

# CALLEBAUT

## Vervang gelatine door Mycyr<sup>TM</sup> en uw patisserie wint erbij!

Callebaut lanceert een revolutionaire vervanger van gelatine voor uw patissiererecepten!  
Maak snel kennis met deze innovatie... en ontdek hoe ze de kwaliteit van uw patisserie  
nog beter maakt!



# Callebaut Mycryo™

## de moderne vervanger voor gelatine!

Callebaut lanceert Mycryo™: pure cacaoboter in poedervorm. Het is een ideaal substituut voor gelatine in patisseriebereidingen zoals mousses, bavaois, crèmes, glaçages... **Callebaut Mycryo™ biedt uitstekende resultaten** waar gelatine het laat afweten!

### Voor de smaak

Met Callebaut Mycryo™ cacaoboter, versterkt u de smaak van uw ingrediënten. Van fruitmousse tot bavaois: de fruitsmaak is authentieker!

### Voor de textuur

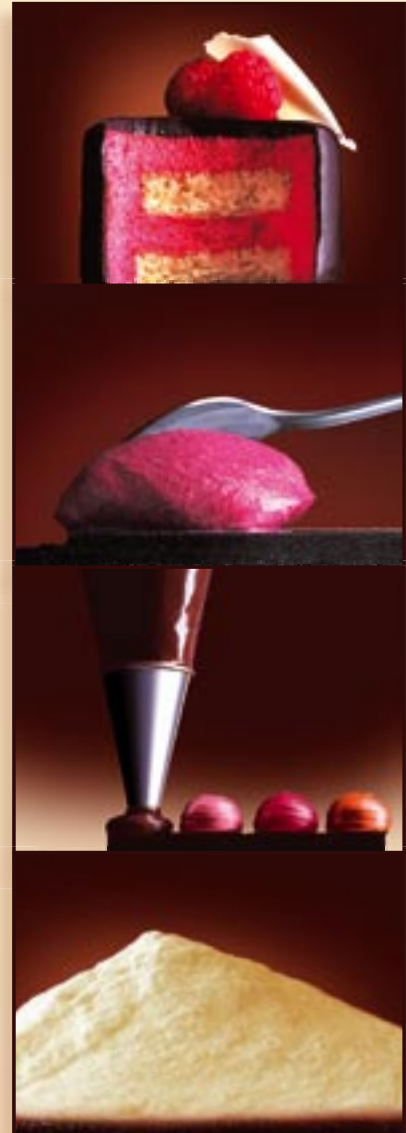
Met Callebaut Mycryo™ wordt de textuur van uw bavaois, mousses, crèmes en glaçages gladder en romiger, zonder elastisch effect.

### Voor de kleur

Callebaut Mycryo™ zorgt ervoor dat uw fruitbereidingen hun levendige kleur behouden in plaats van te verbleken. Heerlijk om te zien; om in te bijten!

### Voor het gebruiksgemak

Door zijn poedervorm is Callebaut Mycryo™ cacaoboter vlot te gebruiken: doseren, in de bereiding strooien, mengen en klaar! Mousses, bavaois, crèmes... nemen de fijne textuur onmiddellijk op.



## Technische eigenschappen

- 100% natuurlijk: puur cacaoboter
- Geschikt voor vegetarische bereidingen
- Voldoet aan alle HACCP voedselveiligheidsvoorschriften
- Ongeopend 1 jaar houdbaar
- Koel bewaren (18-20°C)
- Callebaut Mycryo™ is ook geschikt voor het voorkristalliseren van chocolade. De chocolade blijft ook langer vloeibaar.

PRODUCTNAAM	REFERENTIE	% CACAOBOTER	VERPAKKING
Mycryo™ cacaoboter	NCB-HD706	100%	Doos 1,5 kg



# Uw recepten met Callebaut Mycryo™

## GLAÇAGES

### Donkere glaçage

INGREDIËNTEN	VERWERKING
650 g volle melk 160 g glucosestroop 320 g griessuiker	Samenvoegen en koken.
120 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en mengen.
600 g donkere chocolade <b>Callebaut Strong 60-40</b> 720 g donkere coating <b>Callebaut S12-HP35</b>	Samen smelten. Toevoegen, mengen en alles zeven. Laten afkoelen tot 25-30°C voor verwerking.

### Melkglaçage

INGREDIËNTEN	VERWERKING
650 g volle melk 160 g glucosestroop 320 g griessuiker	Samenvoegen en koken.
120 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en mengen.
1450 g melkchocolade <b>Callebaut Excellent 845</b> 720 g bleke coating <b>Callebaut S04-HP35</b>	Samen smelten. Toevoegen, mengen en alles zeven. Laten afkoelen tot 25-30°C voor verwerking.

### Witte glaçage

INGREDIËNTEN	VERWERKING
750 g volle melk 160 g glucosestroop 320 g griessuiker	Samenvoegen en koken.
120 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en mengen.
1450 g witte chocolade <b>Callebaut Excellent W</b> 720 g witte coating <b>Callebaut S00-HP31-W</b>	Samen smelten. Toevoegen, mengen en alles zeven. Laten afkoelen tot 25-30°C voor verwerking.

*Tip: deze glaçages zijn in de koelkast 3 dagen houdbaar in gesloten verpakking (vb. een emmer met deksel). Verwarm de hoeveelheid die u nodig heeft op 30°C vooraleer u er cakes, taarten, desserts... mee glaçeert.*

## CRÈMES

### Crème voor desserts en gebak (citroen, sinaasappel, passievrucht of mandarijn)

INGREDIËNTEN	VERWERKING
250 g pulp	Koken.
200 g eieren 200 g eidooiers 250 g griessuiker	Opkloppen. Alles samenvoegen en opwarmen tot 85°C (microgolf of bain-marie).
200 g boter 150 g cacaoboter <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen, mengen en alles zeven. Laten afkoelen.
1200 g opgeklopte slagroom	Toevoegen en ondermengen.

### Witte chocolade-vanillecrème

INGREDIËNTEN	VERWERKING
200 g volle melk 20 g suiker 20 g puddingpoeder 50 g eidooiers 1 vanillestokje	Verwerken tot banketbakerscrème.
10 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Onmiddellijk toevoegen en mengen.
130 g witte chocolade <b>Callebaut Select W2</b>	Laten smelten in de crème. Laten afkoelen tot 30°C.
300 g opgeklopte slagroom	Toevoegen en mengen.

### Lichte vruchtencrème

INGREDIËNTEN	VERWERKING
600 g pulp 20 g eidooiers 55 g eieren 150 g suiker 30 g puddingpoeder	Verwerken tot banketbakerscrème met de pulp.
40 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 30°C.
600 g opgeklopte slagroom	Toevoegen en mengen.





## VRUCHTENMOUSSES

### Passievruchten- of frambozenmousse met Italiaans schuim

INGREDIËNTEN	VERWERKING
70 g vruchtenpuree 50 g griessuiker	Mengen en verwarmen (70°C).
100 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en goed mengen.
150 g vruchtenpuree (3°C)	Toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18°-20°C.
200 g Italiaanse meringue 550 g opgeklopte slagroom	Als laatste ondermengen.

### Rode vruchtenmousse (zwarte bessen, frambozen, braambessen)

INGREDIËNTEN	VERWERKING
100 g vruchtenpuree 175 g griessuiker	Mengen en verwarmen (70°C)
60 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en goed mengen.
200 g vruchtenpuree (3°C)	Toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18-20°C.
650 g opgeklopte slagroom	Als laatste ondermengen.

### Bananenmousse

INGREDIËNTEN	VERWERKING
200 g bananenpuree 350 g griessuiker	Mengen en verwarmen (70°C).
120 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en goed mengen.
400 g bananenpuree (3°C)	Toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18-20°C.
50 g rum 1300 g opgeklopte slagroom	Als laatste ondermengen.

## BAVAROIS

### Hazelnoot-witte chocoladebavarois

INGREDIËNTEN	VERWERKING
560 g volle melk	Koken.
170 g eidooiers 120 g griessuiker	Samen opkloppen en bij de melk voegen. Alles opwarmen tot 85°C en zeven.
150 g <b>Callebaut Mycryo™</b> 740 g witte chocolade <b>Callebaut Select W2</b> 200 g hazelnootpasta <b>Callebaut PNP</b>	Eén voor één toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18-20°C.
1200 opgeklopte slagroom	Toevoegen en ondermengen.

### Vanillebavarois

INGREDIËNTEN	VERWERKING
340 g volle melk 2 vanillestokjes	Koken.
60 g eidooiers 200 g griessuiker	Samen opkloppen en bij de melk voegen. Alles opwarmen tot 85°C en zeven.
80 g <b>Callebaut Mycryo™</b> 50 g citroensap	Beiden apart toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18-20°C.
750 g opgeklopte slagroom	Toevoegen en ondermengen.

### Witte chocoladebavarois

INGREDIËNTEN	VERWERKING
340 g volle melk	Koken.
60 g eidooiers 200 g griessuiker	Samen opkloppen en bij de melk voegen. Alles opwarmen tot 85°C en zeven.
740 g witte chocolade <b>Callebaut Select W2</b> 120 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Beide toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18-20°C.
1300 g opgeklopte slagroom	Toevoegen en ondermengen.

### Frambozenbavarois

INGREDIËNTEN	VERWERKING
400 g frambozenpuree	Koken.
80 g eidooiers 210 g griessuiker	Samen opkloppen. Frambozenpuree erop gieten en mengen. Alles opwarmen tot 85°C en zeven.
60 g <b>Callebaut Mycryo™</b>	Toevoegen en mengen. Laten afkoelen tot 18-20°C.
800 g opgeklopte slagroom	Toevoegen en ondermengen.



**CALLEBAUT**  
GEDREVEN DOOR UW VAKMANSCHAP