

# Cold Cuisine.

CRYOCOOKING® – eiskalte Verführung  
mit flüssigem Stickstoff.



## Überraschungselement. Flüssiger Stickstoff eröffnet sinnliche Abenteuer.

Sie sind die wahren Alchemisten des Geschmacks, sie betören ihre Gäste mit verblüffenden Sinneserlebnissen und revolutionieren die moderne Lifestyle-Küche mit Hightech. Immer mehr Spitzenköche verschreiben sich der experimentellen Kochkunst und ersinnen dabei mit Hilfe von flüssigem Stickstoff spektakuläre Kreationen.

Taucht man beispielsweise den Schaum aus Fruchtsäften und alkoholischen Getränken auf einem Löffel in flüssigen Stickstoff – mit minus 196 °C – entsteht eine an der Oberfläche harte, gefrorene Kugel. Die Füllung bleibt jedoch flüssig. Auf der Zunge zerplatzt diese Kugel und gibt ihren Inhalt frei. Nach demselben Prinzip wird flüssige Schokolade mit einer Eisschicht überzogen, um den Gaumen mit diesem Kontrast aus heiss und kalt zu kitzeln.

Eben dieser Gegensatz macht CRYOCOOKING® für Profiköche und Caterer so spannend. Das Prinzip ist dabei so einfach wie genial: Taucht man eine warme Emulsion in den tiefkalten, farb-, geruch- und geschmacklosen Flüssig-Stickstoff, entsteht ein Effekt, den man mit anderen Mitteln nicht erzielen kann. Während die Eiskugel aussen etwa eine Temperatur von -80 °C hat, birgt ihr Kern eine +20 °C warme Flüssigkeit.

Zu den prominentesten Wegbereitern von CRYOCOOKING® zählt u. a. der internationale Spitzenkoch Ferran Adrià aus Katalonien. In Deutschland begannen Event-Caterer Klaus-Peter Kofler und 2-Sterne-Koch Juan Amador vor drei Jahren mit flüssigem Stickstoff zu arbeiten und überraschen weiterhin ihr anspruchsvolles Publikum mit ihren Ideen. Diese Beispiele zeigen: CRYOCOOKING® ist längst fester Bestandteil der grossen Küche, Tendenz steigend.





#### Gefülltes Johannisbeer-Parfait

Aus Johannisbeersaft, Puderzucker und geschlagener Sahne eine luftig-lockere Masse herstellen. Eine kleine Kelle im flüssigen Stickstoff herunterkühlen. Den Cassislikör vorsichtig in die Kelle laufen lassen. So lange in flüssigen Stickstoff halten bis der Likör hartgefroren ist. Das so entstandene «Bonbon» in Parfait-Masse hüllen und wiederum in den Stickstoff geben. Bei Bedarf den Vorgang wiederholen bis die

gewünschte Grösse erreicht ist. Das Ganze für ca. 10 Min. in den Tiefkühler geben. So verflüssigt sich der Alkohol in der Mitte wieder, die äussere Schicht bleibt gefroren.

#### Zutaten:

Johannisbeersaft  
Puderzucker  
Geschlagene Sahne  
Cassislikör

## Verblüffend vielseitig. CRYOCOOKING® und seine Anwendungen.



Die innovative Kochtechnik mit flüssigem Stickstoff macht bis dato undenkbare Kreationen möglich. Profiköche können mit CRYOCOOKING® kulinarisches Neuland betreten und dem sinnlichen Genuss eine neue Dimension verleihen. Flüssiger Stickstoff lässt sich dabei sehr vielseitig einsetzen:

- Zubereitung von Baisers oder Pralinen
- Herstellung pulvriger Speiseöle
- Prickelnde Eisperlen aus Früchtemousse
- Herstellung exotischer Sorbets



### Rosé-Holunder-Sorbet

Beide Zutaten verrühren und mit Zucker und Zitrone sehr süß abschmecken. Den flüssigen Stickstoff unter schnellem Rühren dazugeben bis die gewünschte Konsistenz des Sorbets erreicht ist.

Zutaten:

Rosé-Prosecco oder Champagner  
Holunderblütensirup

## Ideen aus Kälte. Rezepte für spektakuläre Geschmackserlebnisse.

CRYOCOOKING® lebt vom spannungsgeladenen Gegensatz von Wärme und Kälte. Dabei werden warme Speisen oder Getränke von einem eiskalten Hauch umschlossen. Der Geschmack wird sozusagen eingefroren und erst im Mund mit voller Intensität offenbart. Dadurch werden raffinierte Pointen gesetzt, die das Herz von Gourmets höher schlagen lassen. Die folgenden Rezepte geben Ihnen einen ersten Eindruck der vielen Möglichkeiten, die Ihnen CRYOCOOKING® bietet.



### Cryo-Piña-Colada

Alle Zutaten, bis auf den Ananassaft, vermengen und in eine Siphon-Flasche füllen. Mit N<sub>2</sub>O-Patrone belüften. Ananassaft in ein Glas geben. Piña-Colada-Mischung auf einen Schaumlöffel spritzen, für einige Sekunden in den Stickstoff tauchen und dabei einmal wenden. Fertiges Baiser auf das Glas bzw. direkt auf den Saft setzen.

Zutaten:

200 g Ananascoulis  
200 g Schlagrahm (ungesüsst)  
100 ml Kokosmilch  
50 g Zuckersirup (1:1)  
100 ml Kokoslikör

### Geeistes Sushi

Aus Eischnee und Wasabi eine luftige Creme herstellen. Thunfischstücke mit Sojasosse marinieren, in dem Wasabi-Eischnee-Schaum wenden und für einige Sekunden in den Stickstoff tauchen.

Zutaten:

Roter Thunfisch in Sushiqualität  
Eischnee  
Wasabi  
Sojasosse



## Die mit der Kälte spielen. Ausgereifte Sets für die Profi-Gastronomie.

Mit ihrer jahrzehntelangen Erfahrung bei technischen Gasen garantiert PanGas beste Qualität, einfache Handhabung und individuellen Service für die professionelle Küche. Speziell für die hochklassige Gastronomie und das anspruchsvolle Event-Catering wurden Kochsets entwickelt, mit denen die neuartigen Gerichte der «Cold Cuisine» leicht von der Hand gehen.

### Inhalt der Sets

- Offenes Temperiergefäß (Inhalt 3 Liter)
- Schutzbrille
- Schutzhandschuhe
- Bedienungsanleitung
- Sicherheitsdatenblätter
- Bestellformulare

### Lieferung, Einweisung und Support

Abhängig von der Anzahl der Gedecke pro Woche stellen wir Ihnen Vorratsbehälter mit 12 oder 25 Litern zur Verfügung. Zusammen mit der Lieferung von flüssigem Stickstoff und dem Gastgewerbe-Set erhalten Sie umfassende Sicherheitsanweisungen für Lagerung und Gebrauch. Um Sie in Ihrer Arbeit bestmöglich zu unterstützen, können Sie sich bei Fragen zur Anwendung gerne an Ihren zuständigen Betreuer bei PanGas wenden.

# Weltweiter Vorsprung durch Innovation.

PanGas übernimmt als Tochter der weltweit führenden Linde Group mit zukunftsweisenden Produkt- und Gasversorgungskonzepten eine Vorreiterrolle im Markt. Als Technologieführer ist es unsere Aufgabe, immer wieder neue Massstäbe zu setzen. Angetrieben durch unseren Unternehmergeist arbeiten wir konsequent an neuen hochqualitativen Produkten und innovativen Verfahren.

PanGas bietet mehr: Mehrwert, spürbare Wettbewerbsvorteile und erhöhte Profitabilität. Jedes Konzept wird exakt auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt: individuell und massgeschneidert. Das gilt für alle Branchen und für jede Unternehmensgrösse.

Wer heute mit der Konkurrenz von morgen mithalten will, braucht einen Partner an seiner Seite, für den höchste Qualität, Prozessoptimierungen und Produktivitätssteigerungen tägliche Werkzeuge für optimale Kundenlösungen sind. Partnerschaft bedeutet für uns nicht nur «wir für Sie», sondern vor allem auch «wir mit Ihnen». Denn in der Zusammenarbeit liegt die Kraft wirtschaftlichen Erfolgs.

**PanGas – ideas become solutions.**

## Werke

### Dagmersellen

Industriepark 10, CH-6252 Dagmersellen  
Telefon 0844 800 300, Fax 0844 800 301

### Magadino

Via Centro Sportivo 4, CH-6573 Magadino  
Telefon 091 785 90 10, Fax 091 785 90 20

### Winterthur

Industriestrasse 40, CH-8404 Winterthur  
Telefon 052 234 53 91, Fax 052 234 53 95

## Kompetenzzentren

### Basel

Zurlindenstrasse 3, CH-4133 Pratteln  
Telefon 061 826 45 20, Fax 061 826 45 25

### Westschweiz

Rte du Bois 14, CH-1024 Ecublens  
Telefon 021 694 34 50, Fax 021 694 34 55

## Fachmärkte und Lieferstellen

### In der ganzen Schweiz

Alle Adressen und Lagepläne finden Sie auf  
[www.pangas.ch](http://www.pangas.ch)

## PanGas AG

Hauptsitz, Industriepark 10, CH-6252 Dagmersellen  
Telefon 0844 800 300, Fax 0844 800 301, [www.pangas.ch](http://www.pangas.ch)