

Questions - Réponses :

Le beurre Mycryo n'a-t-il pas le goût de cacao ?

Il y a un très léger goût à sec. A la cuisson, ce goût disparaît au profit de celui de l'aliment. Le beurre Mycryo est donc particulièrement recommandé pour des préparations au goût neutre (émulsions qu'on assaisonnera par la suite) ou des aliments dont on souhaite mettre le vrai goût en valeur.

En mettant aussi peu de matière grasse sur l'aliment, n'y a-t-il pas de risque qu'il adhère à la poêle ?

Non. Le beurre Mycryo monte beaucoup plus haut en température que le beurre frais ou même clarifié. En chauffant la poêle à blanc ou la plancha jusqu'à obtenir une température proche de 200°C, l'aliment sera saisi immédiatement et prendra une belle couleur uniforme et dorée.

Quel intérêt présente le beurre Mycryo pour une sole meunière ou une poêlée de légumes à l'huile d'olive ?

En cuisant, l'huile ou le beurre imbibent l'aliment et lui transmettent leur goût. Une cuisson au beurre Mycryo préservera au contraire le goût franc de l'aliment. Ajoutez avant de servir un trait d'huile d'olive ou une noisette de beurre et vous serez surpris par l'association des saveurs !



Tableau comparatif : tests de température et quantités utilisées au kg cuisiné

Matière grasse employée	Point de Fumée	Température brûlée	Utilisation au kg cuisiné
Beurre frais	100°C	130°C	50 gr
Beurre clarifié	130°C	160°C	50 gr
Huile d'arachide	200°C	240°C	80 gr
Beurre Mycryo	200°C	230°C	10 gr



Caractéristiques produit :

Beurre de cacao réduit en poudre par cryogénéisation

100% d'origine naturelle

Convient aux préparations végétariennes

Parfaite sécurité alimentaire

Stockage à température ambiante (12 - 18°C) conseillé

DLUO : 1 an

 CACAO
BARRY

Beurre
Mycryo™
de cacao



Un résultat saisissant
pour vos créations !



 CACAO
BARRY

Beurre Mycroyo™ entre dans votre cuisine...

Pour la couleur, la texture et un goût franc des aliments

Saupoudrez directement le beurre Mycroyo sur l'aliment cru ou blanchi avant la cuisson. La texture poudreuse du beurre Mycroyo isole le produit et capture l'eau et les graisses qu'il contient. Saisissez ensuite vos aliments dans une poêle chauffée à blanc à 200°C, ils cuiront plus rapidement et de manière uniforme et garderont leur couleur, leur texture juteuse et leur goût authentique.



Pour des économies de produits

Avec le beurre Mycroyo, vous n'avez plus besoin d'ajouter de matière grasse dans la poêle. 1 à 2 grammes de beurre Mycroyo suffisent à recouvrir complètement l'aliment, un steak par exemple, pour une cuisson régulière et dorée. Vous économisez ainsi 5 à 10 grammes de matière grasse par rapport au beurre laitier ou à l'huile.

Le pouvoir isolant du beurre Mycroyo et sa capacité à monter en température limitent de 10 à 20% les déperditions d'eau et de graisse à la cuisson. Ceci est particulièrement économique pour les produits riches en eau ou en graisse, fragiles et coûteux, comme les fruits de mer, les ris de veaux et le foie gras. Sur un foie gras d'1,5 kg, vous servirez une assiette supplémentaire.



Pour un gain de temps dans la préparation

Évitez le « coup de feu » et prenez de l'avance ! Préparez votre mélange d'épices et de beurre Mycroyo à l'avance. Saupoudrez directement ce mélange sur les aliments, que vous pouvez garder au réfrigérateur sans risque d'altération ou de prise d'odeur. Ceci vous permettra de vous concentrer sur la cuisson pendant le service.

Utilisez le beurre Mycroyo pour le panage. Mélangé directement à la chapelure, il adhère à l'aliment et évite d'utiliser farine et œufs. Vous gagnerez plusieurs étapes dans la préparation.

Et pourquoi ne pas essayer de monter vos sauces émulsionnées au beurre Mycroyo ? Le beurre Mycroyo agit comme un stabilisant naturel, et vous assurera une meilleure tenue à la chaleur et dans le temps de votre sauce. Vous obtiendrez ainsi une sauce au goût neutre que vous pourrez parfumer ou agrémenter selon votre choix.



Pour une sécurité alimentaire accrue

En utilisant le beurre Mycroyo, vous réduisez fortement les risques de contamination bactériologique car c'est un produit sec qui ne contient pas d'eau.

En outre, le beurre Mycroyo vous permet une utilisation « propre » de la matière grasse.

Dosé à la cuillère, dans une passette ou mieux encore transvasé dans une saupoudreuse, le beurre Mycroyo est solide à température ambiante et ne coule pas. Saupoudré directement sur l'aliment, il limite le dépôt de graisse dans la poêle et permet un nettoyage plus facile des ustensiles de cuisine.



Tofu de potimarron et écumes de giroles

Tofu de potimarron
Détailler en dés le potimarron et étuver au beurre Mycroyo. Réduire en purée et ajouter la crème et les œufs. Mouler dans les bols chinois et pocher 25 minutes à 120°C. Refroidir.

Truffes de trompettes
Fondre le beurre Mycroyo et ajouter les trompettes. Prendre à -20°C et pacosser. Saupoudrer les bols de tofu avec cette poudre de trompettes.

Ecumes de giroles
Chauffer la crème avec les giroles sautées au beurre Mycroyo. Mixer et chinoiser. Mettre dans le syphon et siphonner le tofu.

Finition
Décorer avec une petite girole et deux bâtonnets de ciboulette.



Plancha de Saint Jacques, chignon caramélisé à la bière et émulsion de cresson

Plancha de Saint Jacques
Saupoudrer les saint jacques avec le beurre Mycroyo et colorer sur la plancha, 1 minute de chaque côté. Réserver.

Endives caramélisées (chignon)
Effeuille les endives. Cuire la cassonade et le beurre Mycroyo à coloration blonde. Ajouter les feuilles et déglacer à la bière. Cuire 2 minutes.

Émulsion de cresson
Blanchir et rafraîchir le cresson. Réduire en purée avec le beurre Mycroyo. Chauffer la crème et le fumet. Ajouter le beurre de cresson et émulsionner.

Viennoise de cabillaud aux épices poêlée de légumes vinaigrette tiède d'agrumes

Panage et cuisson rapide des aliments fragiles
Texture moelleuse et non grasse

Belle coloration uniforme et dorée



Couleurs vives et naturelles des légumes

Stabilité dans le temps de l'émulsion

Viennoise de cabillaud
Mélanger le beurre Mycroyo, la mie de pain, la badiane et le gruyère haché. Appliquer sur les dos de cabillaud et réserver au frais.

Pomme maxime
Emincer les pommes de terre et disposer en rosace. Dorer au beurre Mycroyo chaud.

Poêlée de légumes
Blanchir les légumes verts. Rafraîchir. Poêler les pleurotes. Enrober les légumes avec le beurre Mycroyo réhydraté. Poêler l'ensemble des légumes au wok. Assaisonner au poivre de séchouan.

Vinaigrette d'agrumes
Réduire le jus d'agrumes de moitié. Ajouter le vinaigre balsamique et émulsionner avec le beurre Mycroyo.



Foie gras poêlé à la banane, tuile de gruë et émulsion de cacao aux 4 épices

Foie gras poêlé
Détailler le foie gras en escalope, assaisonner et saupoudrer de beurre Mycroyo. Réserver au frais. Sauter 45 secondes sur chaque face. Réserver au chaud.

Bananes poêlées
Détailler les bananes en rondelles de 2 cm. Réaliser un caramel avec la cassonade et le beurre Mycroyo. Enrober chaque rondelle pendant quelques minutes. Former des brochettes avec 3 rondelles et une demi gousse de vanille.

Tuile de gruë de cacao
Fondre le beurre Mycroyo et incorporer les éléments. Reposer 30 minutes. Etaler sur feuille de cuisson et cuire à four chaud. Mouler à convenance..

Émulsion de cacao
Chauffer le fond de volaille et la glace. Incorporer le cacao et les 4 épices. Émulsionner avec le beurre Mycroyo.



Ballotin de saumon en nori, crémeux chocolaté à la noisette et gingembre

Ballotin de saumon en nori
Réaliser la farce de merlan en incorporant la crème, le blanc d'œuf et le beurre Mycroyo. Masquer l'escalope de saumon préalablement saupoudrée de beurre Mycroyo en intercalant la feuille de nori. Rouler en ballotins et cuire à basse température (70°C) vapeur. Reposer.

Roquette sautée à l'ail fondant
Poêler rapidement la roquette au beurre Mycroyo. Ajouter l'ail confit et les tomates. Réserver.

Crémeux chocolaté
Chauffer le fumet de crustacé avec la brunoise de carotte, le gingembre haché. Ajouter le chocolat blanc et l'huile de noisette. Cuire 5 minutes et émulsionner avec le beurre Mycroyo.



Mélanger le beurre Mycroyo et les épices



Saupoudrer le mélange



Cuire

Beurre Mycroyo™

