



# PASTA & ESPUMA: SPRÜHEN VOR KREATIVITÄT

Jetzt die grenzenlosen  
Möglichkeiten köstlichen  
Kombinierens entdecken!

PASTA  
Finna

# Zwei, die zusammengehören:

unsere feine Pasta und  
Ihre sprühende Kreativität

Ganz schnell zubereitet:

-  1.  
Espuma-Masse  
nach Rezept zubereiten
-  2.  
Pasta nach  
Packungsanweisung  
zubereiten
-  3.  
Espuma-Masse in einen  
geeigneten Siphon geben
-  4.  
Durch kräftiges  
Schütteln mischen
-  5.  
Mit dem Siphon  
auf die Pasta geben –  
fertig!



Grenzenlose Inspiration:

# Pasta & Espuma

Agnolotti Feige Peccorino  
mit Espuma *Ricotta*



## Zutaten

– warme Anwendung –

300 g Vollrahm (D: Sahne)

200 g Ricotta

10–20 g Honig

1 g Xanthan

1 Prise Piment d'Espelette

Salz und Pfeffer

FÜR  
10  
PERSONEN

## Zubereitung

1. Den Vollrahm zusammen mit dem Ricotta sowie dem Honig erhitzen, mit einem Pürierstab glatt pürieren und dabei das Xanthan einarbeiten. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63–75 °C warm halten.

**Tipp:** Bei Bedarf eine zusätzliche Gaspatrone verwenden. Für etwas mehr Frische mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern.

REZEPT ESPUMA RICOTTA

## Info

Der Piment d'Espelette ist ein Chili, der aus dem Dorf Espelette im französischen Baskenland stammt. Mit seiner fruchtig-süssen, leicht rauchigen Note sorgt er überall für eine milde Schärfe.



## Zutaten

– warme Anwendung –

180 g	Kürbispüree	
250 g	Vollrahm (D: Sahne)	
50 g	Gemüsebouillon (oder Milch)	
20 g	Butter	
1 Prise	Cayennepfeffer	
	Salz und Pfeffer	

## Zubereitung

**1.** Das Kürbispüree mit dem Vollrahm, der Gemüsebrühe sowie der Butter verrühren und kurz aufkochen. Mit einer Prise Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63–75 °C warm halten.

**Tipp:** Für mehr Stabilität die Masse mit etwas Xanthan oder Stärke binden und bei Bedarf eine zusätzliche Gaspatrone verwenden. Für das Kürbispüree den Kürbis halbieren, entkernen und weich dämpfen. Anschliessend fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

# Agnolotti Tartuffo mit Espuma Kürbis



# Agnolotti Chocolate mit Espuma *Orange*



## Zutaten

– kalte Anwendung –

200 g Orangensaft

1 Bio-Orange, Abrieb

200 g Crème fraîche

100 g Milch

1 TL Orangenblütenwasser

50 g Puderzucker

FÜR  
**10**  
PERSONEN

## Zubereitung

1. Den Orangensaft zusammen mit dem Abrieb der Bio-Orange, der Crème fraîche sowie der Milch verrühren. Mit Orangenblütenwasser sowie dem Puderzucker abschmecken und kurz ziehen lassen.

2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Zusätzlich mit einer Prise Salz und einem Schuss Orangenlikör verfeinern.

REZEPT ESPUMA ORANGE

# Eine ganze Welt

neuer Rezeptideen und  
Kombinationsmöglichkeiten





## Tortelli Frischkäse mit Espuma *Koriander-Limette*



### Zutaten

– kalte Anwendung –

FÜR  
10  
PERSONEN

80–100 g Koriander

2 Bio-Limetten, Abrieb und Saft

50 g Olivenöl

450 g Vollrahm (D: Sahne)

½ TL Xanthan

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

**1.** Den Koriander zusammen mit dem Abrieb und Saft der Limetten sowie dem Olivenöl fein pürieren. Den Vollrahm zusammen mit dem Xanthan kurz erhitzen, anschliessend mit dem Korianderöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2.** Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

**Tipp:** Zusätzlich mit einem Schuss Honig verfeinern, für eine kräftigere Farbe einfach etwas Spinat mitpürieren.

REZEPT ESPUMA KORIANDEr UND LIMETTE



## Tortelli Ricotta e Spinaci mit Espuma *Parmesan*



### Zutaten

– warme Anwendung –

200 g Vollrahm (D: Sahne)

250 g Vollmilch

180 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

FÜR  
**10**  
PERSONEN

### Zubereitung

1. Den Vollrahm zusammen mit der Milch kurz aufkochen. Den geriebenen Parmesan zugeben, gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63–75 °C warm halten.

**Tipp:** Für mehr Stabilität die Masse mit einer Prise Xanthan binden und bei Bedarf eine zusätzliche Gaspatrone verwenden.

REZEPT ESPUMA PARMESAN

## Raviolo 5 Formaggi mit Espuma *Honig-Ingwer*



### Zutaten

– warme Anwendung –

500 g Vollrahm (D: Sahne)

50 g Ingwer

30 g Honig, flüssig

2,5 g Xanthan (1 gestr. TL)

Salz und Pfeffer

FÜR  
**10**  
PERSONEN

### Zubereitung

1. Den Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Vollrahm kurz aufkochen, 10–15 Minuten ziehen lassen. Mit dem Honig, einer Prise Salz und etwas Pfeffer verfeinern.

2. Anschliessend fein passieren und in einen Siphonbehälter füllen. Eine Gaspatrone aufschrauben, kräftig schütteln und in einem Wasserbad bei 63–75 °C warm halten.

**Tipp:** Bei Bedarf eine zweite Gaspatrone verwenden. Nach Belieben mit verschiedenen Honigsorten variieren oder zusätzlich mit einer Prise Piment d'Espelette verfeinern.

REZEPT ESPUMA HONIG UND INGWER

Ihrer Phantasie sind  
*keine Grenzen*  
 gesetzt!

Mit wenigen Pasta- und Espuma-Varianten erzielen Sie eine Vielzahl von Kombinationsvarianten, die Ihre Gäste begeistern!  
 Sie profilieren sich mit einer trendbewussten und kreativen Küche, die tagtäglich für überraschende Genusserlebnisse und Abwechslung sorgt.

## DIE MATRIX MÖGLICHER ANWENDUNGEN

PRODUKT	EMULSION 1	EMULSION 2	EMULSION 3
<b>Agnolotti Alpenkräuter</b>	Linsen	Honig und Ingwer	Knoblauch und feine Kräuter
<b>Agnolotti Bärlauch</b>	Tomate und Basilikum	Beaufort (Bergkäse)	–
<b>Agnolotti Chocolate</b>	Orange	–	–
<b>Agnolotti Feige Peccorino</b>	Foie Gras	Ricotta	Muskateller
<b>Agnolotti Kürbis</b>	Marroni (Edelkastanie)	Erbsen und Curry	–
<b>Agnolotti Linsen Curry</b>	Ingwer	Chorizo	Speck
<b>Agnolotti Tartufo</b>	Kürbis	Knollensellerie	Vitelotte Kartoffel
<b>Cannelloni Ricotta Bio</b>	Gazpacho aus Bio-Tomaten	Parmesan (Bio)	Estragon (Bio)
<b>Cuorelli Ratatouille</b>	Randen (Rote Bete)	Rosmarin	Piment d'Espelette
<b>Raviolo 5 Formaggi</b>	Tomate und Knoblauch	Knoblauch und feine Kräuter	Honig und Ingwer
<b>Raviolo Avocado</b>	Hollandaise mit Zitrone	Krustentierbouillon	Geräucherter Lachs
<b>Raviolo Hanf Hüttenkäse</b>	Polenta und Schafskäse	Bernsteinfarbene Rumcreme	Tomate und Basilikum
<b>Raviolo Pfifferling</b>	Lammfleisch	Mais und Pilze	–
<b>Raviolo Siciliano / Tonno</b>	Parmesan	Curry	Szechuanpfeffer
<b>Raviolo Tomaten Knoblauch Bio</b>	Romanesco und Piment d'Espelette	Polenta und Schafskäse	Basilikum (Bio)
<b>Rondelli Brasato Merlot del Ticino DOC</b>	Rote Zwiebeln	Schalotten und „Winzer-Rotwein“	Champignons
<b>Rondelli Jakobsnüsse</b>	Noilly Prat	Krustentierbouillon	Blumenkohl und Topinambur
<b>Tortelli all Arrabbiata</b>	Basilikum (Bio)	Tomate und Minze	Grüne Paprika
<b>Tortelli Frischkäse</b>	Erbsen	Koriander und Limette	Anis
<b>Tortelli Pomodoro e Mozzarella</b>	Olive und Basilikum	Romanesco und Piment d'Espelette	Basilikum-Creme
<b>Tortelli Ricotta e Spinaci</b>	Parmesan	Tomate und Basilikum	Senf und Estragon
<b>Tortelli Salmone MSC</b>	Avocado	Schalentiere	Safran
<b>Tortelli Spargel</b>	Hollandaise mit Zitrone	Ziegenkäse, Honig und Zitrone	–
<b>Tortelli Steinpilz</b>	Trüffel	Kürbis	Geräucherter Speck

Alle Espuma-Rezepte  
 zum Download:

