

QUE PEUT FAIRE MYCRYO® POUR VOTRE TALENT CULINAIRE?

DES RÉSULTATS PARFAITS DE CUISSON

de viandes, poissons, crustacés, légumes...

“Mycryo® a une parfaite tenue à des températures de cuisson jusqu’à 200°C. Quand d’autres graisses comme le beurre ou l’huile d’olive brûlent dans la poêle, Mycryo® saisit rapidement et parfaitement vos ingrédients.”

“La croûte, la texture, la couleur et le goût sont surprenants avec Mycryo®.”

Felix Alen

LE GOÛT FRANC ET NATUREL

même des ingrédients les plus délicats

“Mycryo® n’a pas d’odeur et a un goût neutre. Autrement dit: Mycryo® ne cache pas le goût naturel et frais des ingrédients comme le font le beurre et l’huile d’olive. Le goût authentique et naturel est mieux révélé que par toute autre graisse de cuisson.”



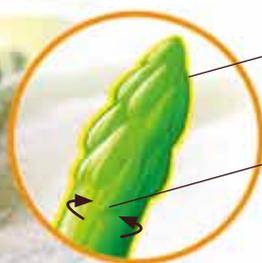
“Mycryo® n’a pas de goût en soi. Il révèle le goût authentique et naturel des ingrédients.”

Felix Alen

UNE SUCCULENCE UNIQUE

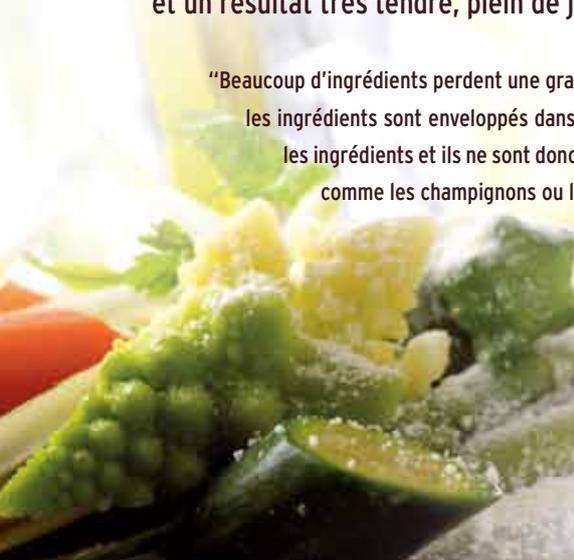
et un résultat très tendre, plein de jus et naturel

“Beaucoup d’ingrédients perdent une grande partie de leur jus pendant la cuisson au beurre ou à l’huile. Grâce à la texture fine de Mycryo®, les ingrédients sont enveloppés dans une couche imperméable ultrafine, comme une seconde peau. Celle-ci retient le jus naturel dans les ingrédients et ils ne sont donc pas perdus pendant la cuisson. La différence est stupéfiante – même avec des ingrédients délicats comme les champignons ou les épinards.”



Mycryo® enveloppe les ingrédients d’une couche imperméable.

Tous les jus sont sauvegardés dans les ingrédients.



UNE SOLUTION "GAIN DE TEMPS"

"L'idéal est de mélanger Mycryo® à l'assaisonnement, d'en enduire les ingrédients auparavant et de les entreposer au frais jusqu'au moment où vous en avez besoin. Ceci permet aux chefs de mieux s'organiser pendant les heures de pointe en cuisine."

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- 100% beurre de cacao désodorisé
- Garder au frais: 12-18°C
- Période maximale de conservation: 1 an

Regardez les démos,
les recettes et les
informations techniques
Mycryo® sur
www.mycryo.com/callebaut

Nom	Type	Description	Beurre de cacao	Emballage	Code de produit
Mycryo®	Beurre de cacao en poudre	Une nouvelle graisse de cuisson	100%	Boîte 600 g	NCB-HD706-W44



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

Découvrez tout ce que Mycryo® apporte à votre cuisine sur www.mycryo.com/callebaut

Barry Callebaut Belgium sa • Aalstersestraat 122 • 9280 Lebbeke-Wieze • Tél. +32 53 73 04 90 • Fax +32 53 73 04 50



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

MYCRYO®

**“MYCRYO®, C’EST LA PROMESSE
DE RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITS.”**

Felix Alen - Chef au Hof te Rhode, Belgique





Dans le temps, un chef digne de ce nom mettait un point d'honneur à ce que tout soit fait à la main dans sa cuisine. C'était l'époque des grandes équipes en cuisine, où un personnel motivé et bon marché abondait encore. Ces temps sont révolus et les chefs d'aujourd'hui doivent alléger les charges au maximum s'ils veulent rester créatifs. C'est là que la science et l'industrie peuvent aider, comme le prouve la popularité des ingrédients prêts à l'emploi et la cuisine moléculaire.

Même les chefs les plus réputés en sont arrivés à adopter ces deux phénomènes. Ils achètent chez leurs fournisseurs spécialisés les préparations prêtes à l'emploi qui demanderaient beaucoup de travail, découvrent de nouveaux produits et installent un outillage futuriste dans leurs propres cuisines. De cette façon, ils ont à nouveau le temps d'être créatifs et de respecter les demandes de leurs hôtes.

Callebaut® simplifie les préparations et fait gagner du temps grâce à ses produits parfaits.

Mycryo®, par exemple, est un produit de cuisson révolutionnaire. J'en suis tout à fait ravi et convaincu de toutes ses qualités: la résistance à une chaleur élevée, le goût neutre, l'absence d'odeur, l'imperméabilité à l'eau, la composition végétale,...

Chacun sait que le chocolat Callebaut® a une réputation internationale. Maintenant, Mycryo® prouve que ses produits dérivés sont d'une même classe authentique.

Felix Alen
Chef au Hof te Rhode
Ambassadeur Callebaut® Belgique



QU'EST-CE QUE MYCRYO®?

Mycryo® est un pur beurre de cacao en poudre à 100%. Il s'agit d'une graisse noble - 100% végétale - idéale pour la cuisson.

- Purement végétal - 100% nature!
- Mycryo® est obtenu en "cryogénisant" le beurre de cacao (surgélation à très basse température), un processus entièrement naturel.
- Une parfaite résistance aux températures élevées (jusqu'à 200°C).
- Donne des résultats de cuisson meilleurs et plus sains que les autres graisses comme l'huile d'olive, le beurre...
- Peut être utilisé dans une gamme étendue de techniques de cuisson: rôti, sauter, teppan, wok, griller, barbecue.



COMMENT UTILISER MYCRYO®?

1. Parsemez votre plan de travail de Mycryo® ou remplissez-en un saladier (mélangé à l'assaisonnement, si souhaité). Vous pouvez aussi le garder dans une saupoudreuse (mélangé à l'assaisonnement).
2. Enduisez les ingrédients crus (viandes, poissons ou légumes) de Mycryo®.
Vous pouvez entreposer les ingrédients au réfrigérateur jusqu'au moment où vous en avez besoin.
3. Saisissez dans une poêle sèche et chaude, sans ajouter d'autres matières grasses.
4. Servez!



QU'APPORTE MYCRYO® À VOTRE CUISINE?

RESPECT DES TEXTURES NATURELLES

même celles des ingrédients les plus délicats

“Grâce à sa très bonne résistance à la chaleur, Mycryo® permet de saisir rapidement les textures les plus délicates - sans adhérer à la poêle, sans se décomposer. Mycryo® garantit des résultats excellents, même quand vous faites griller des poissons, du foie gras, des crustacés, des légumes délicats...”

“Même quand je fais frire un poisson très délicat - comme le cabillaud, la sole ou la cardine - Mycryo® me donne des résultats excellents. Les textures restent parfaitement intactes, sans s'émietter pendant la cuisson.”

Felix Alen



UNE CUISINE PLUS ÉCONOMIQUE

“Vous ne devez utiliser qu'une très petite quantité de Mycryo®: environ 7 à 8 fois moins que d'autres graisses. Voici comment Mycryo® contribue en plus à une façon plus économique de faire la cuisine.”

	Mycryo®		Beurre de cuisine		Huile d'olive	
	Min. (g)	Max. (g)	Min. (g)	Max. (g)	Min. (g)	Max. (g)
Steak frais	4	5	30	50	45	60
Dorade fraîchement nettoyée	5	6	40	60	60	80
Champignons entiers	8	10	80	90	100	120
Pommes de terre crues en dés	9	10	70	90	60	80

Testé 10 fois dans des conditions identiques



UNE CUISINE PLUS SAIN

“Mycryo® est 100% végétal et a un effet neutre sur le niveau de cholestérol. En utilisant Mycryo® pour vos plats, vous réduisez les calories de 50% à 70%, par comparaison avec d'autres graisses de cuisine. Mycryo® contribue ainsi à une cuisine plus légère également, moins riche en graisses.”

Valeur nutritionnelle de la graisse de cuisson pour 1 kg de steak

	Mycryo®	Huile d'arachide	Beurre de cuisine	Huile d'olive
Énergie (kcal/kg)	157	472	301	472
Lipides (g)	17,5	52,5	40 (33 graisse pure)	52,5
Lipides saturés (g/100 g)	10,5	10,5	20	6,8
Cholestérol (mg)	0	0	96	0

Valeur nutritionnelle de la graisse de cuisson pour 1 kg de champignons

	Mycryo®	Huile d'arachide	Beurre de cuisine	Huile d'olive
Énergie (kcal/kg)	315	989	639	989
Lipides (g)	35	110	85 (70 graisse pure)	110
Lipides saturés (g/100 g)	21	22	42,4	14,3
Cholestérol (mg)	0	0	204	0

“Grâce à sa résistance aux températures de cuisson élevées, Mycryo® convient parfaitement pour une cuisson classique, sauter, teppan, wok, griller et même le barbecue.”

Felix Alen

UNE CUISSON PLUS PRATIQUE ET PLUS HYGIÉNIQUE

“La poudre Mycryo® facilite le travail. Elle est facile à doser et à manipuler. En plus, elle n'éclabousse pas pendant la cuisson. Il n'y a pas non plus de résidus qui restent collés à la poêle. Le nettoyage est donc plus rapide et facile aussi.”



“Mélangé à Mycryo®, l'assaisonnement adhère mieux aux ingrédients et le goût pénétrera mieux.”

Felix Alen

RECEVEZ MAINTENANT UNE SAUPOUDREUSE GRATUITE!

À l'achat de 3 boîtes de Mycryo® vous recevrez une saupoudreuse Callebaut® Mycryo® gratuite.

Découpez les 3 code-barres de l'emballage et envoyez-les accompagnés du bon ci-joint à:

Barry Callebaut, Elly Mannaert, Aalstersestraat 122, 9280 Lebbeke-Wieze

Mentionnez bien votre nom, adresse et votre adresse e-mail.

SAUPOUDREUSE CALLEBAUT®
MYCRYO® GRATUITE
À L'ACHAT DE 3 BOÎTES
DE CALLEBAUT®
MYCRYO®

