ml de Sprite

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser le café cold brew et le reste des ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Accompagnez le Nitro Limoncello d'un tiramisu au citron classique ou d'une tarte au citron, car ces desserts au citron rehaussent les notes d'agrumes, tandis que le café de la boisson équilibre la douceur. Si vous le souhaitez, vous pouvez merveilleusement souligner les arômes torréfiés du cold brew avec des biscuits aux noisettes tels que des cantuccini ou une part de gâteau aux amaretti. Étonnamment, l'acidité s'accorde également bien avec des langoustines grillées ou un carpaccio de saumon, car le pétillant du Sprite et la fraîcheur du citron vert « coupent » parfaitement le gras du poisson.





NITRO MARTINI COCKTAIL

INGRÉDIENTS

- 100 ml de jus de pastèque
- 8 tasses de thé à la cerise ou aux baies (en sachets ou 16 g de thé en vrac)
- 200 ml de Martini Rosso
- 20 ml de jus de citron vert
- 100 ml de jus de fraise clair
- 20 g de pétales de rose bio
- 40 ml de sirop d'agave
- 1000 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser 250 ml d'eau bouillante sur les sachets de thé et laisser infuser pendant environ 5 à 10 minutes selon la variété. Retirer ensuite les sachets de thé ou filtrer, puis compléter le thé chaud avec 750 ml d'eau froide. Placer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2ÈME ÉTAPE

Verser 500 ml de ce thé (cold brew) à la cerise ou aux baies avec le reste des ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois.

CONSEIL

Ce cocktail s'accompagne à merveille d'une bruschetta aux fraises et au fromage de chèvre ou de délicats amuse-bouches au saumon et à l'aneth. Ceux qui préfèrent les saveurs fruitées peuvent servir avec ce cocktail une salade de melon et de feta à la menthe. Le cocktail Nitro Martini se marie également à merveille avec la cuisine asiatique : grâce aux pétales de rose et au thé, il accompagne à merveille des sushis doux à l'avocat ou des rouleaux d'été. Cette boisson est également le compagnon idéal de sorbets fruités (citron ou framboise) ou d'une panna cotta légère accompagnée d'une compote de baies.





NITRO MONIN NEGRONI

INGRÉDIENTS

80 ml de Monin Concentré
de cold brew

80 ml de sirop de
bergamote Monin

150 ml de Vermouth
(ex. Martini Torino)

420 ml d'eau

150 ml de gin sans alcool
(ex. Seedlip Grove 42)

8 traits de Chocolate Bitters

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Incorporer le concentré de Monin cold brew à l'eau et verser le tout dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis, en ajoutant le reste des ingrédients.

2ÈME ÉTAPE

Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson.

CONSEIL

Un parmesan affiné, un pecorino ou une burrata onctueuse s'accordent à merveille avec la texture veloutée du Nitro. Pour ceux qui préfèrent un style plus rustique, optez pour une focaccia ou une bruschetta : le pain grillé généreusement arrosé d'huile d'olive, agrémenté de romarin ou de tomates, se marie à merveille avec les subtiles notes herbacées du Negroni. Pour une finale audacieuse, associez-le à du chocolat noir à partir de 70 % de cacao ; les notes amères raffinées de la boisson et de la confiserie s'y renforcent alors de manière particulièrement subtile.


MONIN®





INGRÉDIENTS

150 ml jus de citron vert

300 ml de bière de gingembre

60 ml de blanc d'œuf

300 ml de kombucha au coing

150 ml de vodka

NITRO MULE

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans l'iSi Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis.

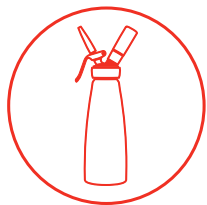
2ÈME ÉTAPE

Mettre l'iSi Nitro sous pression à l'aide d'une capsule Nitro et secouer vigoureusement environ 10 à 12 fois. Placer la douille de biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir le cocktail.

CONSEIL

Le piquant de la bière au gingembre et l'acidité du citron vert s'harmonisent à merveille avec les saveurs asiatiques. La mousse nitrogénée atténue en outre les pics de piquant dans les plats. Cette boisson accompagne à merveille les sushis et les sashimis. Les poissons particulièrement gras (saumon ou thon) tirent particulièrement profit du pétillant et de l'acidité malique. Un curry vert ou rouge se marie également à merveille avec la note de gingembre de la boisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi servir le Nitro Mule avec des raviolis frits (gyoza) à la viande de porc ou aux légumes.





NITRO TONIC SOUR

INGRÉDIENTS

- 100 ml de sirop d'aspérule
- 50 ml de blanc d'œuf
- 50 ml jus de citron vert
- 700 ml de tonic
- 100 ml de gin

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans le Nitro à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Bien fermer l'iSi Nitro, mettre sous pression avec une capsule iSi Nitro et secouer vigoureusement environ 8 fois. Placer la douille en biais contre la paroi du verre, appuyer complètement sur le levier et servir la boisson. C'est prêt, maintenant dégustez !

CONSEIL

Pour une expérience gustative particulièrement intense, utiliser une deuxième capsule iSi Nitro.





SODA MAKER



Avec une machine à soda, vous transformez de l'eau ordinaire en une expérience gustative exquisite. Qu'il s'agisse de limonades pétillantes, de boissons fruitées ou de cocktails raffinés : les possibilités sont aussi infinies que vos propres goûts.

Que diriez-vous, par exemple, d'un mojito à la bière de gingembre, d'une sangria à la grenade ou d'un spritz au melon et au basilic ? L'époque où l'on se contentait de préparer de l'eau pétillante avec une machine à soda est révolue depuis longtemps.

Dans cette section, vous trouverez de nombreuses idées de recettes où la capsule de soda vous ouvre les portes d'un monde plein d'arômes – durables, frais et toujours parfaitement dosés.



Soda Maker CLASSIC Art. 1060

- Look vintage avec filet en acier inoxydable
- Produit artisanal autrichien
- Volume 1 L, utilisation à froid uniquement



SODA CAPSULES 10 PCS. Art. 0004

- Compatible avec tous les appareils à soda iSi
- 8,4 g de CO2 pur



Pour plus d'informations sur le produit, rendez-vous sur notre site web : www.kisag.ch



SANGRIA DE POIRES AU THÉ BLANC

INGRÉDIENTS

80 ml de Monin concentré
de cold brew

80 ml de sirop de
bergamote Monin

150 ml de Vermouth
(ex. Martini Torino)

420 ml d'eau

150 ml de gin sans alcool
(ex. Seedlip Grove 42)

8 traits de Chocolate Bitters

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients, à l'exception des
poires, dans le siphon à soda iSi.

2ÈME ÉTAPE

Gazéifier la boisson avec une capsule à soda iSi.
Patienter 1 minute avant l'ouverture.

3ÈME ÉTAPE

Veiller à respecter les quantités recommandées
: 950 ml pour l'eau pure et 720 ml pour tous les
autres liquides.





MOJITO À LA BIÈRE AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

- 450 ml d'eau
- 200 ml de bière de gingembre
- 20 ml de sirop de mélisse
- 1 citron vert bio
- 1 brin de menthe

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Laver la menthe et le citron vert. Couper une demi-limette en petits dés. Presser le jus de l'autre moitié. Verser tous les ingrédients dans le siphon à soda iSi. Gazéifier avec une capsule à soda d'iSi. Patienter 2 minutes avant l'ouverture.

2ÈME ÉTAPE

Veiller à respecter les quantités recommandées: 950 ml pour l'eau pure et 720 ml pour tous les autres liquides.

CONSEIL

Pour obtenir une boisson encore plus pétillante, bien refroidir le mojito et le gazéifier avec du gaz carbonique.





GOLDEN SHIELD

INGRÉDIENTS

80 ml de jus de citron
fraîchement pressé

20 g de gingembre

10 ml de vinaigre
de cidre non filtré

300 ml de jus d'orange frais

300 ml d'eau

30 g de miel

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Laisser refroidir tous les ingrédients liquides, puis les verser dans le siphon.

2ÈME ÉTAPE

Couper la pomme et le gingembre en petits morceaux et les mettre dans la bouteille. Veiller à ne pas dépasser la capacité maximale de 720 ml.

3ÈME ÉTAPE

Insérer une capsule à soda iSi dans le porte-capsule et le visser sur la bouteille jusqu'à ce que le sifflement du gaz se fasse entendre.

CONSEIL

Cette boisson se marie à merveille avec la cuisine asiatique, en particulier avec les plats aux saveurs de gingembre, de citronnelle, de coriandre ou de piment. Avec les currys, surtout ceux à base de lait de coco, l'acidité de la boisson vient contrebalancer l'onctuosité, et avec les sushis ou les sashimis, elle agit comme un rafraîchissant neutralisateur de goût entre deux bouchées.

Dans la cuisine estivale légère également, par exemple avec du poisson ou des fruits de mer grillés, le citron contenu dans la boisson remplace parfaitement le filet de citron sur l'assiette.





SANGRIA À LA GRENADE

INGRÉDIENTS

300 g de pommes

240 ml de jus de pomme

240 ml de jus de grenade

240 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients, à l'exception des pommes, dans le siphon à soda iSi. Gazéifier la boisson avec une capsule à soda iSi.

2ÈME ÉTAPE

Patienter 1 minute avant l'ouverture. Répartir les pommes coupées en dés dans 3 verres. Remplir de glaçons et verser la boisson.

3ÈME ÉTAPE

Veiller à respecter les quantités recommandées : 950 ml pour l'eau pure et 720 ml pour tous les autres liquides.





LIMONADE AU SUREAU ET À LA MENTHE

INGRÉDIENTS

2 brins de menthe

1 citron bio

0.5 citron vert

50 ml de sirop de
fleurs de sureau

640 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Lavez la menthe et le citron vert. Coupez le citron vert en petits dés et pressez le citron.

2ÈME ÉTAPE

Versez tous les ingrédients dans le siphon à soda iSi et gazéifiez avec une capsule à soda iSi

3ÈME ÉTAPE

Patiencez 2 minutes avant d'ouvrir.





SPRITZ AU MELON AU BASILIC

INGRÉDIENTS

500 g de pastèque

50 g de basilic

1 citron vert

1 morceau de gingembre
(de la taille d'un pouce)

400 g de sucre

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Éplucher et couper la pastèque en gros morceaux. Éplucher le citron vert et le gingembre.

2ÈME ÉTAPE

Verser tous les ingrédients (à l'exception du sucre) dans un mixeur et réduire en purée.

3ÈME ÉTAPE

Verser le sucre dans une casserole et ajouter le jus de la pastèque ainsi que celui des autres ingrédients après les avoir passés au chinois. Porter à ébullition. Laisser mijoter 3 à 5 minutes. Passer à nouveau au chinois avant la mise en bouteille. Ce sirop se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

4ÈME ÉTAPE

Verser l'eau, le sirop selon le goût souhaité et les feuilles de basilic dans le siphon à soda iSi. Gazéifier avec une capsule à soda iSi. Patienter 2 minutes avant l'ouverture.

CONSEIL

Cette boisson sans alcool peut facilement être transformée en cocktail en ajoutant un trait de gin.





RED DETOX DRINK

INGRÉDIENTS

375 ml d'eau

150 ml de jus de betterave

150 ml de jus de pomme

2 tiges de mélisse

1 citron bio

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Laver la mélisse et le citron. Presser la moitié du citron et couper l'autre moitié en dés.

2ÈME ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans le siphon à soda iSi et gazéifier avec une capsule à soda iSi. Patienter 2 minutes avant d'ouvrir.

CONSEIL

Pour plus de pétillant, refroidir la boisson, puis ajouter de l'acide carbonique.





TROPICAL FRUIT FLOAT

INGRÉDIENTS

- 240 ml de jus d'ananas
- 240 ml de jus de fruits de la passion
- 240 ml de jus de goyave
- 250 g de sorbet à la mangue

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients, sauf le sorbet à la mangue, dans le siphon à soda iSi et gazéifier à l'aide d'une capsule à soda iSi. Patienter une minute avant d'ouvrir.

2ÈME ÉTAPE

Répartir le sorbet à la mangue dans 3 verres et verser la boisson. Veiller à respecter les quantités recommandées : 950 ml pour l'eau pure et 720 ml pour tous les autres liquides.





APEROL SPRITZ ORANGE

INGRÉDIENTS

- 1 orange
- 80 ml de prosecco
- 80 ml d'aperol
- 40 ml d'eau tonique

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Remplir le siphon à soda iSi d'eau froide.

2ÈME ÉTAPE

Insérer une capsule à soda iSi, la visser et agiter vigoureusement. Pour que l'eau soit complètement pétillante, placer le siphon au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

3ÈME ÉTAPE

Verser le Prosecco dans un grand verre à vin et ajouter l'Aperol ainsi que l'eau tonique.

4ÈME ÉTAPE

Compléter avec de l'eau gazeuse provenant du siphon et décorer avec des tranches d'orange.





APEROL SPRITZ CITRON

INGRÉDIENTS

- 1 citron
- 80 ml de prosecco
- 80 ml d'Aperol
- 40 ml d'eau tonique

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Remplir le siphon à soda iSi avec de l'eau froide, le mettre sous pression avec une capsule et secouer énergiquement. Pour une eau particulièrement pétillante, laisser refroidir 1 à 2 heures au réfrigérateur.

2ÈME ÉTAPE

Verser le Prosecco dans un grand verre à vin, puis ajouter l'eau tonique et l'Aperol.

3ÈME ÉTAPE

Compléter avec l'eau gazeuse du siphon et décorer avec des rondelles de citron ou d'orange.





INGRÉDIENTS

20 ml de vodka

20 ml de blue curaçao

Quelques myrtilles et feuilles de menthe pour la décoration

BLUE MOON COCKTAIL

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Remplir le siphon à soda iSi d'eau froide. Visser une capsule à soda iSi et agiter vigoureusement.

2ÈME ÉTAPE

Mettre des glaçons et quelques myrtilles dans un verre, verser la vodka et le curaçao par-dessus. Compléter avec de l'eau gazeuse fraîche et décorer avec des feuilles de menthe.

CONSEIL

Pour un résultat encore plus pétillant, placer le siphon au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.





CAMPARI SODA

INGRÉDIENTS

100 g de glaçons
Un peu d'eau gazeuse
2 zestes de citron
40 ml de Campari

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Remplir le siphon à soda iSi avec de l'eau froide.

2ÈME ÉTAPE

Mettre le siphon sous pression avec une capsule et secouer vigoureusement. Pour une eau particulièrement pétillante, laisser refroidir le siphon 1 à 2 heures au réfrigérateur.

3ÈME ÉTAPE

Mettre des glaçons dans un verre long drink et verser le Campari par-dessus. Compléter avec de l'eau gazeuse fraîche. Servir avec un zeste de citron.





SUREAU PÉTILLANT

INGRÉDIENTS

- 420 ml d'eau
- 230 ml de vin blanc
- 50 ml de sirop de fleur de sureau
- 1 citron vert bio
- 2 tiges de menthe

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Laver la menthe et le citron vert. Couper en dés une moitié du citron vert et presser le jus de l'autre moitié. Verser tous les ingrédients dans le siphon à soda iSi et gazéifier à l'aide d'une capsule à soda iSi. Patienter 2 minutes avant d'ouvrir. Pour une variante sans alcool, remplacer le vin blanc par du soda au gingembre.

2ÈME ÉTAPE

Veiller à respecter les quantités recommandées : 950 ml pour l'eau pure et 720 ml pour tous les autres liquides.

CONSEIL

Pour un résultat encore plus pétillant, refroidir bien la boisson avant de la gazéifier.





QUEENS GARDEN

INGRÉDIENTS

2 branches de céleri

400 ml d'eau

80 ml de jus de sureau

½ concombre

80 ml de jus de citron vert

160 ml de gin

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans le siphon à soda iSi et gazéifier à l'aide d'une capsule à soda iSi.

2ÈME ÉTAPE

Patienter environ 1 minute avant d'ouvrir, puis servir dans un verre haut.

CONSEIL

Le carpaccio de poisson ou le tartare classique tirent particulièrement bien parti de la fraîcheur du concombre, l'omble chevalier, la truite ou le saumon s'y marient à merveille. Les salades estivales, comme une combinaison de pastèque et de feta ou des variantes à base d'asperges vertes et de vinaigrette au citron, s'accordent également à merveille avec cette boisson. De plus, les saveurs épurées de la cuisine japonaise, notamment le sashimi relevé d'une pointe de wasabi, complètent à merveille le délicat arôme de céleri de ce cocktail.





STRAWBERRY MOJITO

INGRÉDIENTS

- 5 fraises
- 2 tiges de menthe
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 1 citron vert
- 50 ml de rhum blanc
- 20 ml de sirop de fraise

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Remplir le siphon à soda iSi d'eau froide. Visser une capsule à soda iSi et agiter vigoureusement. Pour que l'eau soit complètement pétillante, mettre le siphon au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

2ÈME ÉTAPE

Retirer les extrémités du citron vert puis le couper en huit. Verser les morceaux dans un verre avec le sucre roux, le sirop de fraise, les fraises fraîches et la menthe, et écraser le tout à l'aide d'un pilon.

3ÈME ÉTAPE

Remplir le verre de glace pilée, ajouter le rhum et mélanger. Compléter avec l'eau gazeuse provenant du siphon et savourer la boisson.





WHIPPER

Découvrez l'art de la mousse parfaite ! Grâce aux siphons Kisag, transformez dès maintenant vos boissons en véritables chefs-d'œuvre. Qu'il s'agisse d'une garniture onctueuse au fromage frais sur votre cocktail ou d'un café moussieux et aérien, votre créativité n'a plus de limites. Que diriez-vous, par exemple, d'un Iced Chocolate Mocha exclusif « à la Dubai Style », agrémenté d'une touche crémeuse et légère ?

Un Whipper n'est plus depuis longtemps un simple ustensile de cuisine destiné à réaliser des espumas, des soupes ou des desserts de premier ordre. Grâce aux siphons, vous apportez à vos cocktails ce petit plus qui crée de véritables moments de plaisir.



**KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5L** Art. 1640

- Chaud & froid jusqu'à 75 °C
- Certifié NSF
- Passe pas au lave-vaisselle



ENTONNOIR & TAMIS Art. 2714

- Compatibilité : Tous les Whipper
- Volume : 750 ml
- Tamis : Ø 15 cm, mailles de 0,5 mm



**KISAG WHIPPER
CAPSULES 10 PCS.** Art. 1009

- 7,5 g de N2O pur
- Produit selon les normes HACCP et d'hygiène les plus strictes



Pour plus d'informations sur le produit, rendez-vous sur notre site web : www.kisag.ch



CAFÉ MOUSSEUX

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe
de café instantané

1 cuillère à soupe de miel

100 ml d'eau chaude

250 ml d'eau froide

Quelques glaçons

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le café instantané avec le miel et l'eau chaude dans un bol.

2ÈME ÉTAPE

Verser le mélange dans un siphon (par exemple le Whipper CREATIVE 0,5 L) à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis, ajouter 250 ml d'eau froide et quelques glaçons dans le siphon.

3ÈME ÉTAPE

Bien fermer le siphon, le mettre sous pression avec une capsule et agiter énergiquement environ 10 fois. Verser dans un verre et déguster.





COCONUT CLOUD TOPPING

INGRÉDIENTS

200 ml de lait

300 ml de crème (min. 32 % de
matière grasse)

50 ml de sirop de coco Monin

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Verser tous les ingrédients dans un siphon de 0,5 L
(par exemple le CREATIVE ou le Professional).

2ÈME ÉTAPE

Mettre le siphon sous pression avec une capsule
et secouer vigoureusement environ 6 à 8 fois.

CONSEIL

Le « Coconut Cloud » est le compagnon idéal
de vos desserts : associé à de l'ananas ou à de
la mangue – frais ou grillés –, il vous permet de
créer instantanément une expérience exotique
digne d'une « Piña Colada ». Les baies, comme les
fraises, acquièrent également une touche raffi-
née grâce à la note de noix de coco. Son associa-
tion avec un gâteau au chocolat chaud est parti-
culièrement remarquable, où la fraîcheur exotique
vient contraster avec l'amertume du chocolat.





GARNITURE AU FROMAGE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

200 ml de lait

50 g de fromage à
la crème double

150 g de QimiQ Whip Pastry
Cream (sortie du réfrigérateur)

100 g de lait concentré
sucré en tube

4 g de sel

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mixer finement tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender performant.

2ÈME ÉTAPE

Passer ensuite la préparation à travers un entonnoir et un tamis dans un siphon de 0,5 L (par exemple le Kisag Whipper Professional ou CREATIVE). Mettre le siphon sous pression avec une capsule et le secouer vigoureusement environ 14 fois.





FRAPPUCCINO OREO À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

10 glaçons
250 ml de lait entier
3 biscuits Oreo
100 ml de crème entière
Un filet de sauce chocolat

POUR LA GARNITURE

Sauce chocolat
Vermicelles colorés

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger les glaçons, le lait et deux biscuits Oreo à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un robot ménager. Déposer un demi-biscuit Oreo réduit en morceaux au fond de chaque verre et verser le mélange par-dessus.

2ÈME ÉTAPE

Verser la crème directement dans le siphon, le mettre sous pression avec une capsule et se-couler vigoureusement 10 fois. Répartir la mousse sur la boisson, puis garnir de sauce chocolat et de morceaux de biscuits Oreo.





FRAPPUCCINO FRAISE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

10 glaçons

250 ml de lait entier

3 cuillères à café de sucre glace

1 cuillère à café
d'extrait de vanille

10 fraises

100 ml de crème entière

Un filet de sirop de fraise

POUR LA GARNITURE

Sauce aux fraises/sirop de
fraises, vermicelles colorés

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger les glaçons, le lait, le sucre, la vanille et les fraises à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un robot ménager. Verser un peu de sirop de fraises au fond du verre et ajouter le mélange par-dessus.

2ÈME ÉTAPE

Verser la crème directement dans le siphon, le mettre sous pression avec une capsule et secouer vigoureusement 10 fois. Répartir la mousse sur la boisson et garnir de sirop de fraises / sauce aux fraises.





FRAPPUCCINO VANILLE & CAMEL

INGRÉDIENTS

10 glaçons

250 ml de lait entier

3 cuillères à café de sucre glace

1 cuillère à café
d'extrait de vanille

50 g de glace vanille

100 ml de crème entière

Un filet de sauce caramel

POUR LA GARNITURE

Un peu de sauce caramel,
vermicelles colorés

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger les glaçons, le lait, le sucre, la vanille et la glace à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un robot ménager. Verser un peu de sauce caramel au fond du verre et ajouter le mélange par-dessus.

2ÈME ÉTAPE

Verser la crème directement dans le siphon, le mettre sous pression avec une capsule et secouer vigoureusement 10 fois. Répartir la mousse sur la boisson et garnir de sauce caramel.





CHOCOLAT CHAUD AVEC DES GUIMAUVES

INGRÉDIENTS

15 g de poudre de chocolat
(p. ex. Caotina)

150 ml de lait

20 g de chocolat noir

1 poignée de petites
guimauves

Un peu de crème entière

POUR LA GARNITURE

Quelques pépites de chocolat
et/ou des guimauves

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Faire chauffer la poudre de chocolat dans le lait,
puis ajouter le chocolat et les guimauves. Re-
muer jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et
homogène.

2ÈME ÉTAPE

Verser la crème dans un siphon, le mettre sous
pression avec une capsule et secouer vigoureu-
sement environ 8 à 10 fois.

3ÈME ÉTAPE

Verser le chocolat chaud dans un verre et garnir
de mousse.





MOCHA GLACÉ AU CHOCOLAT STYLE DUBAI

INGRÉDIENTS

POUR LA GARNITURE À LA PISTACHE

250 ml de lait

50 ml de sirop de sucre

100 g de crème de pistache

150 ml de crème entière

POUR LA MOCHA

1 pincée de kadayif (cheveux
d'ange croustillants)

250 ml de lait

1 shot d'espresso

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE (POUR LE TOPPING À LA PISTACHE)

Mixer le lait, le sirop, la crème de pistache et la crème entière à l'aide d'un mixeur plongeant pendant quelques instants. Ajouter un peu de colorant alimentaire vert si vous le souhaitez.

2ÈME ÉTAPE

Verser délicatement le tout dans un siphon de 0,5 L à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis. Le mettre sous pression avec une capsule et secouer vigoureusement 8 à 10 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer le siphon au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, puis le secouer bien plusieurs fois avant de servir.

1ÈRE ÉTAPE (MOCHA)

Remplir un verre ou un gobelet à moitié de glaçons, verser 250 ml de lait par-dessus, puis ajouter délicatement le shot d'espresso pour obtenir un joli dégradé.

2ÈME ÉTAPE

Garnir la boisson d'une généreuse couche d'es-puma à la pistache, puis décorer avec du chocolat râpé et terminer avec du kadayif croustillant.





INGRÉDIENTS

300 ml de crème entière

150 ml de lait

50 ml de sirop d'agave
ou de sucre

8 g de poudre de matcha (par
exemple v-Love de Migros)

1 tasse de café / expresso

1 poignée de glaçons

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger soigneusement la crème, la poudre de matcha et le sirop d'agave dans un bol à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une consistance homogène.

2ÈME ÉTAPE

Passer le mélange à travers un entonnoir et un tamis dans un siphon de 0,5 L. Mettre le siphon sous pression avec une capsule et secouer vigoureusement environ 8 à 10 fois.

3ÈME ÉTAPE

Remplir les verres avec des glaçons, du lait et du café, puis déposer la mousse de matcha onctueuse sur la boisson.





MATCHA LATTE

INGRÉDIENTS

50 ml de lait
2 cuillères à soupe de
matcha en poudre
500 ml d'eau

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le matcha en poudre avec l'eau et verser dans le siphon. Insérer une capsule et secouer énergiquement 8 à 10 fois.

2ÈME ÉTAPE

Remplir une tasse avec le mélange directement sorti du siphon. Recouvrir de mousse de lait.





NEW YORK CHEESECAKE CAPPUCCINO

INGRÉDIENTS

150 ml de lait

150 g de fromage frais nature
double crème

150 de ml crème

50 g de sirop de pain d'épices

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Battre à l'aide d'un mixeur tous les ingrédients
sauf la crème.

2ÈME ÉTAPE

Incorporer ensuite la crème et verser dans le
siphon de 0,5 L après l'avoir passé à travers un
entonnoir et un tamis. Insérer une capsule et
secouer énergiquement environ 8 à 10 fois.

3ÈME ÉTAPE

Servir la garniture sur un espresso à la place de la
mousse de lait.





PINA COLADA DRINK

INGRÉDIENTS

1 feuille de gélatine
80 g de lait de coco
160 g de jus d'ananas

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Dissoudre la gélatine dans de l'eau froide et la réchauffer brièvement dans une casserole avec un peu de jus d'ananas. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger à l'aide d'un fouet.

2ÈME ÉTAPE

Filter à travers l'entonnoir et le tamis directement dans le siphon, insérer la capsule et agiter vigoureusement 8 fois. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

CONSEIL

Garnir avec des feuilles d'ananas.





PISTACHIO COFFEE DREAM

INGRÉDIENTS

80 g de crème de pistache (par exemple Finefood Coop)

200 ml de crème entière

50 g de fromage frais

60 ml de sirop de pistache (par exemple Monin)

100 ml de lait ou de lait d'amande

1 tasse de café frais

1 poignée de glaçons

Un peu d'éclats de pistache pour la déco

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mixer la crème de pistache, la crème entière, le fromage frais et le sirop jusqu'à obtention d'une texture lisse et onctueuse.

2ÈME ÉTAPE

Ensuite, passer la préparation à l'aide d'un entonnoir et d'un tamis dans un siphon de 0,5 litre, ajouter une capsule et secouer vigoureusement environ 10 à 12 fois.

3ÈME ÉTAPE

Placer le siphon au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, puis bien le secouer de nouveau avant de servir.

4ÈME ÉTAPE

Pour servir, verser simplement des glaçons, du lait et du café dans un verre, ajouter le topping à la pistache, puis saupoudrer de quelques éclats de pistache pour la touche finale.





CAFÉ AUX ŒUFS VIETNAMIEN

INGRÉDIENTS

150 ml de crème fraîche
entière

150 g de lait condensé en tube

50 g de sucre en poudre

200 g de jaunes d'œufs

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Réduire tous les ingrédients en purée fine avec un pied à soupe ou un mixer. Verser ensuite le mélange dans le siphon de 0,5 L après l'avoir passé à travers un entonnoir et un tamis. Insérer une capsule et secouer énergiquement environ 20 fois.

2ÈME ÉTAPE

Faire chauffer ensuite le siphon thermo-isolé dans la cuve sous-vide à 70°C pendant au moins 45 minutes. Le jaune d'œufs peut ensuite faire pleinement son effet de stabilisateur.

3ÈME ÉTAPE

Secouer encore une fois. Verser ce mélange chaud à base d'œufs sur un espresso fraîchement préparé avant de servir.





CAFÉ BRASIL

INGRÉDIENTS

1000 ml de café

3 cuillère à soupe de liqueur
de noix de coco

210 ml de crème

40 ml de sirop de noix de coco

1 cuillère à café de flocons
de noix de coco

1 carambole coupée
en tranches

PRÉPARATION

1ÈRE ÉTAPE

Mélanger le café chaud ou froid avec la liqueur de noix de coco, sucrer selon votre goût et répartir dans de grands verres.

2ÈME ÉTAPE

Verser la crème et le sirop de noix de coco dans le siphon. Introduire une capsule et secouer vigoureusement 8 à 10 fois. Il est possible de garnir chaque café d'un capuchon de crème.

CONSEIL

Garnir la boisson de flocons de noix de coco et d'une tranche de carambole.

