

EINFACH.  
INSPIRIERT.  
MIXEN.

**KONTAKT**

**KISAG AG**

Bahnhofstrasse 3  
CH-4512 Bellach  
T +41 32 617 32 60  
kisag@kisag.ch  
[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)



**FINDE MEHR INSPIRATION**  
[www.kisag.ch/rezepte](http://www.kisag.ch/rezepte)



Liebe Leserinnen und Leser,

Genuss ist mehr als nur ein Getränk - es ist ein Erlebnis, das Erfrischung, Kreativität und Inspiration vereint. Mit unseren Produkten möchten wir Sie inspirieren, die Welt der Baristas und Mixologen ganz unkompliziert in Ihr eigenes Zuhause zu holen. In dieser Rezeptbroschüre haben wir für Sie eine vielseitige Auswahl zusammengestellt, die jeden Moment veredelt und Schluck für Schluck garantiert in positiver Erinnerung bleiben wird.

Entdecken Sie luftig-leichte Toppings, zubereitet mit unseren Whippern oder raffinierte Drinks mit dem Soda Maker, wo einfaches Wasser im Handumdrehen zur prickelnden Basis für erfrischende Cocktails wird. Für das ganz besondere Geschmackserlebnis sorgt der iSi Nitro: Erleben Sie, wie Kaffee, Tee oder Cocktails durch die Infusion mit Stickstoff eine unglaublich cremige Textur und eine natürliche Süsse entfalten.

Alle Rezepte sind so konzipiert, dass sie einfach gelingen und dennoch Platz für Ihre persönliche Note lassen.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Freude beim Mixen, Sprudeln und Geniessen!

Mit kulinarischen Grüßen



Alexander Dischö  
Leiter Marketing und Kommunikation Kisag AG



**SEITE 1-60**

ISI NITRO



**SEITE 61-92**

SODA MAKER



**SEITE 93-124**

WHIPPER



Für weitere Produktinformationen  
besuchen Sie unsere Website:  
[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)



# ISI NITRO

Revolutionieren Sie Ihr Trinkerlebnis mit iSi Nitro! Mit diesem Whipper verleihen Sie Kaffee, Tee und Cocktails eine völlig neue Dimension. Die Infusion mit reinem Stickstoff erzeugt nicht nur den faszinierenden "Cascade-Effekt", sondern auch eine unvergleichlich cremige Textur und eine samtige Schaumkrone.

Das Beste: Die natürliche Süsse Ihrer Getränke wird hervorgehoben - ganz ohne Zuckerzusatz. Mit dem iSi Nitro bringen Sie Barista-Qualität in Ihr Glas und begeistern Ihre Gäste mit Drinks, die man nicht nur trinkt, sondern zelebriert.



## ISI NITRO

Art. 1790

- Cremige Textur & optische Kaskadierung
- NSF-zertifiziert, nur Kaltanwendung
- Spülmaschinentauglich



## TRICHTER & SIEB

Art. 2714

- Kompatibilität: Alle Whipper
- Volumen: 750 ml
- Sieb: Ø 15 cm, 0,5 mm Maschenweite



## ISI NITRO KAPSELN 16 STK.

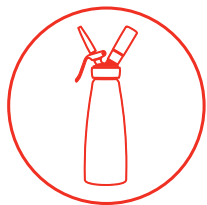
Art. 0705

- 2.4 g reiner Stickstoff pro Kapsel
- Produziert nach HACCP und höchsten Hygienestandards



Für weitere Produktinformationen besuchen Sie unsere Website:

[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)



# NITRO KOMBUCHA QUITTE

## ZUTATEN

50 ml Gurkenwasser

600 ml Ginger Bier

30 ml Eiweiss

300 ml Kombucha Quitte

20 ml Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in den iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

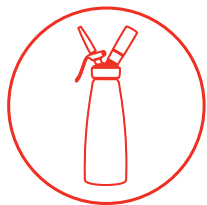
### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Wer mag, kann den fertigen Drink mit einer feinen Gurkenscheibe und einem Zweig Minze garnieren.

### TIPP

Dieser Nitro Kombucha Quitte besticht durch sein einzigartiges Profil: Er vereint die feine Säure des fermentierten Kombucha mit dem herben, fruchtigen Aroma der Quitte und der wunderbar cremigen, samtigen Textur, die durch das Nitro-Verfahren mit Eiweiss entsteht.





## NITRO CARROT GINGERTINI

### ZUTATEN

- 10 g Ingwer (entsaftet)
- 50 ml Eiweiss
- 20 ml Zitronensaft
- 300 ml Karottensaft
- 500 ml Ginger Bier
- 100 ml Limettensaft

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Ein Nitro Carrot Gingertini ist durch seine Kombination aus süsssem Karottensaft, scharfem Ingwer und Limette sowie der cremigen Nitro-Textur ein sehr spezieller, komplexer Drink. Er ist erdig, spritzig, scharf und durch das Eiweiss wunderbar samtig.





# NITRO KOMBUCHA RED

## ZUTATEN

- 300 ml Kombucha
- 600 ml Cold Brew Tea  
(Hibiscus)
- 20 ml Hibiskus-Sirup
- 30 ml Eiweiss

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Den Cold Brew Tea mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

### TIPP

Dieser Nitro Kombucha Red ist ein echtes optisches und geschmackliches Highlight. Durch den Hibiskustee und den passenden Sirup erhält er eine tiefrote Farbe, während der Kombucha für eine feine Säure und Komplexität sorgt. Die Textur aus dem iSi Nitro macht ihn besonders samtig.





## MONIN AUSLESE

### ZUTATEN

- 300 ml Dry Berry Selection
- 100 ml Monin Pfirsich Sirup
- 100 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 500 ml Wasser

**MONIN®**

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat und die restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Dieses Rezept für die Monin Auslese – eine raffinierte Komposition aus herben Cold Brew Noten, der beerigen Tiefe der Dry Berry Selection und der sanften Süsse von Pfirsich – ist die Definition von sommerlicher Eleganz. Durch die Kombination von Koffein und Frucht ist dieses Getränk ein wandlungsfähiger Begleiter für den anspruchsvollen Gaumen.





## MONIN FRUITY TONIC

### ZUTATEN

- 80 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 50 ml Monin Maracuja Sirup
- 420 ml Wasser
- 200 ml Tonic Water
- 200 ml Fanta

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Das Rezept für das Monin Fruity Tonic beschreibt ein erfrischendes, komplexes Getränk, das die herbe Note von Cold Brew Coffee und Tonic Water mit der intensiven Fruchtigkeit von Maracuja und Orange kombiniert. Durch diese vielschichtige Aromenstruktur ist das Getränk ein vielseitiger Begleiter für unterschiedliche Anlässe.





## MONIN NITRO SANGRIA

### ZUTATEN

- 80 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 20 Spritzer Orangenbitter
- 470 ml Tonic Water
- 390 ml Wasser
- 60 ml Monin Sangria Mix Sirup

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

#### TIPP

Durch die Stickstoff-Infusion erhält die Monin Nitro Sangria eine besonders cremige, fast schon samtige Textur und ist sehr fruchtbetont.





# NITRO CHOCOLATE COFFEE

## ZUTATEN

- 50 ml Passionsfruchtsirup
- 600 ml Cold Brew Cacao
- 300 ml Cold Brew Kaffee
- 50 ml Limettensaft



## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Den Cold Brew Kaffee, den Cold Brew Cacao und die anderen Zutaten gemeinsam aufmischen und vorsichtig in einen iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

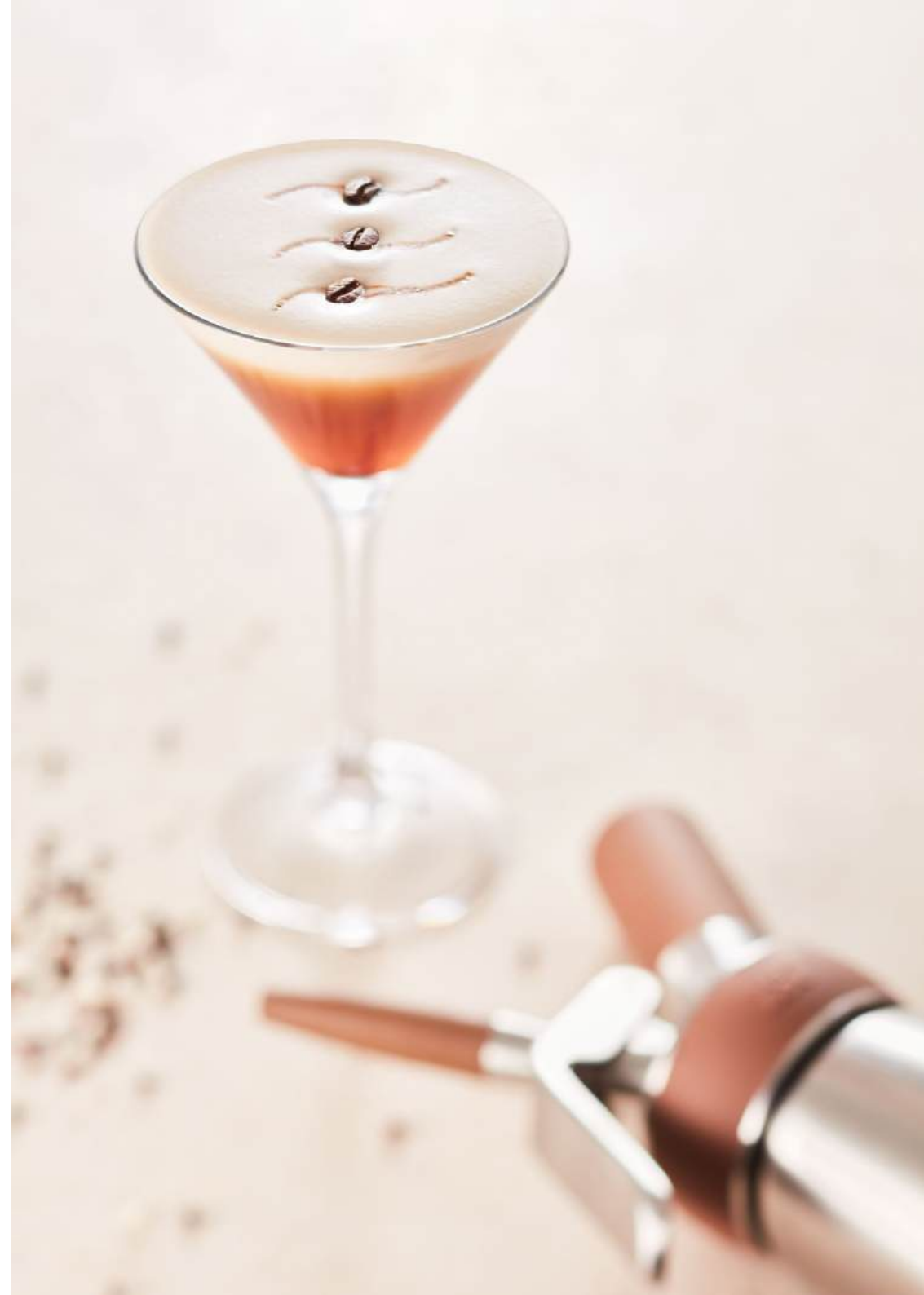
### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

### TIPP

Ein Nitro Chocolate Coffee ist durch seine cremige Textur und das intensive Aroma ein echter Allrounder.

Dank seiner feinen Schokoladennote und der samtigen Schaumkrone harmoniert der Nitro Chocolate Coffee hervorragend mit fruchtigen Desserts oder leichtem Gebäck. Besonders zu einer Beeren-Tarte oder Macarons bildet er einen eleganten Kontrast, ohne das Dessert geschmacklich zu dominieren.





## MONIN COLD BREW CHAI

### ZUTATEN

580 ml Wasser

120 ml Monin Chai  
Tea Sirup

120 ml Monin Cold Brew  
Konzentrat

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat ins Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

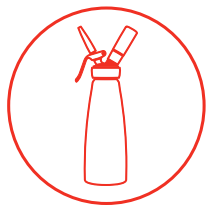
Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle anschliessend leicht schräg an der Glaswand ansetzen und den Hebel durchdrücken.

#### TIPP

Dank seiner würzigen Tiefe (Zimt, Nelken, Kardamom) passt der Chai hervorragend zu Gebäck wie Karottenkuchen, Bananenbrot oder Haferkekse. Bestens schmeckt er auch als Begleiter zu Pancakes mit Ahornsirup oder überraschenderweise auch gut zu milder asiatischer Küche, da die Gewürze die Aromen von Kokosmilch-Currys spiegeln.

  
**MONIN®**





# NITRO RED BULL GINGER ALE

## ZUTATEN

- 200 ml Limettensaft
- 500 ml Ginger Bier
- 30 ml Eiweiss
- 200 ml Red Bull
- 150 ml Gurkensaft
- 60 ml Melonensaft

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in den iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis kann eine zweite Nitro-Kapsel verwendet werden.

### TIPP

Da der Drink sowohl süsse als auch scharfe und herbe Noten hat, passt er hervorragend zur asiatischen Küche - besonders zu Sushi, Sashimi oder leicht scharfen Thai-Gerichten. Herrlich schmeckt dieser Drink auch zu leichten Sommergerichten wie Ziegenkäsesalat mit Honig, Ceviche (roher Fisch in Limette) oder eine Burrata mit Tomaten.





## NITRO KURKUMA TEE

### ZUTATEN

50 ml Limettensaft

50 ml Passionsfruchtsirup

15 g Kurkuma

8 Stück  
Kurkuma-Ingwertee  
(Teebeutel / 16 g losen Tee)

1000 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Teebeutel (oder losen Tee) mit 250 ml kochendem Wasser aufgiessen und je nach Teesorte 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend mit dem restlichen (750 ml) kaltem Wasser auffüllen und mindestens 12 Stunden kaltstellen. Danach durch einen Kaffeefilter oder eine Küchenrolle abseihen.

#### SCHRITT 2

900 ml des Cold Brew Kurkuma-Ingwertees mit den restlichen Zutaten mixen und durch einen Trichter und ein Sieb in den iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 3

Den Nitro mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen, achtmal kräftig schütteln und direkt in ein Glas füllen.

#### TIPP

Aufgrund seines würzig-frischen Profils passt dieser Drink bestens zur asiatischen Küche wie Currys, Pad Thai oder Sushi. Auch zu Poke Bowls oder Buddha Bowls ist er eine willkommene Ergänzung. Überraschend gut passt er auch zu leichtem Gebäck wie Zitronenkuchen, Haferkekse oder Bananenbrot - die Säure der Limette im Tee hebt die Süsse des Gebäcks hervor.





# MONIN GINGER-LEMON COLDBREW

## ZUTATEN

80 ml Monin Cold Brew  
Konzentrat

200 ml Bitter Lemon

200 ml Ginger Bier

50 ml Monin Mandarine Sirup

50 ml Limettensaft

420 ml Wasser

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Kisag Trichter und Sieb in einen iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

  
**MONIN®**





## COLD BREW COFFEE

### ZUTATEN

1000 ml Wasser

80 g Kaffee, grob gemahlen  
(100% Arabica)

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Wasser und gemahlene Kaffee für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ansetzen. Anschließend durch einen Kaffeefilter abseihen.

#### SCHRITT 2

Nun in den Nitro füllen, eine Nitro-Kapsel aufschrauben und achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken. Fertig und genießen!

#### SCHRITT 3

Für einen Infused Cold Brew Coffee folgende Zutaten (optional) hinzufügen: 40 g Ahornsirup oder Honig, 10 g gehackter Szechuan-Pfeffer, 2 Stangen Rosmarin, 4 Stangen Thymian. Alle Zutaten 10-20 h kalt ansetzen und durch einen Kaffeefilter abseihen.





**MONIN®**  
TRADITION SEIT 1912

MONIN steht für höchste Qualität mit natürlichen Aromen und Farben, sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und ohne Kompromisse beim Geschmack.

Mit über 200 Geschmacksrichtungen in verschiedenen Formaten bietet MONIN eine unübertroffene Vielfalt für Heissgetränke, Erfrischungsgetränke, Cocktails und Mocktails.

Basierend auf über 100 Jahren Know-how inspiriert MONIN zu kreativen Drink-Konzepten – von klassischen Twists bis zu modernen Signature-Drinks. In enger Zusammenarbeit mit Bar- und Kaffeeprofis entstehen kontinuierlich neue Sorten und Anwendungen, die Trends frühzeitig aufgreifen und sich einfach umsetzen lassen.



**15 % RABATT**

**PROMO-CODE:  
MONIN15**

Mit diesem Code erhalten Sie bei [topofdrinks.ch](http://topofdrinks.ch) 15 % auf das MONIN Sortiment (exkl. Likör).

Der Code ist bis Ende 2027 aktiv.



**MONIN®**

Weitere Produktinformationen finden Sie auf [www.monin.ch](http://www.monin.ch).



## MONIN NITRO BRAMBLE

### ZUTATEN

- 80 ml Zitronensaft
- 90 ml Monin Cold Brew  
Konzentrat
- 430 ml Wasser
- 200 ml Ron de Jeremy XO
- 200 ml Monin Brombeer Sirup

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und in Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Der Mix aus Rum, Brombeere und Kaffee passt bestens zu einer Schokoladen-Tarte oder Brownies. Wer mag, wählt ein Tiramisu. Sehr gut passt auch ein Panna Cotta mit Waldbeersauce: Das cremige Dessert bildet einen tollen Kontrast zur herben Frische des Drinks.





## MONIN NITRO MARTINI

### ZUTATEN

90 ml Kahlúa

600 ml Wasser

70 ml Creme de Cacao

40 ml Monin Vanille Sirup

120 ml Monin Cold Brew  
Konzentrat

80 ml Amaro Lucano

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und anschliessend mit allen restlichen Zutaten vorsichtig durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Beim Servieren die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel drückdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Da dieser Drink eine starke Kaffeernote und eine feine Süsse hat, harmoniert er perfekt mit dunkler Schokolade: Ein Schokosoufflé oder eine herbe Mousse au Chocolat bilden einen idealen Kontrast. Auch Haselnuss-Schnitten oder Mandelkekse (Cantuccini) ergänzen das Röstaroma des Kaffees.

  
**MONIN®**





## MONIN NITRO WHISKY

### ZUTATEN

100 ml Monin Cold Brew Konzentrat

50 ml Monin Maracuja Sirup

80 ml Makers Mark Bourbon Whisky

500 ml Wasser

270 ml Orangenfruchtsaft

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und anschliessend mit allen restlichen Zutaten vorsichtig durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Beim Servieren die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel druckdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Da dieser Nitro-Drink eine leichte Süsse und eine dichte Schaumkrone hat, passen salzige Gegenspieler wie geräucherte Mandeln oder Cashews sehr gut zum Drink - das Raucharoma ergänzt die Getreidenote des Whiskys perfekt. Alternativ kann man zum Drink auch dunkles Brot mit gesalzenem Butter reichen oder gereiften Hartkäse. Ein kräftiger Old Amsterdam oder Sbrinz halten dem Volumen des Drinks stand.





# BLOODY MARY

## ZUTATEN

70 ml Zitronensaft

200 ml Vodka

60 ml weisser Essig

600 ml Tomatensaft (geklärt)

50 ml Zuckersirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

### TIPP

Die Bloody Mary ist der König der Frühstücks-Cocktails. Da diese Version durch den geklärten Saft leicht ist, passt sie hervorragend zu Egg Benedict (die Säure des Essigs im Drink schneidet perfekt durch die fette Sauce Hollandaise), Avocado Toast mit etwas Meersalz und Chiliflocken oder Shakshuka (orientalische Pfanne mit pochierten Eiern und Tomatensauce).





# NITRO BURRATA

## ZUTATEN

- 2 Burratini
- 1 Handvoll Cherrytomaten
- 800 ml Milch
- 400 ml Gin
- 1 Spritzer  
Worcestershire Sauce
- 250 ml Rohrzuckersirup
- 5 Stück frische Basilikumblätter
- 350 ml Zitronensaft,  
frisch gepresst
- 80 ml Rahm (mind. 32% Fett)

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Den Gin je nach Geschmack mit dem Basilikum, Worcestersauce und den Cherrytomaten mit dem Rapid Infusion Set aromatisieren.

### SCHRITT 2

400 ml des infundierten Gin, Zitronensaft und Rohrzuckersirup in einen iSi Nitro füllen. Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Für das Espuma die Burratini mit dem Saft und 80 ml Rahm vermengen und mit der Milch auf 1 Liter auffüllen. Mit dem Mixstab gut pürieren und durch einen Kisag Trichter und Sieb in einen 1 Liter Whipper (z.B. Whipper Professional) füllen, den Whipper mit 2 Whipper-Kapseln unter Druck setzen und acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 4

Den Gin aus dem iSi Nitro in ein Glas füllen und mit dem Burrata-Espuma toppen.





# NITRO CHOCOLATE RUM

## ZUTATEN

120 ml Rum

50 g Eiweiss

750 ml Cold Brew Cacao

80 ml Schokoladen Sirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 2

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.

### TIPP

Da der Drink Schokolade und Rum vereint, passt er hervorragend zu Nachspeisen, die entweder Frucht oder noch mehr Tiefe vertragen: Ein warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern oder eine Tarte Tatin (Apfelkuchen) - die Säure bricht dabei die Schwere des Rums. Ideal passt auch ein Walnuss-Parfait oder klassische Cantuccini zum Eintunken. Bestens eignen sich auch frische Himbeeren oder Brombeeren da sich deren Säure perfekt mit dem Cold Brew Cacao harmoniert.





# NITRO COFFEE CAIPIRINHA

## ZUTATEN

½ Stück Limette

10 ml Sirup (je nach Geschmack, z.B. Hibiskus- oder Rohrzuckersirup)

1 Prise Salz

60 ml Cachaça oder weisser Rum

80 g Nitro Cold Brew oder Filterkaffee (20 g Kaffee auf 100 g Wasser gibt ca. 80 g Kaffee)

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten in den iSi Nitro füllen und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor jedem Genuss kommen die Gläser ins Gefrierfach.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und direkt ins Glas servieren. Fertig und geniessen!

### TIPP

Den Kaffee etwas stärker brühen als für einen normalen Filterkaffee den man einfach so genießt. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.





# NITRO ELDERBERRY BELLINI

## ZUTATEN

50 ml Eiweiss

700 ml Prosecco

200 ml schwarzer Holundersaft

50 ml Holunderblütensirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### TIPP

Der Cocktail balanciert Süsse, Säure und eine samtige Textur und harmoniert dadurch besonders gut mit Aperitivo-Häppchen wie italienische Bruschetta mit Tomaten, Oliven-Tapenade oder Grissini mit Parmaschinken. Er passt auch wunderbar zu Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln, Garnelen-Spiesse oder ein Lachs-Tatar. Geschmacklich passt der Nitro Elderberry Bellini auch wunderbar zu leichten Desserts wie ein Zitronensorbet, frische Beeren oder eine leichte Panna Cotta.





# NITRO ESPRESSO MARTINI

## ZUTATEN

600 ml Cold Brew Kaffee

60 ml Kahlua Kaffeelikör

120 ml Vodka

30 ml Vanille Sirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in den Nitro füllen. Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 2

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken. Fertig und geniessen!

### TIPP

Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.





# NITRO ESPRESSO MARTINI MIT PARMESAN

## ZUTATEN

140 ml Vodka

70 ml Kahlúa

1 Prise Parmesan

40 ml Vanille Sirup

750 ml Cold Brew Kaffee

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen iSi Nitro geben und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

### SCHRITT 2

Nacheinander 2 Nitro-Kapseln aufschrauben und die Flasche mit jeder Kapsel achtmal kräftig schütteln. Die zweite Kapsel bleibt mit dem Kapselhalter am iSi Nitro.

### TIPP

Ein Nitro Espresso Martini mit Parmesan ist ein Paradebeispiel für den «Foodpairing»-Trend, bei dem salzige und süsse Komponenten (Umami) verschmelzen. Auf einer Käseplatte harmonisiert er besonders gut mit gereiften Hartkäsesorten wie Parmesan oder altem Gouda. Sogar ein milder Blauschimmelkäse ist ein exzellenter Partner, da er die Süsse des Kaffeelikörs perfekt ausbalanciert.

In der herzhaften Küche setzt er überraschende Akzente: Zu Wildgerichten oder dunklen Saucen passt ein kleiner Shot hervorragend, da die Kaffeernote hier als raffiniertes Gewürz fungiert. Für ein besonders intensives Erlebnis kombinieren Sie den Drink mit Trüffelgerichten, wie etwa feinen Trüffel-Arancini, die das erdige Aroma der Komposition eindrucksvoll verstärken.





## NITRO GRAND MARNIER

### ZUTATEN

- 500 ml Cold Brew Kaffee
- 100 ml Grand Marnier
- 20 ml Maracujasirup
- 30 ml Whisky
- 50 ml Passionsfrucht
- 300 ml Fanta

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen iSi Nitro füllen mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 2

Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Der Nitro Grand Marnier ist weit mehr als ein herkömmlicher Longdrink; er ist eine sensorische Entdeckung, die klassische Eleganz mit moderner Bar-Technologie vereint. In dieser Kreation trifft die tiefgründige Würze.

Dank der präsenten Kaffeenoten und der feinen Bittersüsse harmoniert der Nitro Grand Marnier exzellent mit Desserts auf Basis dunkler Edelbitter-Schokolade oder einer klassischen Crema Catalana. Doch auch im herzhaften Bereich setzt er Akzente: Die spritzige Säure der Maracuja und die Kohlensäure der Fanta fungieren als idealer Gegenspieler zu reifem Hartkäse oder karamellisierten Nüssen. Er ist der perfekte Begleiter für anspruchsvolle Gaumen, die das Spiel zwischen herben Röstaromen und fruchtiger Frische schätzen.





# NITRO LIMONCELLO

## ZUTATEN

- 40 ml Limettensaft
- 100 ml Limoncello
- 20 ml Zitronensaft
- 40 g Eiweiss
- 500 ml Cold Brew Kaffee
- 300 ml Sprite

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Den Cold Brew Kaffee mit den restlichen Zutaten zusammen durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Die Tülle leicht schräg zur Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

### TIPP

Servieren Sie zum Nitro Limoncello ein klassisches Tiramisu al Limone oder eine Tarte au Citron da diese Zitronen-Desserts die Zitrusnoten verstärken, während der Kaffee im Drink die Süsse ausbalanciert. Wer mag kann mit nussigen Gebäcken wie Cantuccini oder ein Stück Amaretti-Kuchen wunderbar die Röstaromen des Cold Brew unterstreichen. Überraschenderweise harmoniert die Säure auch gut mit gegrilltem Scampi oder einem Lachs-Carpaccio, da die Kohlensäure der Sprite und die Frische der Limette das Fett des Fisches perfekt "durchschneidet".





## NITRO MARTINI COCKTAIL

### ZUTATEN

- 100 ml Wassermelonensaft
- 8 Becher Kirsch- oder Beerentee (Beutel oder 16 g losen Tee)
- 200 ml Martini Rosso
- 20 ml Limettensaft
- 100 ml Erdbeersaft klar
- 20 g Bio-Rosenblätter
- 40 ml Agavensirup
- 1000 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Teebeutel mit 250 ml kochendem Wasser aufgiessen und je nach Teesorte für ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend die Teebeutel rausnehmen, resp. abseihen und den heissen Tee mit 750 ml kaltem Wasser auffüllen. Im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

#### SCHRITT 2

500 ml Cold Brew Kirsch- oder Beerentee mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln.

#### TIPP

Ideal passen zu diesem Cocktail Bruschetta mit Erdbeeren und Ziegenkäse oder feine Lachshäppchen mit Dill. Wer es lieber etwas fruchtig mag, kann zu diesem Cocktail einen Melonen-Feta Salat mit Minze servieren. Auch zur asiatischen Küche passt der Nitro Martini Cocktail wunderbar: Durch die Rosenblätter und den Tee passt er zu mildem Sushi mit Avocado oder Summer-Rolls. Auch zu fruchtigen Sorbets (Zitrone oder Himbeere) oder einer leichten Panna Cotta mit Beerenkompott ist dieser Drink die passende Begleitung.





## NITRO MONIN NEGRONI

### ZUTATEN

- 80 ml Monin Cold Brew Konzentrat
- 80 ml Monin Bergamotte Sirup
- 150 ml Wermut (z.B. Martini Torino)
- 420 ml Wasser
- 150 ml Alkoholfreier Gin (z.B. Seedlip Groove 42)
- 8 Spritzer Chocolate Bitters

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Monin Cold Brew Konzentrat in das Wasser einrühren und mit den restlichen Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den Nitro gut verschliessen, mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. achtmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Ein reifer Parmesan, Pecorino oder ein cremiger Burrata harmonieren wunderbar mit der samtigen Nitro-Textur. Wer es rustikaler mag, greift zu Focaccia oder Bruschetta – das geröstete Brot mit reichlich Olivenöl, Rosmarin oder Tomaten spielt herrlich mit den feinen Kräuternoten des Negronis. Für ein mutiges Finale sorgt die Kombination mit dunkler Schokolade ab einem Kakaoanteil von 70 %; hier verstärken sich die edlen Bitternoten von Drink und Konfekt auf besonders raffinierte Weise.





## NITRO MULE

### ZUTATEN

150 ml Limettensaft

300 ml Ginger Bier

60 ml Eiweiss

300 ml Kombucha Quitte

150 ml Vodka

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen iSi Nitro füllen.

#### SCHRITT 2

Den iSi Nitro mit einer Nitro-Kapsel unter Druck setzen und ca. zehn- bis zwölfmal kräftig schütteln. Die Tülle leicht schräg zur Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Die Schärfe des Ginger Biers und die Säure der Limette harmonieren hervorragend mit asiatischen Aromen. Das Nitro-Eiweiss mildert zudem Schärfespitzen im Essen ab. Dieser Drink eignet sich hervorragend zu Sushi und Sashimi. Besonders fetter Fisch (Lachs oder Thunfisch) profitiert von der Kohlensäure und der Quittensäure. Auch ein grünes oder rotes Curry passt wunderbar zur Ingwer-Note des Drinks. Wer mag, kann den Nitro Mule auch bestens zu gebratenen Teigtaschen (Gyoza) mit Schweinefleisch oder Gemüse reichen.





## NITRO TONIC SOUR

### ZUTATEN

- 100 ml Waldmeistersirup
- 50 ml Eiweiss
- 50 ml Limettensaft
- 700 ml Tonic Water
- 100 ml Gin

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten durch einen Trichter und ein Sieb in einen Nitro füllen. Eine Nitro-Kapsel aufschrauben und ca. achtmal schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und den Drink servieren.

#### TIPP

Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite Nitro-Kapsel verwenden.





# SODA MAKER

Vor 150 Jahren entwarf Carl Pochtler in seiner Wiener Manufaktur den ersten Soda Siphon. Sein Pioniergeist und Streben nach höchster Qualität werden bis heute, in der 5. Generation des Familienbetriebs, täglich gelebt.

Mit einem Soda Maker verwandeln Sie gewöhnliches Wasser in ein exquisites Geschmackserlebnis. Ob spritzige Limonaden, fruchtige Schorlen oder raffinierte Cocktail-Kreationen: Die Möglichkeiten sind so unendlich wie Ihr eigener Geschmack.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Ginger Beer Mojito, einer Granatapfel Sangria oder einem Melonen-Basilikum-Spritz? Längst vorbei sind die Zeiten, wo man mit einem Soda Maker nur prickelndes Wasser zubereitet.



In diesem Abschnitt finden Sie zahlreiche Rezeptideen, wo Ihnen die Sodakapsel als Schlüssel zu einer Welt voller Aromen dient - nachhaltig, frisch und immer perfekt dosiert.



## **SODA MAKER CLASSIC** Art. 1060

- Vintage-Look mit Edelstahlnetz
- Manufakturprodukt aus Österreich
- 1 L Volumen, nur Kaltanwendung



## **SODA KAPSELN 10 STK.** Art. 0004

- passend für alle iSi Sodageräte
- 8.4 g reines CO<sub>2</sub>



Für weitere Produktinformationen besuchen Sie unsere Website:

[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)



## BIRNEN SANGRIA MIT WEISSEM TEE

### ZUTATEN

120 ml Orangensaft

300 g Birnen

240 ml weisser Tee (gekühlt)

360 ml Birnensaft

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten bis auf die Birne in den Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen 1 Minute warten.

#### SCHRITT 2

Gewürfelte Birne auf 3 Gläser verteilen, mit Eis füllen und Drink eingiessen.

#### SCHRITT 3

Bitte auf die empfohlenen Füllmengen achten: 950 ml bei reinem Wasser und 720 ml bei allen anderen Flüssigkeiten.





## GINGER BEER MOJITO

### ZUTATEN

450 ml Wasser

200 ml Ginger Beer

20 ml Zitronenmelisse-Sirup

1 Bio-Limette

1 Zweig Minze

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Die Minze und die Limette waschen. Eine Limetenhälfte klein würfeln, von der anderen Hälfte den Saft auspressen. Alle Zutaten in den iSi Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.

#### SCHRITT 2

Bitte auf die empfohlenen Füllmengen achten: 950 ml bei reinem Wasser und 720 ml bei allen anderen Flüssigkeiten.

#### TIPP

Für den extra Fizz das Getränk gut kühlen und danach mit Kohlensäure versetzen.





## GOLDEN SHIELD

### ZUTATEN

80 ml frisch gepresster  
Zitronensaft

20 g Ingwer

10 ml Apfelessig naturtrüb

300 ml frischer Orangensaft

300 ml Wasser

30 g Honig

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle flüssigen Zutaten abkühlen lassen und dann in die Flasche füllen.

#### SCHRITT 2

Den Apfel und Ingwer in kleine Stücke schneiden und in die Flasche geben. Die maximale Füllmenge von 720 ml beachten.

#### SCHRITT 3

Den Soda Maker mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren.

#### TIPP

Dieser Drink harmoniert exzellent mit der asiatischen Küche, insbesondere mit Gerichten, die Aromen von Ingwer, Zitronengras, Koriander oder Chili enthalten. Zu Currys, vor allem auf Kokosmilch-Basis, schneidet die Säure des Drinks das Fett, und zu Sushi oder Sashimi fungiert er als erfrischender Geschmacksneutralisierer zwischen den Bissen. Auch in der leichten Sommerküche, etwa zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten, ersetzt die Zitrone im Drink den Spritzer Zitrone auf dem Teller.





## GRANATAPFEL SANGRIA

### ZUTATEN

300 g Äpfel

240 ml Apfelsaft

240 ml Granatapfelsaft

240 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten bis auf die Äpfel in den Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren.

#### SCHRITT 2

Vor dem Öffnen 1 Minute warten. Gewürfelte Äpfel auf 3 Gläser verteilen, mit Eis füllen und Drink eingiessen.

#### SCHRITT 3

Bitte auf die empfohlenen Füllmengen achten: 950 ml bei reinem Wasser und 720 ml bei allen anderen Flüssigkeiten.





## HOLUNDER- MINZ-LIMONADE

### ZUTATEN

2 Minzzweige

1 Bio-Zitrone

½ Stück Limette

50 ml Holunderblütensirup

640 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Die Minze und die Limette waschen, die Limette klein würfeln und die Zitrone auspressen.

#### SCHRITT 2

Alle Zutaten in einen iSi Soda Maker füllen und mit einer iSi Sodakapsel karbonisieren.

#### SCHRITT 3

Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.





# MELONEN- BASILIKUM- SPRITZ

## ZUTATEN

500 g Melonen

50 g Basilikum

1 Limette

1 Stück Ingwer (daumengross)

400 g Zucker

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Die Melonen schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Limette und den Ingwer schälen.

### SCHRITT 2

Alle Zutaten (ausser Zucker) in eine Küchenmaschine geben und pürieren.

### SCHRITT 3

Den Zucker in einen Topf geben und den Saft der Melone und der anderen Zutaten gefiltert hinzufügen. Aufkochen lassen. 3 bis 5 Minuten einkochen lassen und vor dem Abfüllen nochmals abseihen. Der Sirup hält bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

### SCHRITT 4

Wasser, Sirup nach Geschmack und Basilikumstängel in den iSi Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.

### TIPP

Mit einem Schuss Gin versetzt wird aus dem Mocktail ein Cocktail.





## RED DETOX DRINK

### ZUTATEN

- 375 ml Wasser
- 150 ml Rote Bete Saft
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Stängel Zitronenmelisse
- 1 Bio-Zitrone

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Die Zitronenmelisse und die Zitrone waschen. Eine Zitronenhälfte auspressen, die andere Hälfte klein würfeln.

#### SCHRITT 2

Alle Zutaten in den iSi Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten.

#### TIPP

Für den extra Fizz das Getränk gut kühlen und danach mit Kohlensäure versetzen.





## TROPICAL FRUIT FLOAT

### ZUTATEN

240 ml Ananassaft  
240 ml Passionsfruchtsaft  
240 ml Guavensaft  
250 g Mangosorbet

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten bis auf das Mangosorbet in den Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen eine Minute warten.

#### SCHRITT 2

Mangosorbet auf 3 Gläser verteilen und Drink eingiessen. Bitte auf die empfohlene Füllmenge achten: 950 ml bei reinem Wasser und 720 ml bei allen anderen Flüssigkeiten.





## APEROL SPRITZ ORANGE

### ZUTATEN

- 1 Orange
- 80 ml Prosecco
- 80 ml Aperol
- 40 ml Tonic Water

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Den Soda Maker mit kaltem Wasser füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

#### SCHRITT 2

Prosecco in ein grosses Weinglas füllen, Tonic Water und Aperol hinzugeben.

#### SCHRITT 3

Mit Sodawasser aus dem Soda Maker auffüllen und mit Zitronenscheiben oder Orangenscheiben dekorieren.





## APEROL SPRITZ ZITRONE

### ZUTATEN

1 Zitrone  
80 ml Prosecco  
80 ml Aperol  
40 ml Tonic Water

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Den Soda Maker mit kaltem Wasser füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

#### SCHRITT 2

Prosecco in ein grosses Weinglas füllen, Tonic Water und Aperol hinzugeben.

#### SCHRITT 3

Mit Sodawasser aus dem Soda Maker auffüllen und mit Zitronenscheiben oder Orangenscheiben dekorieren.





## BLUE MOON COCKTAIL

### ZUTATEN

20 ml Vodka

20 ml Blue Curaçao

einige Blaubeeren &  
Minzeblätter zur Dekoration

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Den Soda Maker mit kaltem Wasser füllen. Eine iSi Sodakapsel aufschrauben, den Soda Maker mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren und kräftig schütteln.

#### SCHRITT 2

Eiswürfel und einige Blaubeeren in ein Glas geben, Vodka und Blue Curaçao darüber giessen. Mit Sodawasser frisch auffüllen und mit Minze garnieren.

#### TIPP

Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.





## CAMPARI SODA

### ZUTATEN

100 g Eiswürfel

etwas Sodawasser

2 Stück Zitronenzeste

40 ml Campari

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Den Soda Maker mit kaltem Wasser füllen.

#### SCHRITT 2

Den Soda Maker mit einer iSi Sodakapsel karbonisieren und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

#### SCHRITT 3

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und den Campari darüber giessen. Mit Sodawasser frisch auffüllen. Mit einer Zitronenzeste servieren.





## FIZZY HOLUNDER

### ZUTATEN

- 420 ml Wasser
- 230 ml Weisswein
- 50 ml Holunderblütensirup
- 1 Bio-Limette
- 2 Stängel Minze

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Die Minze und die Limette waschen. Eine Limettenhälfte klein würfeln, von der anderen Hälfte den Saft auspressen. Alle Zutaten in den iSi Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren. Vor dem Öffnen 2 Minuten warten. Für eine alkoholfreie Variante den Weisswein durch Ginger Ale ersetzen.

#### SCHRITT 2

Bitte auf die empfohlenen Füllmengen achten: 950 ml bei reinem Wasser und 720 ml bei allen anderen Flüssigkeiten.

#### TIPP

Für den extra Fizz das Getränk gut kühlen und danach mit Kohlensäure versetzen.





## QUEENS GARDEN

### ZUTATEN

2 Stangensellerie  
400 ml Wasser  
80 ml Holundersaft  
½ Gurkenscheibe  
80 ml Limettensaft  
160 ml Gin

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten in den iSi Soda Maker füllen und mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren.

#### SCHRITT 2

Vor dem Öffnen ca. 1 Minute warten und anschließend in einem hohen Glas servieren.

#### TIPP

Besonders Fisch-Carpaccio oder ein klassisches Tatar profitieren von der kühlen Gurken-Frische, wobei vor allem Saibling, Forelle oder Lachs hervorragend zur Geltung kommen. Auch sommerliche Salate, wie eine Kombination aus Wassermelone und Feta oder Varianten mit grünem Spargel und Zitronen-Vinaigrette, harmonieren perfekt mit dem Drink. Darüber hinaus ergänzen die puristischen Aromen der japanischen Küche, allen voran Sashimi mit einem Hauch Wasabi, auf wunderbare Weise das feine Sellerie-Aroma des Cocktails.





# STRAWBERRY MOJITO

## ZUTATEN

- 5 Stück Erdbeeren
- 2 Stängel Minze
- 2 TL brauner Zucker
- 1 Limette
- 50 ml weisser Rum
- 20 ml Erdbeersirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Den Soda Maker mit kaltem Wasser füllen. Mit 1 iSi Sodakapsel karbonisieren und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

### SCHRITT 2

Die Enden der Limette entfernen und achteln. Limetten-Spalten mit braunem Zucker, Erdbeersirup, frischen Erdbeeren und der Minze in ein Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken.

### SCHRITT 3

Das Glas mit Eis füllen, Rum hinzufügen und verrühren. Nun mit Sodawasser aus dem Soda Maker auffüllen und geniessen!





# WHIPPER

Entdecken Sie die Kunst des perfekten Schaums! Mit den Whippern verwandeln Sie Ihre Drinks ab sofort in wahre Meisterwerke. Ob ein samtiges Cream Cheese Topping auf Ihrem Cocktail oder ein luftig aufgeschäumter Kaffee – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem exklusiven Iced Chocolate Mocha im «Dubai Style», verfeinert mit einem cremig-leichten Häubchen?

Ein Whipper ist längst nicht mehr nur das Küchengerät für erstklassige Espumas, Suppen oder Desserts. Mit den Whippern verleihen Sie Ihren Cocktails das gewisse Etwas, womit wahre Genussmomente entstehen.



## Kisag Whipper

### PROFESSIONAL 0.5L

Art. 1640

- Für Kalt- und Warmanwendungen bis 75 °C
- NSF-zertifiziert, nur Kaltanwendung
- Nicht spülmaschinengeeignet



### TRICHTER & SIEB

Art. 2714

- Kompatibilität: Alle Whipper
- Volumen: 750 ml
- Sieb: Ø 15 cm, 0,5 mm Maschenweite



## Kisag Whipper

### KAPSELN 10 STK.

Art. 1009

- 7.5 g reines N2O
- produziert nach HACCP und höchste Hygienestandards



Für weitere Produktinformationen besuchen Sie unsere Website:

[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)



## AUFGESCHÄUMTER KAFFEE

### ZUTATEN

2 EL Instantkaffee

1 EL Honig

100 ml heisses Wasser

250 ml kaltes Wasser

einige Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Den Instantkaffee mit dem Honig und dem heissen Wasser in einer Schüssel anrühren.

#### SCHRITT 2

Die Masse durch einen Trichter und ein Sieb in einen Whipper (z.B. Whipper CREATIVE 0.5 L oder Whipper Professional 0.5 L) passieren, 250 ml kaltes Wasser hinzufügen und einige Eiswürfel in den Whipper geben.

#### SCHRITT 3

Den Whipper gut verschliessen, mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und ca. zehnmals kräftig schütteln. In ein Glas füllen und einfach geniessen!





# COCONUT CLOUD TOPPING

## ZUTATEN

200 ml Milch

300 ml Rahm (mind. 32% Fett)

50 ml Monin Coconut Sirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten in einen 0.5 L Whipper (z.B. CREATIVE oder Professional) geben.

### SCHRITT 2

Den Whipper mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und ca. sechs- bis achtmal kräftig schütteln.

### TIPP

Die „Coconut Cloud“ ist die ideale Begleitung für Ihre Desserts: In Kombination mit Ananas oder Mango – ob frisch oder grilliert – zaubern Sie sofort ein exotisches „Piña Colada“-Erlebnis. Auch Beeren wie Erdbeeren erhalten durch die Kokosnote eine raffinierte Note. Ein besonderes Highlight ist das Zusammenspiel mit warmem Schokoladenkuchen, wo kühle Exotik auf einen herben Kern trifft.





## CREAM CHEESE TOPPING

### ZUTATEN

200 ml Milch

50 g Frischkäse  
Doppelrahmstufe

150 g QimiQ Whip Pastry-  
Cream (aus dem Kühlschrank)

100 g Kondensmilch  
aus der Tüte

4 g Salz

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder einem feinen Standmixer fein mixen.

#### SCHRITT 2

Die Masse anschliessend durch einen Trichter und ein Sieb in einen 0.5 L Whipper (z.B. Whipper Professional oder CREATIVE) passieren, den Whipper mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und 14-mal kräftig schütteln.





## FRAPPUCCINO OREO & CREAM

### ZUTATEN

10 Eiswürfel

250 ml Vollmilch

3 Stück Oreo-Kekse

100 ml Vollrahm

Schoko-Sauce (wenig)

### FÜR DAS TOPPING

Schoko-Sauce, bunte Streusel

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Eiswürfel, Milch und 2 Oreo-Kekse mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine mixen. Pro Drink  $\frac{1}{2}$  Oreo-Keks verkleinert auf den Becherboden geben und die Milchmischung darauf giessen.

#### SCHRITT 2

Den Rahm direkt in den Whipper füllen, 1 Whipper-Kapsel einführen und zehnmals kräftig schütteln. Den Schlagrahm mit dem Whipper auf den Drink geben, mit Schoko-Sauce toppen und mit Oreo-Keksen dekorieren.





# FRAPPUCCINO STRAWBERRY & CREAM

## ZUTATEN

10 Eiswürfel

250 ml Vollmilch

3 TL Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

10 Erdbeeren

100 ml Vollrahm

Erdbeer-Sirup (wenig)

## FÜR DAS TOPPING

Erdbeer-Sirup/Sauce, bunte  
Streusel

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Eiswürfel, Milch, Zucker, Vanille und Erdbeeren mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine mixen. Etwas Erdbeer-Sirup auf den Becher/Glasboden geben und die Milchlösung darauf gießen.

### SCHRITT 2

Den Rahm direkt in den Whipper füllen, 1 Whipper-Kapsel einführen und zehnmal kräftig schütteln. Den Schlagrahm mit dem Whipper auf den Drink geben und mit Erdbeer-Sirup/Sauce toppen.





# FRAPPUCCINO VANILLE & CARMEL

## ZUTATEN

10 Eiswürfel

250 ml Vollmilch

3 TL Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

50 g Vanille-Eiscreme

100 ml Vollrahm

etwas Caramel-Sirup (wenig)

## FÜR DAS TOPPING

etwas Caramel-Sirup/Sauce,  
bunte Streusel

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Eiswürfel, Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Eiscreme mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine mixen. Etwas Caramel-Sauce auf den Becherboden geben und die Milchmischung darauf giessen.

### SCHRITT 2

Den Rahm direkt in den Whipper füllen, 1 Whipper-Kapsel einführen und zehnmals kräftig schütteln. Den Schlagrahm mit dem Whipper auf den Drink geben und mit Caramel-Sauce toppen.





# HEISSE SCHOKOLADE MIT MARSHMALLOWS

## ZUTATEN

15 g Schokoladenpulver (z.B.  
Caotina)

150 ml Milch

20 g schwarze Schokolade

1 Handvoll kleine Marshmallows

etwas Vollrahm

## FÜR DAS TOPPING

etwas Schokoladenstreussel  
und/oder Marshmallows

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Das Schokoladenpulver in der warmen Milch aufkochen und die Schokolade sowie die Marshmallows dazugeben und rühren bis sich alles schön aufgelöst hat.

### SCHRITT 2

Den Rahm in einen Whipper geben, mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und ca. acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Die heiße Schokolade in ein Trinkglas geben und mit dem Rahm, den Schokoladenstreusseln und den Marshmallows garnieren.





# ICED CHOCOLATE MOCHA DUBAI STYLE

## ZUTATEN

Topping:

250 ml Milch

50 ml Zuckersirup

100 g Pistaziencreme

150 ml Vollrahm

Für die Mocha:

1 Prise geriebene Schokolade

1 Prise Kadayif

250 ml Milch

1 Espresso Shot

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1 (PISTAZIEN TOPPING)

Die Milch, Sirup, Pistaziencreme und den Vollrahm mit einem Stabmixer kurz aufmixen und bei Bedarf mit etwas grüner Lebensmittelfarbe ergänzen.

### SCHRITT 2

Die gesamte Masse durch einen Trichter vorsichtig in einen 0.5 L Whipper füllen, mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Den Whipper für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren erneut einige Mal gut aufschütteln.

### SCHRITT 1 (MOCHA)

Ein Glas oder Trinkgefäß bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, 250 ml Milch darüber giessen und vorsichtig den Espresso Shot hinzufügen um einen schönen Verlauf zu erzielen.

### SCHRITT 2

Den Drink mit einer grosszügigen Schicht Pistazien Espuma garnieren, mit geriebener Schokolade dekorieren und das Ganze mit knusprigem Kadayif verzieren.





## ICED MATCHA LATTE

### ZUTATEN

300 ml Vollrahm

150 ml Milch

50 ml Agaven-Dicksaft oder  
Zuckersirup

8 g Matcha-Pulver (z.B. v-Love  
von Migros)

1 Tasse Kaffee / Espresso

1 Handvoll Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Rahm, Matcha-Pulver und Agavendicksaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gründlich vermengen.

#### SCHRITT 2

Die Mischung durch einen Trichter und ein Sieb in einen 0.5 L Whipper (z.B. CREATIVE oder Professional) passieren. Mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und ca. acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 3

In Gläser füllen: Eiswürfel, Milch und Kaffee – und zum Schluss das cremige Matcha-Topping aufs Getränk sprühen.





## MATCHA LATTE

### ZUTATEN

50 ml Milch  
2 EL Matcha-Pulver  
500 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Matcha-Pulver mit dem Wasser vermischen und in einen Whipper füllen. Eine Whipper-Kapsel einführen und acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 2

Die Mischung direkt aus dem Whipper in eine Tasse füllen und mit aufgeschäumter Milch toppen.





# NEW YORK CHEESECAKE CAPPUCCINO

## ZUTATEN

150 ml Milch

150 g Frischkäse  
Doppelrahmstufe

150 ml Vollrahm

50 g Lebkuchen Sirup

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Alle Zutaten bis auf den Rahm mit einem Stabmixer mixen.

### SCHRITT 2

Anschliessend den Rahm unterrühren und durch einen Trichter und ein Sieb in einen 0.5 L Whipper (z.B. CREATIVE oder Professional) füllen. 1 Whipper-Kapsel einführen und acht- bis zehnmal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Das Topping auf einem Espresso anstelle des Milchschaums servieren.





## PINA COLADA DRINK

### ZUTATEN

1 Blatt Gelatine  
80 g Kokosmilch  
160 g Ananassaft

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Gelatine in kaltem Wasser auflösen und in einer Pfanne mit wenig Ananassaft kurz erwärmen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Schwingbesen vermischen.

#### SCHRITT 2

Durch einen Trichter und ein Sieb direkt in den Whipper passieren, Whipper-Kapsel einführen und achtmal kräftig schütteln. Für 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

#### TIPP

Mit Ananasblättern garnieren.





# PISTAZIEN KAFFEE- TOPPING

## ZUTATEN

80 g Pistazien-Crème  
(z.B. Finefood Coop)

200 ml Vollrahm

50 g Frischkäse

60 ml Pistaziensirup  
(z.B. Monin)

100 ml Milch oder Mandelmilch

1 Tasse frischer Kaffee

1 Handvoll Eiswürfel

etwas Pistazien-Stückchen  
(als Dekoration)

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1

Die Pistazien-Crème, Rahm, Frischkäse und Sirup im Mixer cremig pürieren.

### SCHRITT 2

Anschliessend die Masse durch einen Trichter und ein Sieb in einen 0.5 L Whipper passieren, mit einer Whipper-Kapsel unter Druck setzen und ca. zehn- bis zwölfmal mal kräftig schütteln.

### SCHRITT 3

Den Whipper für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren nochmals kräftig schütteln.

### SCHRITT 4

Zum Servieren einfach Eiswürfel mit Milch und Kaffee in ein Glas geben und die Topping draufgeben. Zum Schluss mit einigen Pistazien bestreuen.





## VIETNAMESE EGG COFFEE

### ZUTATEN

- 150 ml Vollrahm
- 150 g Kondensmilch  
aus der Tube
- 50 g Puderzucker
- 200 g Eigelb

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer fein mixen. Danach die gesamte Masse durch Trichter & Sieb in einen 0.5 L Whipper füllen. 1 Whipper-Kapsel einführen und 20-mal kräftig schütteln.

#### SCHRITT 2

Den Whipper mit Hitzeschutz anschliessend bei 70°C für mindestens 45 Minuten im Sous-Vide-Becken erwärmen, dadurch kann das Eigelb als Stabilisator die volle Wirkung entfalten.

#### SCHRITT 3

Noch einmal aufschütteln und das warme Ei-Topping direkt auf frisch gebrühtem Espresso servieren.





## CAFÉ BRASIL

### ZUTATEN

1000 ml Kaffee

3 EL Kokoslikör

210 ml Rahm

40 ml Kokossirup

1 TL Kokosflocken

1 Stück Sternfrucht in Scheiben

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Den warmen oder kalten Kaffee mit Kokoslikör mischen, nach Geschmack süssen und auf grössere Gläser verteilen.

#### SCHRITT 2

Den Rahm mit Kokossirup in den Whipper füllen. Eine Whipper-Kapsel einführen und acht- bis zehnmal kräftig schütteln. Sofort kann jedem Kaffee eine Rahmhaube aufgesetzt werden.

#### TIPP

Den Drink mit Kokosflocken und Sternfrucht garnieren.

