

## Mycryo™

### Forradalmi újítás minden professzionális konyhában!

#### Kakaóvaj por formában, tökéletes alternatíva minden sütési zsiradéokra

A Mycryo™ porított kakaóvaj új utakat nyit meg a húsok, halak, zöldségek elkészítésében. A Mycryo™ egy **természetes eredetű zsiradék**, amit a **legkiválóbb minőségű kakaóbabokból** nyernek ki és dolgozzák fel **száraz, por formájú** sütési zsiradékká, óriási előnyöket biztosítva ezzel minden profi chef számára.

Mindemellett a Mycryo™-val való sütés sokkal **egyszerűbb és hatékonyabb**. Az alapanyagokat előre lehinthetjük Mycryo™-val (melyet fűszerekkel is keverhetünk) és akkor készítjük el őket, amikor szükség van rájuk.

A Mycryo™-val sokkal ízletesebb ételeket is készíthetünk. A Mycryo™-val bevont ételeket forró (akár 200 °C fokos) serpenyőben süthetjük, **minden egyéb zsiradék (vaj, étolaj, olíva olaj stb.) és felesleges vízvesztés nélkül**, gyorsabban és tisztábban. A húsok és halak így sokkal gyorsabban elkészülnek, megőrizve mindemellett természetes ízüket.



Végül de nem utolsó sorban a Mycryo™ **költséghatékonysági és kényelmességi** szempontból is egyedülálló. Mindössze 1-2 gramm elegendő egy ízletes, 100 grammos, aranybarna steak sütéséhez. A Mycryo™ **száraz, ezáltal nagyon higiénikus** és pozitív hatással van a szervezet koleszterin szintjére is. Ez a jövő sütési zsiradéka? Nem, már megvásárolható cégünknel!

#### A por formában rejlő előnyök:

- Könnyű adagolhatóság és használhatóság
- Fűszerekkel könnyedén összekeverhető
- Az egyenletes bevonás, egyenletes sütést biztosít
- Nincs veszteség: kevesebb zsiradékra van szükség
- Időmegtakarítás azzal, hogy előre előkészítjük az ételeket
- A Mycryo™ száraz, ezáltal tisztán lehet vele dolgozni
- Nincs felesleges zsiradék a serpenyőben ezáltal nincs letapadás és odaégés
- Higiénikus
- Szószokban is használható

#### Terméktulajdonságok összefoglalva:

- Kakaóvaj por formájúvá alakítva cryogenizálással (nagyon alacsony hőmérsékleten való hűtéssel)
- 100%-ban növényi alapú
- Ideális vegetáriánusok számára
- Megfelel minden élelmiszeripari előírásnak
- Hűvös helyen tárolandó (12-18 °C fok)
- Minőség megőrzési idő: 12 hónap



#### Használata:

1. Hintsünk Mycryo™-t a munkafelületre (keverhetjük fűszerekkel is)
2. Forgassuk bele az alapanyagokat (húst, halat, zöldségeket)
3. Süssük száraz, forró serpenyőben minden más zsiradék hozzáadása nélkül
4. Tálaljuk

Kérje a sós felhasználási lehetőségeket ismertető bemutatófilmet a fenti elérhetőségek egyikén!



CALLEBAUT



## További felhasználási lehetőségek

### Cukrászatban a zselatin kiváltására

A Mycryo<sup>™</sup>, 100%-os porított kakaóvaj ideálisan alkalmazható cukrászatban a zselatin kiváltására olyan eljárásokban, mint a mousse-ok, krémek, bavarois-k, fényes csokoládé bevonatok készítése. A Mycryo<sup>™</sup>-nak számos előnye van a zselatinnal szemben:

- **Ízben:** a Mycryo<sup>™</sup> sokkal jobban kihangsúlyozza az alapanyagok, mint például gyümölcsök természetes ízét.
- **Állagban:** a Mycryo<sup>™</sup> segítségével a desszertek állaga sokkal simább, krémesebb lesz, nyúlékonyság nélkül.
- **Színben:** A Mycryo<sup>™</sup> kiemeli a gyümölcskészítmények élénk színeit, ahelyett, hogy tompítaná őket, ezáltal jóval gusztusosabbá teszi desszertjeinket.
- **Könnyű kezelhetőségben:** por formájának köszönhetően a Mycryo<sup>™</sup> könnyen mérhető, adagolható. A különböző mousse-ok, krémek azonnal felveszik a finom, krémes szerkezetet.

A cukrászati eljárásokat bemutató, receptekkel bővített termékismertetőt kérje a fenti elérhetőségek egyikén!



### Csokoládé temperáláshoz



#### Miért kell a csokoládét temperálni?

A temperálás elengedhetetlen ahhoz, hogy megfelelő csokoládé termékeket készíthessünk.

- Megkönnyíti a csokoládé bonbonok, táblás csokoládék egyszerű kivételét a formákból
- Kemény, roppanós, fényes felületet kölcsönöz a csokoládénak egységes színnel (vonalak, szürke foltok nélkül)

Röviden: olyan csokoládét kapunk, ami gusztusosan néz ki és roppan, mikor eltörik

- Kiváló, finom kristályszerkezetet biztosít a csokoládénak a szemcsés szerkezet helyett

Mind ezek ellenére a csokoládé temperálása nem egyszerű folyamat.

### A Mycryo<sup>™</sup> porított kakaóvaj segítségével gyerekjáték a csokoládé temperálása!

**Extra előny:** a Mycryo<sup>™</sup>-val a csokoládé hosszabb ideig marad folyékony

#### Temperálás Mycryo<sup>™</sup> porított kakaóvajjal:

- Melegítsük fel a csokoládét mikrohullámú sütőben, vagy vízgőz felett 40-45 °C-ra.
- Hagyjuk a csokoládét szobahőmérsékleten visszahűlni étcsokoládé esetében 34-35 °C-ra, tej-, fehér-, illetve színes csokoládénál 33-34 °C-ra.
- Adjunk a csokoládéhoz **1%-nyi Mycryo<sup>™</sup> porított kakaóvaj**at (10 g-ot 1 kg csokoládéhoz).
- Keverjük össze jó alaposan.
- Amikor a csokoládé elérte az ideális hőmérsékletet, ami étcsokoládénál 31-32 °C, tej-, fehér-, illetve színes csokoládé esetében 29-30 °C, kezdhetünk dolgozni a csokoládéval a végtermék elkészítéséhez. Ahhoz, hogy hosszabb ideig tudjunk dolgozni a csokoládéval, tartsuk a csokoládét az ideális hőmérsékleten.

**Teszt:** Mártsuk a késünk hegyét a temperált csokoládéba. Ha gyorsan megkeményedik rajta, az jelzi, hogy a csokoládé megfelelően lett temperálva és kezdhetünk dolgozni vele.

| Termékkód     | Megnevezés                            | Kakaótartalom | Kiszereles  | Szavatossági idő                 |
|---------------|---------------------------------------|---------------|-------------|----------------------------------|
| NCB-HD706-W44 | Mycryo <sup>™</sup> porított kakaóvaj | 100 %         | 600 g doboz | 12 hónap bontatlan csomagolásban |