



MYCRYO® КАКАО-МАСЛО

Настоящее открытие для Ваших
кулинарных изделий

INNOVATION



Всегда следуя духу новаторства, Cacao Barry создала новое поколение пищевого жира, криогенного и дезодорированного какао-масла Mycryo® в нейтральной форме порошка. Оно хорошо подойдет ко всем солоноватым кондитерским изделиям, а также для производства шоколада благодаря своей оптимальной кристаллизации. Какао-масло Mycryo® получила особое упоминание от Sirha как прекрасное новаторское решение.



КАКАО-МАСЛО MYCRYO®

Здоровое, удобное и отменное

ОГРОМНОЕ КОЛИЧЕСТВО ОБЛАСТЕЙ ПРИМЕНЕНИЯ



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ



- > Обсыпать изделие до его приготовления и без добавления жира; это позволит брать изделия даже при высоких температурах и сохранить в них натуральные соки, аромат и их питательные качества.
- > Também подходит для легкой и вегетарианской кухни.

ДЛЯ ЭКОНОМИИ ВРЕМЕНИ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И В ЧАСЫ НАИБОЛЬШЕГО КОЛИЧЕСТВА ПОСЕТИТЕЛЕЙ



- > Позволяет приготовить все заправки и подливки.
- > Легко измерить и использовать.
- > Легко очищается бумажной салфеткой. Ни капли не остается в кастрюле!

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НУЖНОГО ВКУСА

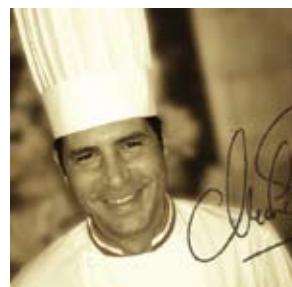


- > Сохраняет и усиливает натуральный вкус пищи.
- > В виде порошка его можно смешивать со специями для создания часто используемых заправок.

МНЕНИЕ ШЕФ-ПОВАРА

“

Mycryo® позволяет приготовить множество блюд заранее, усиливая даже наиболее тонкие ингредиенты. Одним словом, с Mycryo® Ваша кухня гарантированно приобрете высокое качество и сэкономит Ваше время. //



Майкл Рот (Michel ROTH)
Лучший мастер Франции
и Bocuse D'or

УДОБСТВО В ПРИМЕНЕНИИ И ЗДОРОВАЯ ПИЩА

В 2 - 3 МЕНЬШЕ ЖИРОВ И МАСЕЛ (Испытано 10 раз при одинаковых условиях приготовления)	Muscryo®		Слив. масло		Олив. масло	
	никое (г)	высок. (г)	никое (г)	высок. (г)	low (г)	высок. (г)
Свежий стейк	15	20	30	50	45	60
Свежий красный морской карась в кожице	20	25	40	60	60	80
Молодые грибы	30	40	80	90	100	120
Сырой картофель кубиками	35	40	70	90	60	80

Какао-масло Muscryo® уже произвело революцию в кухне шеф-поваров всего мира.

С какао-маслом Muscryo® Вы в два или три раза сократите содержание жира по сравнению со сливочным или растительным маслом.

Блюда станут легче, а вкус пищи станет намного насыщеннее!

ЖИРНОСТЬ ДЛЯ БИФШТЕКСА	Muscryo®	Арахисовое масло	Сливочное масло	Олив. масло
Энерг. ценность (ккал/кг)	157	472	301	472
Липиды (г)	17,5	52,5	40 (33 pure fat)	52,5
Холестерин (мг)	0	0	9.6	0

Имея растительное происхождение, какао-масло Muscryo® также обладает ценностями качествами для здоровой пищи; оно снижает калорийность на 50-70% по сравнению с классическими пищевыми жирами.

ЖИРНОСТЬ ДЛЯ ГРИБОВ	Muscryo®	Арахисовое масло	Сливочное масло	Олив. масло
Энерг. ценность (ккал/кг)	315	989	639	989
Липиды (г)	35	110	85 (70 pure fat)	110
Холестерин (мг)	0	0	20.4	0

Более того, какао-масло Muscryo® помогает сократить количество холестерина: например, количество масла, необходимого для приготовления стейка, содержит в себе 20.6 мг холестерина, в то время как какао-масло Muscryo® абсолютно нейтрально.

ЕГО ПРЕИМУЩЕСТВА



> ТЕПЛОСТОЙКОСТЬ ПОЗВОЛЯЕТ БЫСТРО ПРИГОТОВИТЬ ЛЮБОЕ БЛЮДО

- Сохраняет натуральные соки и аромат ингредиентов
- Задерживает отстаивание и окисление ингредиентов
- Сохраняет питательные свойства продуктов



> ДЕЗОДОРИРОВАННЫЙ БЛАГОРОДНЫЙ ЖИР

- Не изменяет вкус пищи и сохраняет натуральный вкус готовых изделий



> ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

- Перед приготовлением: можно заранее приготовить какие-либо блюда
- В процессе: более быстрое приготовление
- После приготовления: легко мыть посуду



> ДЛЯ ЗДОРОВОЙ ПИЩИ

- требуется в 2-3 раза меньше жира, а в пище будет меньше калорий
- нейтральное воздействие по холестерину



> ЛЕГКОСТЬ В ПРИМЕНЕНИИ И ЭКОНОМИЧНОСТЬ

- Легкость в применении и дозировке благодаря порошковой форме
- Muscryo® требуется меньше, чем традиционных жиров



> ПОЛЬЗА ДЛЯ ГИГИЕНЫ И БЕЗОПАСНОСТИ

- Аккуратное использование (не вытекает, как из бутылки)
- Не развиваются бактерии
- Нет масляных следов
- Невозможность повторного использования

Какао-масло Mycryo®



ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ

Темперирование представляет собой обязательный этап при создании идеального шоколада.

Поэтому необходимо оптимизировать кристаллизацию для:

- получения однообразного и глянцевого шоколада без прожилок
- предотвращения зернистости и пятен
- для легкости снятия с формы (шоколад сжимается в процессе охлаждения и его легче вынуть из формы)

Традиционный метод темперирования – это достаточно сложная операция. С Mycryo® это сделать достаточно просто: Вы просто добавляете порошок после того, как шоколад достигнет нужной температуры.

При темперировании какао-маслом Mycryo® шоколад останется жидким в течение более длительного периода времени.

ТЕМНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ИЛИ РАЗНОЦВЕТНЫЙ ШОКОЛАД.

> Можно наносить руками или при помощи глазировочной машины



Растопите шоколад при 40-45°C (104-113°F) (в микроволновой печи или пароварке).



Дайте шоколаду остить при комнатной температуре (до 34-35°C (93-95°F) для темного шоколада, или до 33-34°C (91-93°F) для молочного, белого или разноцветного шоколада).



Добавьте 1% какао-масла Mycryo™, 10 г на 1 кг шоколада (1 унция на каждые 100 унций шоколада).



Хорошо смешайте.



После того, как шоколад достигнет идеальной температуры (31-32°C (88-90°F) для темного шоколада, и 29-30°C (84-86°F) для молочного, белого или разноцветного шоколада), его можно использовать для окончательной обработки изделия.



Для использования полученного шоколада в течение длительного периода времени, храните его при 31-32°C (88-90°F) для темного шоколада, и 29-30°C (84-86°F) для молочного, белого или разноцветного шоколада).



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Проверка > Выполните проверку на бумаге.

100%
Какао-
масла

Какао-масло Mycryo®

№	Код SAP	УПАКОВКА	ХРАНЕНИЕ	СРОК ХРАНЕНИЯ
531076	NCB-HD706-BY-X09	6 коробок по 1,5 кг	18-20 °C	12 МЕСЯЦЕВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

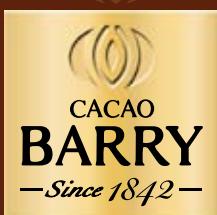
Разделите наше ноу-хау с нашими специалистами и представителями, проконсультировавшись с ними или посетив учебные занятия в нашей Академии Шоколада.

Вы также можете получить всю техническую информацию и рецепты всего ассортимента нашей продукции, посетив наш Интернет-сайт:

www.mycryo.com

BARRY CALLEBAUT France
5, boulevard Michelet - 78250 MEULAN - FRANCE
Tél : 01 30 22 85 13 / 86 22 - Fax : 01 30 22 87 54

BARRY CALLEBAUT Italia SpA
Viale Milano Fiori- Strada 1 -Palazzo E/2
20090 Assago-Milano
Phone:+39 025 751 44 87 - 42 94 Fax:+39 025 779 07 83 - 45 51



BARRY CALLEBAUT Asia Pacific Pte. Ltd
26 Senoko South Road - 258091 - SINGAPORE
Tél : +65 67 55 98 22 - Fax : +65 67 55 83 22

BARRY CALLEBAUT Ibérica SL.
Calle Frederic Mompou n°3 - 5a
08960 Sant Just Desvern (Barcelona)
Phone:+34 93 470 56 73 Fax:+34 93 470 56 70

www.cacaobarry.com