0309462065

Beurre de cacao Mycryo poudre 30 g

Beurre de cacao en poudre mycryo : toute la qualité Barry enfin en petit conditionnement de 30 g !

Patisdecor

Tempérer du chocolat avec du beurre de cacao en poudre : c'est la méthode considérée comme la plus simple et la plus efficace qui soit !

Cette méthode présente de nombreux avantages :

Elle nécessite peu de matériel. Il suffit d'ajouter 10 g de poudre de beurre de cacao pour 1 kg de chocolat, lorsque celui-ci est à la bonne température.

Votre chocolat aura alors une fluidité parfaite et vous pourrez le travailler plus longtemps avant qu'il ne s'épaississe.

Le beurre de cacao mycryo est obtenu par pressage et broyage des fèves de cacao torréfiées, puis congelé à très basse température pour enfin, être transformé en poudre sèche.

Au goût totalement neutre, il est constitué à 100% de beurre de cacao et est donc 100% végétal et 100% naturel.

Résistant aux températures supérieures à 200°C, il est également utilisé pour la cuisson d'aliments en remplacement de toute matière grasse.

De plus, son petit conditionnement en pot est très pratique.

MODE D'EMPLOI :

Utilisation en tempérage du chocolat : Faire fondre le chocolat à 45-50°C et le laisser refroidir : à 34-35°C pour le chocolat noir, et à 33-34°C pour les chocolat blanc, coloré et au lait.

Ajouter le beurre de cacao en poudre (voir dosage) et mélanger.

Utiliser le chocolat lorsque celui-ci atteint 31-32°C (chocolat noir) ou 30-31°C (chocolat blanc, lait, coloré).

Utilisation en cuisson : Saupoudrez vos ingrédients de beurre mycryo (vous pouvez les paner également).

Faites chauffer votre poêle sans ajout de matière grasse.

Ajouter vos ingrédients dès que votre poêle est chaude.

Cuire de manière standard.

CONSEILS D'UTILISATION :

Le beurre mycryo est une matière grasse désodorisée : son goût est neutre et n'impacte pas la saveur des aliments.

Lors de la cuisson, il retient le jus des aliments lors de la cuisson et est donc idéal pour la cuisson d'aliments riches en eau).

Résistant aux températures supérieures ou égales à 200°C, son utilisation permet de réaliser des cuissons rapides : les caractéristiques nutritionnelles sont préservées et la dégradation/oxydation des aliments est retardée.

Confiserie, pâtisserie : réalisation d'enrobage, de bonbons de chocolat, tempérage du chocolat.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Cuisine générale : cuisson de viandes, poissons ou légumes, assaisonnement, etc.

INGRÉDIENTS :

100% pur beurre de cacao

Durée vie : 12 mois à fabrication
Unité : 30 g

Produit de la même gamme	
0309462065	Beurre de cacao mycryo poudre 30g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques