

INNOVATIONS CRYOCOOKING - DIE MIT DER KÄLTE SPIELEN

COLD CUISINE -



CRYOCO

CRYOCOOKING®

ÜBERRASCHUNGSELEMENT FLÜSSIGER STICKSTOFF ERÖFFNET SINNLICHE ABENTEUER

Sie sind die wahren Alchemisten des Geschmacks, sie betören ihre Gäste mit verblüffenden Sinneserlebnissen und revolutionieren die moderne Lifestyle-Küche mit Hightech. Immer mehr Spitzenköche verschreiben sich der experimentellen Kochkunst und ersinnen dabei mit Hilfe von flüssigem Stickstoff spektakuläre Kreationen.

Taucht man beispielsweise den Schaum aus Fruchtsäften und alkoholischen Getränken auf einem Löffel in flüssigen Stickstoff, mit -196°C , entsteht eine, an der Oberfläche harte, gefrorene Kugel. Die Füllung bleibt jedoch flüssig.

Auf der Zunge zerplatzt diese Kugel und gibt ihren Inhalt frei. Nach demselben Prinzip wird flüssige Schokolade mit einer Eisschicht überzogen, um den Gaumen mit diesem Kontrast aus Heiss und Kalt zu kitzeln.

Eben dieser Gegensatz macht **CRYOCOOKING®** für Profiköche und Caterer so spannend. Das Prinzip ist dabei so einfach wie genial: Taucht man eine warme Emulsion in den tiefkalten, farb-, geruch- und geschmacklosen Flüssigstickstoff, entsteht ein Effekt, den man mit anderen Mitteln nicht erzielen kann. Während die Eiskugel aussen etwa eine Temperatur von -80°C hat, birgt ihr Kern eine 20°C warme Flüssigkeit.

Zu den prominentesten Wegbereitern von **CRYOCOOKING®** zählt u. a. der internationale Spitzenkoch Ferran Adrià aus Katalonien. In Deutschland begannen Event-Caterer Klaus-Peter Kofler und 2 Sterne-Koch Juan Amador vor drei Jahren mit flüssigem Stickstoff zu arbeiten und überraschen weiterhin ihr anspruchsvolles Publikum mit ihren Ideen.

CRYOCOOKING® ist längst fester Bestandteil der grossen Küche, Tendenz steigend.



*Thunfisch-Lolly
im Meerrettichmantel*

COLD CUISINE



Die folgenden Anregungen geben Ihnen einen ersten Eindruck der unzähligen Möglichkeiten, die Ihnen **CRYOCOOKING®** bietet.

DIE MIT DER KÄLTE SPIELEN AUSGEREIFTE SETS FÜR DIE PROFI-GASTRONOMIE

Inhalt der Sets:

- Offenes Temperiergefäß (Inhalt 3 Liter)
 - Schutzbrille
 - Schutzhandschuhe
 - Bedienungsanleitung
 - Sicherheitsdatenblätter
- Exklusiv bei Prodega CC und Growa CC erhältlich



CRYOCC

CRYOCOOKING®



*Prosecco-Olivenöl-Eis
mit flüssigem Stickstoff hergestellt*



*Rotwein-Eis
mit flüssigem Stickstoff hergestellt*



*Frische Früchte im Schokomantel
zeitsparend hergestellt mit flüssigem Stickstoff*

CRYOCOOKING® ist eine eingetragene Marke der Linde Gruppe.

COLD CUISINE –

VERBLÜFFEND VIELSEITIG CRYOCOOKING® UND SEINE ANWENDUNGEN

Die innovative Kochtechnik mit flüssigem Stickstoff **macht** bis dato **undenkbare Kreationen möglich**.

Profiköche können mit **CRYOCOOKING®** kulinarisches Neuland betreten und dem sinnlichen Genuss eine neue Dimension verleihen.

Flüssiger Stickstoff lässt sich dabei sehr vielseitig einsetzen:

- Zubereitung von Baisers oder Pralinen
- Herstellung pulveriger Speiseöle
- Prickelnde Eisperlen aus Fruchtezellen
- Herstellung spezieller Sorbets und Rahmglacen

FAKTEN ZUM CRYOCOOKING®

Beim **CRYOCOOKING®** wird gekocht, aber nicht im eigentlichen Sinne gegart, sondern die Oberfläche einer Paste, einer Emulsion, einer Flüssigkeit oder einer festen Zutat verändert.

Durch das, nur Sekunden währende, **Bad im siedenden flüssigen Stickstoff**, der in diesem Aggregatzustand eine tiefkalte Temperatur von -196°C hat, entsteht eine Eiskruste. Je nach zugegebenem Stoff bleibt der Kern jedoch flüssig.

Flüssiger Stickstoff ist zwar kein Stoff mit vorgeschriebenen Gefahrenzeichen, dennoch sollte er nur von Profis verwendet werden.

CRYOC

Mit freundlicher Unterstützung der Firma PanGas

CRYOCOOKING®

IDEEN AUS KÄLTE ANREGUNGEN FÜR SPEKTAKULÄRE GESCHMACKSERLEBNISSE

CRYOCOOKING® lebt vom spannungsgeladenen Gegensatz von Wärme und Kälte. Dabei werden warme Speisen oder Getränke von einem eiskalten Hauch umschlossen. Der Geschmack wird sozusagen eingefroren und erst im Mund mit voller Intensität offenbart. Dadurch werden raffinierte Pointen gesetzt, die das Herz von Gourmets höher schlagen lassen.



*Exotische Cocktailvariationen
mit Cryo-Espumas*