



Mycryo® manteca de cacao

¡Para precristalizar de manera fácil y rápida!

/ Tamaño ideal.

/ Cuchara medidora 10g
dentro, para medir la
cantidad necesaria para
precristalizar 1kg de
chocolate.



MANTECA DE CACAO 100%

Ideal para precristalizar chocolate.

APLICACIONES



Mousse



Relleno
Ganache



ATEMPERANDO CHOCOLATE CON MYCRYO® ES LA MANERA MÁS FÁCIL Y EFICIENTE

Desde la invención de la manteca de cacao Mycryo®, la precrystalización del chocolate se ha convertido en algo fácil. Este método tiene muchas ventajas.

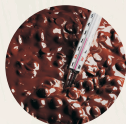
/ No necesita muchos utensilios.

/ Sólo añade un 1% de manteca de cacao mycryo por cada kg de chocolate, por ejemplo:
10 g para 1 kg de chocolate cuando está a la temperatura correcta.

/ Tu chocolate se mantiene perfectamente fluido durante más tiempo

INSTRUCCIONES DE USO. ¡TAN FÁCIL!

Tanto para uso para bombón de corte como de molde o para moldear figuras de chocolate.



1. Funde el chocolate a 40-45°C (microondas o baño maría).



2. Deja enfriar el chocolate (a 34-35°C para chocolate negro o 33-34°C para leche o blanco) a temperatura ambiente.



3. Añadir un 1% de manteca de cacao Mycryo®, osea 10 g para 1 kg de chocolate. Mezcla bien.



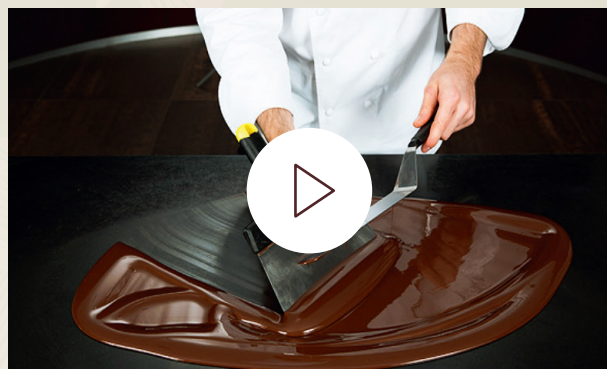
4. Cuando la cobertura ha alcanzado su temperatura ideal (31-32°C para chocolate negro o 29-30°C para leche o blanco), utilice el producto.



5. Para usar el chocolate durante más tiempo, mantenerlo a 31-32°C en el caso de chocolate negro o 29-30°C para leche o blanco.



DEMOSTRACIÓN ONLINE



www.cacao-barry.com

Visita nuestra web www.cacao-barry.com/es para más detalles

Inspiring your creations™

www.cacao-barry.com/es

Síguenos en   

Barry Callebaut Ibérica - Rambla Catalunya 6, 1ª planta, 08007 Barcelona - T+34 93 343 52 38

