

CryoKoken. Een ijskoude verleiding met vloeibare stikstof



Werk voor alchemisten

Moleculair koken veroverd de keuken. Het zijn de ware alchemisten van deze tijd die de smaakpapillen van hun gasten verrassen met verbluffende smaaksensaties en de moderne kookstijl revolutioneren met high-tech bereiding. Steeds meer gelauwerde chefs stellen zich open voor deze experimentele keuken en gebruiken vloeibare stikstof voor spectaculaire creaties.

Als we, bijvoorbeeld, een lepel opgeklopt schuim van fruitsap kort dippen in vloeibare stikstof, dan vormt zich een hard bevroren korst. De vulling blijft echter smeug. De dunne korst breekt in de mond en laat de warme inhoud de tong strelen. Hetzelfde principe wordt toegepast door vloeibare chocolade te coaten met een bevroren ijslaagje om de smaakpapillen te stimuleren met een contrast tussen warm en koud.

Het verrassende element

Vloeibare stikstof bezorgt de smaakpapillen een nieuw avontuur. Het is juist het contrast tussen warm en koud dat CryoKoken in de belangstelling zet van professionele koks en cateraars. Het principe is even eenvoudig als ingenieus: als een warme emulsie in kleur, smaak en reukloze vloeibare stikstof wordt gedoopt, geeft dat een unieke smaaksensatie die op geen enkele andere manier te bereiken is.

Waarschijnlijk is het Heston Blumenthal geweest die in de Fat Duck als eerste is gaan koken met vloeibare stikstof. De Catalaan Ferran Adrià heeft met zijn staf veel baanbrekend werk gedaan en het CryoKoken echt op de kaart gezet. Zijn receptuur wordt wel omschreven als 21ste eeuw tapas van een excentrieke wetenschapper met een artistieke twist. Zijn restaurant El Bulli staat al meerdere jaren nummer 1 in de wereld.

Inmiddels is CryoKoken het stadium van experimenteren ontgroeit. Een weloverwogen combinatie van ingrediënten en een juiste dosering van koude stikstof levert verrassende smaakresultaten. Als u op de hoogte gehouden wilt worden van vernieuwende receptuur, lees dan Culinair Saisonier, Pâtisserie & Dessert en !dee van Friesland Foods Professional/Hollandia.

Spelen met koude

Perfekte sets voor professionele gastronomie. Als u met vloeibare stikstof gaat werken, neem dan de regels voor veilig werken met cryogene vloeistoffen in acht. Draag handschoenen en bril. Zorg dat er geen vloeibare stikstof door spatten brandwonden bij uw gasten kan veroorzaken. Stel ze ook nimmer bloot aan het innemen van een te grote massa: Serveer het gerecht pas als het op een eetbare temperatuur is.



Verrassend universeel

De innovatieve CryoKoken techniek met vloeibare stikstof, laat creaties toe die voorheen ondenkbaar waren. Met CryoKoken kunnen professionele chefs nieuwe culinaire hoogstandjes creëren en een nieuwe dimensie toevoegen aan het genot van de smaakpapillen. Er zijn meerdere toepassingen waarin vloeibare stikstof gebruikt kan worden. Nieuwe recepten zijn welkom en zullen we, met uw toestemming, graag publiceren op onze website. Zie www.linde-gascryoservices.com/horeca/cryokoken
Cryokoken wordt onder andere gebruikt voor het maken van meringues, ijsparels van (vers) fruit, exotische sorbets en voor het verpoederen van eetbare olie of chocolade.

Parfait van zwarte bessen

Maak van zwarte bessen sap, glazuursuiker en slagroom een luchtige parfait. Koel een kleine maatlepel af in vloeibare stikstof. Doe er een scheutje zwarte bessen likeur in en bevries deze in de stikstof. Verpak de bevroren likeur in de parfait, dip die kort in de stikstof en herhaal dit proces tot de gewenste grootte bereikt is. Zet de parfait 10 minuten in de vriezer zodat de alcohol in de parfait ontdooit en de buitenkant nog bevroren blijft (afbeelding op voorzijde).

Champagne sorbet



Meng Prosecco rosé of een andere lichtmousserende wijn met siroop van rozenbloesem. Meng beide ingrediënten en voeg naar smaak suiker en limoensap toe. Roer in een geïsoleerde kom onder rustig toevoegen van vloeibare stikstof tot de gewenste consistentie bereikt is.



Ijzige Sushi

Klop eiwit en wasabi tot een schuimig beslag. Marineer stukjes tonijn in soja saus en haal ze door het beslag. Frituur ze kort in de vloeibare stikstof.

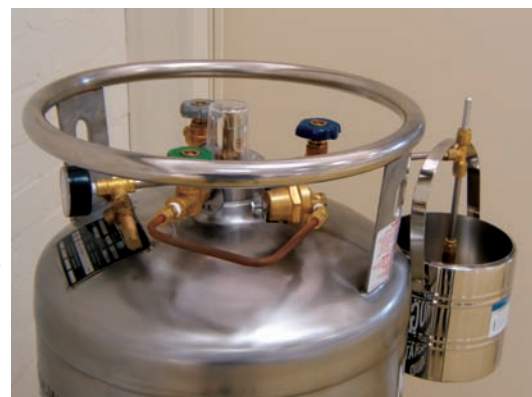
Virtuele couscous van duivenlever en truffel

Duivenlevers bakken en pureren met kleurzout, peper, Armagnac en invriezen in een Paco-jet beker. Voeg wat verse truffel toe en draai tot ijs. Doe de massa over in een thermoblender en draai onder voorzichtig toevoegen van vloeibare stikstof tot de massa een zeer fijn en ijskoud poeder is geworden. Schep op een amuselepel en serveer direct.

Met tientallen jaren ervaring in de levering van technische gassen, staat Linde Gas Cryoservices borg voor de hoogste kwaliteit, gemak in gebruik en een op professioneel niveau afgestemde dienstverlening aan Horeca en Catering bedrijven. Speciaal voor het Cryokoken heeft Linde sets samengesteld die het maken van gerechten uit de koude keuken vergemakkelijken. De sets bestaan, afhankelijk van de behoefte, uit:

- een voorraadvat van 25 tot 200 liter
- speciale afnamehevels voor deze toepassing
- een of meerdere vacuüm geïsoleerde open kookvaatjes van 3 liter
- veiligheidsartikelen zoals handschoenen en bril

Bij onze levering van vloeibare stikstof en de beschreven Horeca set krijgt u uitgebreide veiligheidsaanwijzingen en zal een van onze adviseurs aanvullende instructies geven in het gebruik van de apparatuur.



Linde Gas - ideas become solutions.

Linde Gas

Linde

Linde Gas Cryoservices B.V.

Koningskampen 5A, Postbus 121, NL-5320 AC Hedel

Tel. +31 73 599 6161, Fax +31 73 599 6132

info@nl.linde-gascryoservices.com

www.linde-gascryoservices.com