

Backzutat – Mycryo™

Artikelnummer: 303201

Pulver – hochergiebig
Füllmenge: 100 g

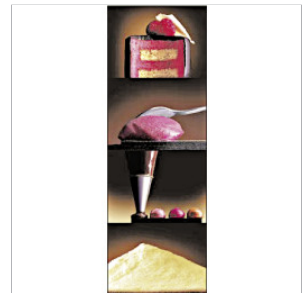
Kakaobutter in Pulverform

Produktbeschreibung

Mit dieser Butter werden Sie glänzen.

Mycryo™ Kakaobutter in Pulverform. Das edle Fett mit natürlicher Herkunft! Es besteht aus 100 % Kakaobutter. Erleichtert das Temperieren von Schokolade, stabilisiert Schaumspeisen und Cremes. Die Schokolade bleibt länger flüssig und erhält einen schönen Glanz. Perfekt geeignet als Gelatineersatz z.B. bei Mousses, Cremes, Glasuren. Zum Braten von Fleisch, Fisch und Geflügel. Für die vegetarische und die Halal-Küche geeignet. Mit unseren Backzutaten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten und bescheren Ihnen ein optimales Endergebnis.

In Faltschachtel. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.



Gebrauchsanweisung

So wird Vorkristallisieren von Schokolade zum Kinderspiel!
Schokolade bei 40–45 °C schmelzen. Bei Zimmertemperatur auf ca. 34 °C abkühlen lassen. Mycryo™ hinzufügen (10 g pro kg). Gut mischen. Sobald die Schokolade die gewünschte Temperatur erreicht (29–32 °C), ist sie gebrauchsfertig. Bei gleich bleibender Temperatur kann die Schokolade relativ lange verarbeitet werden.

Als Gelatineersatz: z.B. für 1 Liter Sahne. 100 ml Sahne erwärmen und 50–60 g Mycryo™ darin auflösen, dann alles zusammen mit der restlichen Sahne aufschlagen.

Kühl (12–20 °C) und trocken in geruchsfreier Umgebung lagern!

Zutaten

100% Kakaobutter

Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	3766 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	60,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g