

Cold Cuisine. CRYOCOOKING™
– eiskalte Verführung mit
flüssigem Stickstoff.

Linde Gas

Linde





Überraschungs-Element. Flüssiger Stickstoff eröffnet sinnliche Abenteuer.

Sie sind die wahren Alchimisten 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 mithilfe von flüssigem Stickstoff spektakuläre Kreationen.

Taucht man beispielsweise den Schaum aus Fruchtsäften und alkoholischen Getränken auf einem Löffel in flüssigen Stickstoff – mit -196°C Celsius – 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 Flüssigstickstoff, 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 $+20^{\circ}\text{C}$ 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.



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



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

Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung bei technischen Gasen garantiert Linde Gas 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

- Vorratsbehälter für flüssigen Stickstoff
- offenes Temperiergefäß (Inhalt 3 Liter)
- spezielle Abfülleinrichtung, die es erlaubt, den Arbeitsbehälter direkt aus dem Vorratsbehälter zu befüllen
- weitere Ausrüstung: Schutzbrille und Handschuhe

Lieferung, Einweisung und Support

Abhängig von der Anzahl der Gedecke pro Woche stellen wir Ihnen Vorratsbehälter mit 25, 35, 50 oder 120 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 Linde Gas wenden.



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 N₂O-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





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

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



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



Vorsprung durch Innovation.

Linde Gas ist mehr. Linde Gas übernimmt mit zukunftsweisenden Produkt- und Gasversorgungskonzepten eine Vorreiterrolle im globalen Markt. Als Technologieführer ist es unsere Aufgabe, immer wieder neue Maßstäbe zu setzen. Angetrieben durch unseren Unternehmertegeist arbeiten wir konsequent an neuen hochqualitativen Produkten und innovativen Verfahren.

Linde Gas bietet mehr – wir bieten Mehrwert, spürbare Wettbewerbsvorteile und erhöhte Profitabilität. Jedes Konzept wird exakt auf die Bedürfnisse unserer Kunden 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 jedoch nicht nur wir für Sie – sondern vor allem wir mit Ihnen. Denn in der Kooperation liegt die Kraft wirtschaftlichen Erfolgs.

Linde Gas – ideas become solutions.

43385600 AUSTRIA 28.02.2007/VI.00/HR

Verkaufszentren in Österreich

4651 Stadl-Paura (Zentrale)

Waschenbergerstraße 13
Tel. +43 (0)50 4273 - 1
Fax +43 (0)50 4273 - 1900

8605 Kapfenberg

Winklerstraße 26
Tel. +43 (0)50 4273 - 4
Fax +43 (0)50 4273 - 4460

6300 Wörgl

Gewerbepark 8
Tel. +43 (0)50 4273 - 9
Fax +43 (0)50 4273 - 9460

1030 Wien

Erdbergstraße 197 - 199
Tel. +43 (0)50 4273 - 2
Fax +43 (0)50 4273 - 2460

2492 Eggendorf

Carl von Linde-Gasse 1
Tel. +43 (0)50 4273 - 3
Fax +43 (0)50 4273 - 3460

4020 Linz

Voest-Alpine-Str. 3 (Sauerstoffstr. 8)
Tel. +43 (0)50 4273 - 1640
Fax +43 (0)50 4273 - 1644

8020 Graz

Südbahnstraße 60
Tel. +43 (0)50 4273 - 5
Fax +43 (0)50 4273 - 5460

9020 Klagenfurt

Ebentalerstr. 167
Tel. +43 (0)50 4273 - 6
Fax +43 (0)50 4273 - 6460

LINDE GAS GmbH

A-4651 Stadl-Paura, Waschenbergerstraße 13
Telefon +43 (0)50 4273 - 1, Fax +43 (0)50 4273 - 1900
Mail: office@at.linde-gas.com, www.linde-gas.at

