

CRYOCOOKING® à l'azote liquide.  
Un plaisir glacé qui enchante les papilles.

Linde Gas

PanGas



## Effet surprise. L'azote liquide ouvre la voie à une merveilleuse aventure sensorielle.

Ils sont les vrais alchimistes du goût, s'ingénient à séduire en invitant à la découverte d'étonnants plaisirs sensoriels et révolutionnent la cuisine d'aujourd'hui en explorant la high-tech: les grands chefs sont de plus en plus nombreux à s'adonner à la cuisine expérimentale et à mettre l'azote liquide au service de leur art pour proposer des créations spectaculaires.

Exemple: imaginez que vous prélevez une cuillerée d'un mélange mousseux de jus de fruit et de boisson alcoolisée et que vous plongez le tout quelques secondes dans de l'azote liquide à  $-196^{\circ}\text{C}$ . Il se forme une bille, dure et givrée superficiellement, mais dont l'intérieur reste liquide. Au contact de la langue, la bille éclate et libère son contenu. De la même manière, on peut aussi enrober du chocolat liquide d'une couche de glace et créer un délicieux chaud-froid qui fait pétiller les papilles.

C'est ce contraste qui rend le CRYOCOOKING® si passionnant pour les maîtres cuisiniers et les pros du catering. Le principe est d'une géniale simplicité: quand on plonge une émulsion chaude dans de l'azote à très basse température – un liquide inodore, incolore et sans saveur – il se produit un effet que l'on ne saurait obtenir autrement, à savoir la formation d'une boule glacée dont la surface extérieure a une température voisine de  $-80^{\circ}\text{C}$  mais dont le cœur contient un liquide à  $+20^{\circ}\text{C}$ .

Le célèbre chef catalan Ferran Adrià compte au nombre des grands pionniers du CRYOCOOKING®. En Allemagne, Klaus-Peter Kofler, un traiteur spécialisé dans la restauration événementielle et Juan Amador, un restaurateur bi-étoilé, ont commencé à travailler avec l'azote liquide il y a trois ans, et leurs idées n'en finissent pas de surprendre et de ravir le public gastronome. Comme l'illustrent ces exemples, le CRYOCOOKING® a désormais droit de cité dans la grande cuisine et le nombre de ses adeptes ne cesse d'augmenter.





#### Parfait glacé au cassis

Incorporer du jus de cassis et du sucre glace dans de la crème fouettée de manière à obtenir un mélange mousseux et léger. Refroidir une petite louche dans l'azote liquide. Verser la liqueur de cassis avec précaution dans la louche. Laisser dans l'azote liquide jusqu'à ce que la liqueur soit complètement gelée. Enrober le «bonbon» ainsi formé de crème au cassis et le plonger à nouveau dans l'azote. Si besoin est, répéter l'opération jusqu'à ce que le parfait ait

la dimension voulue. Mettre le tout au congélateur pendant une dizaine de minutes, l'alcool qui se trouve à l'intérieur se liquéfie alors à nouveau, mais la couche externe reste glacée.

#### Ingrédients:

Jus de cassis

Sucre glace

Crème fouettée

Liqueur de cassis

## Une incroyable diversité. Le CRYOCOOKING® et ses applications.



La cuisson à l'azote liquide est une technologie innovante qui offre d'étonnantes possibilités de créations gastronomiques. Le CRYOCOOKING® permet aux cuisiniers professionnels d'explorer des pistes culinaires inédites et confère une nouvelle dimension au plaisir gustatif. Car l'azote liquide se prête à toutes les fantaisies:

- Préparation de friandises meringuées ou chocolatées
- Fabrication d'huiles alimentaires en poudre
- Déclinaison de mousses aux fruits en perles glacées
- Confection de sorbets aux parfums exotiques



### Sorbet rosé au sirop de sureau

Mélanger les deux liquides et ajouter du sucre et du citron de manière à ce que l'ensemble soit très sucré. Incorporer l'azote liquide en remuant rapidement jusqu'à ce que le sorbet ait la consistance voulue.

#### Ingrédients:

Prosecco rosé ou champagne

Sirop de sureau

## Des recettes venues du froid. Pour un résultat savoureux et spectaculaire.

Le CRYOCOOKING® mise sur le surprenant contraste du chaud et du froid. Comment? Les boissons ou préparations chaudes sont enrobées d'une fine couche de glace et leur goût est pour ainsi dire «gelé». Ce n'est qu'une fois dans la bouche que le mets révèle sa pleine intensité. Les sensations gustatives nouvelles ainsi créées ravissent les gourmets. Les recettes présentées sur cette page vous donnent un bref aperçu des multiples possibilités que vous offre le CRYOCOOKING®.



### Cryo-Piña-Colada

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception du jus d'ananas, et mettre le tout dans un siphon à chantilly avec une cartouche de N<sub>2</sub>O. Verser le jus d'ananas dans un verre. Placez le mélange de Piña-Colada dans une écumoire, immerger quelques secondes dans l'azote, retourner une fois. Poser la bouchée d'aspect meringué obtenue sur le bord du verre ou directement sur le jus d'ananas.

#### Ingrédients:

200 g de coulis d'ananas

200 g de crème liquide (non sucrée)

100 ml de lait de coco

50 g de sirop de sucre (1:1)

100 ml de liqueur de coco

### Sushis glacés

Préparer une crème mousseuse avec le blanc d'œuf battu en neige et le wasabi. Faire mariner les morceaux de thon dans la sauce soja, les retourner dans la mousse au wasabi, puis les immerger dans l'azote pendant quelques secondes.

#### Ingrédients:

Thon rouge (qualité pour sushis)

Blanc d'œuf battu en neige

Wasabi

Sauce soja



## Jouer avec le froid. Un matériel en kit bien pensé pour les pros de la gastronomie.

Fort de longues décennies d'expérience des gaz à usage technique, PanGas garantit aux professionnels de la cuisine un produit de la meilleure qualité et facile à manipuler ainsi que des prestations personnalisées. Des kits de matériel ont été mis au point à l'intention de la haute gastronomie et des professionnels du catering de haut de gamme pour les aider à concocter leurs «cryo-spécialités» en toute simplicité.

### Contenu du kit

- Vase calorifugé ouvert (contenance 3 litres)
- Lunettes de protection
- Gants de protection
- Mode d'emploi
- Fiches de données de sécurité
- Formulaire de commande

### Livraison, instructions et support technique

Suivant le nombre de couverts servis par semaine, nous mettons à votre disposition des réservoirs d'une capacité de 12 ou 25 litres. En vous livrant l'azote liquide et le kit de matériel spécial restauration, nous vous fournissons aussi les instructions nécessaires pour entreposer et utiliser le produit en toute sécurité. Soucieux de vous aider de manière optimale, nous restons constamment à votre écoute. Votre conseiller personnel répondra volontiers à toutes vos questions.

# Linde Gas et PanGas. A la pointe de l'innovation, partout dans le monde.

Filiale du Groupe Linde («The Linde Group»), l'un des chefs de file mondiaux du secteur gaz, PanGas joue un rôle de pionnier sur le marché grâce à ses concepts innovants de production et d'approvisionnement. Leadership technologique oblige: nous devons de placer la barre toujours plus haut. C'est donc dans un esprit d'entreprise et de progrès que nous œuvrons sans cesse à développer des produits de pointe et des procédés résolument novateurs.

Au-delà, PanGas apporte à sa clientèle une réelle valeur ajoutée, des avantages concurrentiels significatifs et une optimisation de la rentabilité. Chaque solution constitue une réponse pertinente aux exigences spécifiques d'un client. Elle est unique et personnalisée. Cette approche individualisée s'applique à toutes les entreprises, grandes ou petites, et à tous les secteurs d'activité.

Pour faire face à la concurrence de demain, vous avez besoin d'un partenaire averti qui maîtrise parfaitement les enjeux du futur en termes de qualité, d'efficacité et de productivité. A nos yeux, un partenariat ne signifie pas simplement présence ou assistance, mais une véritable collaboration avec vous. La réussite commerciale n'est-elle pas le fruit d'une activité conjointe?

**PanGas – ideas become solutions.**

099,9056,01.2007-10.500.AB

## Usines

### Dagmersellen

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

### Winterthur

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

## Centres de compétences

### Basel

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

### Suisse romande

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

## Marchés spécialisés et points de vente

### Dans toute la Suisse

Vous trouverez toutes les adresses ainsi que les plans d'accès sur le site [www.pangas.ch](http://www.pangas.ch)

## PanGas

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

