



SELECCIÓN





SOSA Ingredients es uno de los fabricantes y distribuidores de ingredientes de primera calidad para pastelería y gastronomía más importantes del mundo.

Su objetivo es ayudar a los profesionales de la alimentación a crear la gastronomía del futuro con una variedad de ingredientes éticos y naturales.

Fundada en Catalunya en 1967, Sosa Ingredients ofrece una amplia gama de productos diseñados para satisfacer las necesidades y hacer realidad los sueños de los chefs de más de 80 países de todo el mundo. Su surtido incluye frutas liofilizadas, polvos y pastas de fruta, frutos secos procesados desde el campo hasta su envasado final, texturizantes, colorantes, aromas y azúcares técnicos. Las creaciones de Sosa Ingredients se siguen elaborando cerca de Barcelona o en La Granadella (también en Catalunya), donde los frutos secos, por ejemplo, se tratan desde la recogida hasta el envasado. La marca se ha propuesto dedicar sus conocimientos tecnológicos a innovar y mejorar constantemente sus productos para lograr que la gastronomía sea cada vez más ética y facilitar el trabajo a los mejores chefs del mundo.

Los productos de Sosa Ingredients se desarrollan según los cuatro principios básicos de la cocina moderna: más textura y más sabor, aunque con menos grasa y menos azúcar.

Con Sosa Ingredients, podrá hacer realidad todos sus sueños dulces y salados.



ÍNDICE

INGREDIENTES DE ORIGEN 100 % NATURAL	4
Nuestros compromisos.....	4-5
SURTIDOS POR SECTOR	8
FRUTOS SECOS	10
Frutos secos crudos	10
Frutos secos caramelizados.....	11
Pralinés de diversos sabores	11
Frutos secos caramelizados cantoneses	12
Pastas de frutos secos	13
FRUTA CONFITADA	18
Fruit & Sauce***	18
Fruta confitada.....	18
Flores cristalizadas	19
PASTAS CONCENTRADAS	20
Pastas concentradas	20
LIOFILIZADOS Y CRISPIES	22
Liofilizados	22
Crispies	23
Crispies wet proof.....	23
SABORES Y EXTRACTOS EN POLVO - COLORANTES	24
Extractos en polvo - Taste Colour.....	24
Ideas de uso de la gama	
Taste Colour	26-27
Colorantes hidrosolubles.....	28
Colorantes liposolubles	28
Food colour.....	28

AROMAS Y ESENCIAS	30
Aromas.....	30
DEEP-FRIED TEXTURES	31
Productos fritos Air Bag	31
TEXTURIZANTES	32
Emulsionantes	32
Aireantes***	33
Proteínas montantes.....	34
Espesantes.....	34-35
Estabilizadores para helado.....	36
Agentes de carga.....	37
Ácidos	37
Gelificantes	38-39
Gelificantes - Esferificación	40
Gelificantes de origen animal.....	41
AZÚCARES	42
Peta Crispies.....	42
Azúcares técnicos	43-44
INDISPENSABLES	48
Recetas para los indispensables	50-69
Nuestra selección de pastelería vegana	70-71

LEYENDA

Presentación:	Frasco	Bote de 1200cc	Bote de 500cc	Bote de 100cc	Cubeta/cubo	Lata	Bandeja
	Caja	Paquete/bolsa al vacío					

Términos técnicos: **DE:** Porcentaje de azúcares simples **POD:** Poder edulcorante **°B:** Porcentaje de contenido en sólidos solubles
PAC: Poder anticongelante



K Kosher



D Kosher Dairy



Ingredientes 100 % naturales*



Extracto natural o saborizante



Sin conservantes



Sin colorantes artificiales



Colorante natural



Pastelería vegana

*Sin aromas, colorantes, conservantes artificiales, OMG ni aceite de palma.



SELECCIÓN TRANSPARENTE



Sosa Ingredients se sitúa a vanguardia en la innovación culinaria no solo con sus productos y técnicas, sino también, y ante todo, con respecto a sus valores. Por ello, estamos convencidos de que nuestras acciones presentes determinan el futuro.

Con todos nuestros esfuerzos, estamos trabajando para lograr **un mundo gastronómico más ético y natural**. Para nuestra **Selección transparente**, elegimos cuidadosamente productos con **ingredientes 100 % naturales** y sin aromas artificiales, colorantes, conservantes sintéticos, OMG ni aceite de palma, como podrá comprobar en las siguientes dos páginas.

Actualmente, más de la mitad de los productos de este catálogo pertenecen a la Selección transparente.

¿Qué significa para nosotros “ingredientes 100 % naturales”?

Nuestra Selección transparente cumple cinco criterios concretos alineados con nuestros principios y valores. Nos aseguramos de que esta gama no contenga colorantes ni conservantes sintéticos que puedan afectar a la salud de las personas.

Asimismo, además de cuidar profundamente la salud de los consumidores, queremos proteger la biodiversidad, por lo cual nuestros productos se elaboran completamente sin aceite de palma.

Por otra parte, queremos garantizar que nuestros productos no contienen OMG para ayudar a proteger el medioambiente. Como parte del siguiente paso en nuestra búsqueda de alimentos totalmente naturales, hemos decidido prescindir de los aromas artificiales, por lo que todos los productos que ofrecemos utilizan ingredientes cuidadosamente seleccionados.



Ingredientes cuidadosamente seleccionados



Sin colorantes



Sin conservantes



Sin aceite de palma



Sin OMG



Sin aromas artificiales

Los ingredientes del futuro

La gastronomía se transforma, los consumidores tienen nuevas exigencias, y con esta transformación la pastelería enfrenta nuevos desafíos técnicos: **reducir azúcares, reducir grasas, mejorar texturas, y aumentar el sabor.**

Para ayudar a enfrentar estos desafíos, SOSA INGREDIENTS propone una gama de fibras con diferentes orígenes, **fibras de cítricos, fibra de achicoria, psyllium y ahora, una nueva fibra se une a esta gama: fibra de lino.**

Nuestra gama de fibras



Fibra de cítricos



Fibra de achicoria



Fibra de lino



Psyllium

Natur Emul

Inulina en caliente
Inulina en frío
Oligofruct

Flaxfiber

Psyllium

Colaboración Sosa Ingredients y Jordi Bordas

Para explicar las fibras y sus aplicaciones en pastelería, hemos trabajado con Jordi Bordas, uno de los centros pioneros en I+D+i en pastelería, y de los primeros a explorar el uso de las fibras.

De esta colaboración ha nacido un **Manual de uso de las fibras**, que busca explicar cómo estos ingredientes ayudan a reducir azúcares, sustituir grasas, mejorar texturas y aumentar sabor.

Para descubrir esta colaboración, escanea el QR



Jordi Bordas

Una nueva fibra irrumpen en la gastronomía: **FLAXFIBER** fibra de lino



NUEVA FIBRA DE LINO

CON FUNCIÓN ESPESANTE

ORIGEN 100% NATURAL

CLEAN LABEL

Sosa Ingredients siempre en la búsqueda de nuevos ingredientes y soluciones innovadoras para los desafíos técnicos de los profesionales de la gastronomía. **La fibra de lino**, viene a confirmar que las fibras están aquí para quedarse y que representan un nuevo terreno de juego en la gastronomía.

SURTIDOS POR SECTOR

SOSA INGREDIENTS: INDISPENSABLES

Estos ingredientes han sido diseñados para cubrir sus principales necesidades y nuestros equipos los seleccionan cuidadosamente para facilitar la realización de los pedidos.

¿ES RESTAURADOR?		
¿QUÉ ESTÁ BUSCANDO?	NUESTROS INDISPENSABLES	
TEXTURA CRUJIENTE Y CARAMELIZADA	37853	Avellana cantonesa - 600 g
	39478	Cacahuete cantonés - 600 g
	38952	Pistacho cantonés - 600 g
PASTA DE FRUTOS SECOS DE SABOR INTENSO	44132	Pasta de pistacho - 1kg
FRUTA CONFITADA EN FRÍO: MÁS SABOR, MENOS AZÚCAR	43202	Dados de naranja - 2kg
	44581	Dados de limón confitado - 2kg
	37786	Copeaux de naranja - 1,25kg 
	37785	Copeaux de limón - 1,25kg
CRISPIES: UN BOCADO DE TEXTURA CRUJIENTE Y CON SABOR A FRUTA FRESCA	39472	Lima crispy 2-10 mm - 200g
	38663	Fruta de la pasión crispy 2-10 mm - 200g
	37880	Mango crispy - 2-10mm - 250g
CRISPIES WET PROOF: UN PRODUCTO RESISTENTE A LA HUMEDAD DE TEXTURA CRUJIENTE Y CON SABOR A FRUTA FRESCA	38878	Fruta de la pasión crispy wet proof- 400g
	38632	Frambuesa crispy wet proof - 400g
FRUTA LIOFILIZADA EN POLVO	37855	Frambuesa liofilizada en polvo - 300g 
EMULSIONANTE	38754	Lecitina de soja en polvo - 400g 
AIREANTES	38976	Proespuma fría - 700g 
	38461	Albuwhip - 500g 
	38984	ProSoufflé - 500 g
ESTABILIZADOR PARA HELADO	38980	Prosorbet 5 Natur frío/caliente francés - 500 g 
UN GELIFICANTE SEMIELÁSTICO VEGANO QUE SE ESTABILIZA RÁPIDAMENTE	38678	Gelificante vegetal - 500 g 
	38690	Goma kappa - 600 g
GELIFICACIÓN VEGETAL	38697	Goma gellan - 500g 
	37850	Pectina Fruit NH - 500g 
	38970	Pro-Pannacotta (Iota) - 800 g 
	38894	Pectina Jaune - 500g 
GELIFICANTES NO VEGANOS	38670	Gelatina de bovino - 750 g 

¿ES PANADERO O PASTELERO?

¿QUÉ ESTÁ BUSCANDO?	NUESTROS INDISPENSABLES	
TEXTURA CRUJIENTE Y CARMELIZADA	37853	Avellana cantonesa caramelizada - 600 g
	39478	Cacahuete cantonés caramelizado - 600 g
	37904	Almendra cantonesa - 600 g
PASTA DE FRUTOS SECOS DE SABOR INTENSO	44132	Pure Pistachio Paste - 1kg
FRUTA CONFITADA EN FRÍO: MÁS SABOR, MENOS AZÚCAR	43202	Dados de naranja - 2 kg
	44581	Dados de limón confitado - 2 kg
	37786	Copeaux de naranja - 1,25 kg
	37785	Copeaux de limón - 1,25 kg
CRISPIES: UN BOCADO DE TEXTURA CRUJIENTE Y CON SABOR A FRUTA FRESCA	43719	Frambuesa crispy - 5-8 mm - 200 g
CRISPIES WET PROOF: UN PRODUCTO RESISTENTE A LA HUMEDAD DE TEXTURA CRUJIENTE Y CON SABOR A FRUTA FRESCA	38878	Fruta de la pasión crispy wet proof- 400 g
	38632	Frambuesa crispy wet proof - 400 g
	38778	Mango crispy wet proof - 400 g
FRUTA LIOFILIZADA EN POLVO	38664	Fruta de la pasión en polvo - 700 g
ESPESANTE	38674	Gelcrem frío - 500 g
EMULSIONANTE	38754	Lecitina de soja en polvo - 400 g
	38850	Natur Emul - 500 g
AIREANTES	38461	Albuwhip - 500 g
ESTABILIZADOR PARA HELADO	38980	Prosorbet 5 Natur frío/caliente francés - 500 g
GELIFICANTES VEGANOS	38898	Pectina Nappage X58 - 500 g
	38697	Goma gellan - 500 g
	37850	Pectina Fruit NH - 500 g
	38894	Pectina Jaune - 500 g
GELIFICANTES NO VEGANOS	38670	Gelatina de bovino - 750 g
ANTIOXIDANTES	37083	Ácido ascórbico - 1kg
CORRECTORES DE LA ACIDEZ	37085	Ácido cítrico - 1kg

FRUTOS SECOS

La gama de frutos secos de Sosa Ingredients ha sido diseñada para ser lo más completa posible. Desde frutos secos crudos hasta pastas, pasando por nuestros nuevos frutos secos cantoneses caramelizados, el surtido ofrece muchas opciones para añadir un toque crujiente a sus creaciones. Los proveedores se seleccionan cuidadosamente para garantizar una calidad óptima y un sabor intenso.

FRUTOS SECOS CRUDOS

Seleccionamos minuciosamente nuestros frutos secos crudos para ofrecer productos de primera calidad con un sabor intenso garantizado.

Proceso de producción: Además de clasificar todos los frutos secos por tamaño y origen, Sosa Ingredients utiliza máquinas especiales para pelarlos, laminarlos, trocearlos, cortarlos en tiras, triturarlos y tostarlos.

Uso recomendado: Ideales para elaborar macarons, bizcochos, mousses, rellenos, cremas y toppings decorativos.



Almendra largueta natural
36/38

36911

1kg

36908 | 25kg



Almendra marcona repelada

36929

1kg



Nuez de macadamia cruda

36974

1kg



Nuez pacana cruda

36975

1kg



Mitades de nuez cruda

36971

1kg



Pistacho verde de crudo

44146

1kg



Granillo de cacahuate
tostado

36950

1kg



Harina de pistacho

44145

1kg



Harina de almendra
común tostada

37340

1kg



Harina de almendra
marcona cruda

37333

1kg



FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS

Estos frutos secos caramelizados al estilo tradicional, con miel y azúcar, tienen un intenso sabor tostado y un subtono de dulzor muy agradable.

Proceso de producción: Las semillas y los frutos secos se caramelizan con miel y azúcar mediante una técnica tradicional que aplica calor directo al producto.

Uso recomendado: Perfectos para preparar bases de bizcocho, añadirlos a una mousse o simplemente como relleno o aperitivo.



Nuez pacana caramelizada

38861

600g



Sésamo caramelizado

39020

600g



Avellana caramelizada

38483

600g



Pipas de calabaza caramelizadas

38949

600g



PRALINÉS DE DIVERSOS SABORES



Praliné de avellana à l'ancienne

37605

1.2kg

37606 6kg



Praliné de avellana 50 %

37607

1.2kg

37608 6kg



Praliné de almendra tostada

37602

1.2kg

37616 6kg



Praliné de pistacho 50 %

37621

1.2kg

FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS CANTONESES

La caramelización tradicional asiática de los frutos secos logra un producto con un sabor intenso y menos dulce, más resistente a la humedad y más agradable estéticamente que los productos caramelizados clásicos, gracias al brillo y la caramelización uniforme.

Proceso de producción: Los frutos secos se impregnán durante 24 horas en almíbar y después se fríen en aceite de oliva. De esta manera, el exceso de azúcar se elimina inmediatamente y el resultado es un fruto seco brillante y resistente a la humedad.

Uso recomendado: Ideales para incluir en pasteles, añadir a medios húmedos, como decoración o, simplemente, como aperitivo.



Almendra cantonesa

37904

IMPRES-CINDIBLE

600g
39272 10kg



Avellana cantonesa

37853

IMPRES-CINDIBLE

600g
39244 10kg



Pistacho cantonés

38952

600g



Cacahuete cantonés

39478

IMPRES-CINDIBLE

600g



Nuez pecana cantonesa

37928

500g
36871 10kg



Nuez de macadamia cantonesa

39477

IMPRES-CINDIBLE

600g
37492 10kg



Palitos de almendra cantonesa

38870

600g



Granillo de avellana cantonesa

38021

IMPRES-CINDIBLE

600g



Sésamo cantonés

37863

600g



Nibs de cacao cantonés

39265

IMPRES-CINDIBLE

500g



“

LOS TRUCOS DE SOSA

¿Por qué no ofrecer a sus clientes una bolsa de frutos secos cantonenses? ¡Son el aperitivo perfecto!

Esta técnica revolucionaria para procesar los frutos secos tiene múltiples usos y protege los productos caramelizados de la humedad. Los frutos secos adquieren un bonito tono tostado y quedan intensamente caramelizados, con un ligero toque de dulzor. Ideales para helados, pastelería y bombones.

”



¿Sabía que...?

En Sosa Ingredients nos implicamos seriamente en proteger el medioambiente y reducir nuestro impacto en el planeta, por lo que hemos dejado de utilizar aceite de palma en la producción de frutos secos cantonenses.

PASTAS DE FRUTOS SECOS

Pastas sin azúcar añadido*, con un sabor intenso a frutos secos naturales y de textura suave y fácil de trabajar.

Proceso de producción: Los frutos secos se Trituran y se mezclan con aceite vegetal para obtener una pasta con la que resulta más agradable trabajar.

Uso recomendado: Estas pastas se pueden utilizar para elaborar rellenos (postres, hojaldres, ganache para macarons), fondants, brioches, pasteles, aromas de helado, salsas saladas, etc.

*Contiene el azúcar natural propio de la fruta



Pasta de avellana tostada

36854

1kg

36862 5kg

Pasta de almendra cruda

37521

1kg

37515 5kg

Pasta de pistacho

44132

1kg

44136 5kg

Pasta de nuez

37513

1kg

37525 5kg

IMPRES-
CINDIBLE



Pasta de nuez de macadamia

37524

1kg

37545 5kg



Pasta de cacahuete

37541

1kg

37539 5kg



Pasta de sésamo negro

37550

1kg



Pasta de almendra tostada

36860

1kg

1kg



LA VISIÓN DE LOS FRUTOS SECOS DE SOSA INGREDIENTS

ALMENDRA EN TODAS SUS FORMAS



FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS CANTONESES

Los frutos secos caramelizados ofrecen un sabor intenso y un toque dulce más sutil. Gracias a nuestra técnica de caramelización, los productos resisten mejor la humedad.



FRUTOS SECOS CRUDOS

Nuestros frutos secos de primera calidad tienen un sabor intenso garantizado.



HARINA DE FRUTOS SECOS CRUDOS

Esta harina refinada de almendras, perfecta para macarons, aporta un sabor intenso a fruto seco a sus preparaciones.



AROMA

Este saborizante de almendra amarga se elabora con unos ingredientes naturales exquisitos que desprenden unas intensas notas aromáticas.



PASTA

Esta pasta de almendra cruda, de textura suave y rica, es perfecta para rellenos, fondants y aromas.

LA VISIÓN DE LA FRUTA DE SOSA INGREDIENTS

FRAMBUESA EN TODAS SUS FORMAS



LA VISIÓN DE LA FRUTA DE SOSA INGREDIENTS

NARANJA EN TODAS SUS FORMAS



FRUTA CONFITADA

Naranja confitada a baja temperatura, perfecta para pasteleros y chocolateros. La técnica de cocción da como resultado una fruta blanda que presenta un gran abanico de aromas y una larga vida útil.



PASTA CONCENTRADA

Ingredientes de origen 100 % natural. Perfecta para añadir un toque de naranja a una amplia variedad de recetas. Permite aportar color y sabor usando solo una pequeña cantidad.



FRUTA LIOFILIZADA

Perfecta para decorar fácilmente y con rapidez, añadiendo una textura crujiente de sabor fresco y nítido a naranja.

FRUIT AND SAUCE

Un delicioso sirope de naranja con dados de auténtica naranja fresca. Ideal para decorar emplatados, llenar postres de vaso o, incluso, elaborar rellenos.

LA VISIÓN DE LOS FRUTOS SECOS DE SOSA INGREDIENTS

PISTACHO EN TODAS SUS FORMAS



FRUTA CONFITADA

Para preservar el intenso sabor natural de la fruta, utilizamos una técnica de conservación en frío a baja presión (a 45 °C o 115 °F) a la hora de elaborar nuestras frutas confitadas. Este proceso tecnológico también nos permite garantizar una fruta confitada de primera calidad, con la cantidad justa de azúcar y unas cualidades organolépticas muy similares a las de la fruta fresca. Descubra las cuatro gamas de fruta confitada de Sosa Ingredients.

FRUIT & SAUCE

Una deliciosa gama de siropes con auténticos trozos de fruta fresca fáciles de usar (cobertura, etc.)

Proceso de producción: En esta gama, una vez más, nuestra técnica de conservación en frío, a 45 °C (115 °F), garantiza un sabor y una textura muy similares a los de la fruta fresca.

Uso recomendado: Esta gama es ideal para ahorrar tiempo a la hora de preparar productos, decorar emplatados, llenar postres en vaso de cristal o, incluso, elaborar rellenos.



Dados de mango
10 x 10mm

36844

1.5kg

IMPRES-CINDIBLE



Frutos rojos enteros
5 x 5mm

37241

1.5kg

IMPRES-CINDIBLE



Fresa entera
15 x 15mm

37240

1.5kg

IMPRES-CINDIBLE



Dados de manzana
Tatin 10 x 10mm

37724

1.3kg



FRUTA CONFITADA

Para dar un toque final perfecto a cualquier elaboración, le sugerimos nuestro surtido de frutas confitadas enteras o troceadas. Contienen la cantidad justa de azúcar para preservar el sabor fresco de la fruta y, al mismo tiempo, garantizar una vida útil óptima.



Proceso de producción: La conservación en frío es el secreto de estos excelentes productos. Contienen una cantidad moderada de azúcar (entre 50 y 70 °Bx), que asegura tanto una vida útil prolongada como un sabor intenso a fruta.

Uso recomendado: Ideales para coberturas y como delicioso ingrediente de pasteles, brioches, pastelitos y panettones. También se pueden usar para decorar bombones, pasteles o barritas de chocolate.



Dados de naranja - 8 x 8 mm

43202

2kg

IMPRES-CINDIBLE



Tiras de naranja - 80 x 6 mm

43206

2kg

IMPRES-CINDIBLE



Rodajas de naranja

43204

2kg

IMPRES-CINDIBLE



Copeaux de naranja

41532

1.25kg





Copeaux de limón

41531

1.25kg



IMPRES-CINDIBLE



Dados de limón confitado
7 x 7mm

44581

2kg



IMPRES-CINDIBLE

Tiras de limón - 80 x 6 mm

44583

2kg



FLORES CRISTALIZADAS

Pétalos y flores mejorados por cristalización para añadir un toque floral a sus creaciones.

Proceso de producción: Las flores se confitan en azúcar.

Uso recomendado: Ideales para decoración (bombones, bollería, barritas), coberturas (orangettes) o cócteles.



Pétalo de rosa

38933

300g

37576 1,5kg



Pétalo de violeta

38931

500g



Flor de violeta - 1 mm

38625

500g

37782 3kg



Flor de rosa - 1 mm

39002

500g

37662 3kg

LEYENDA

70 grados Brix 50 grados Brix

PASTAS CONCENTRADAS

PASTAS CONCENTRADAS

Hemos cuidadosamente nuestras pastas concentradas de primera calidad para ayudarle a preparar las mejores recetas de repostería. Descubra los sabores clásicos, como la fresa y la naranja, y otros más exóticos como el coco o la fruta de la pasión. Si busca unas notas más atrevidas, pruebe la pasta de dulce de leche, violeta o regaliz.

Proceso de producción: Este surtido se elabora utilizando una técnica de reducción gradual en caliente que descompone la fruta. El resultado es una textura homogénea y fácil de usar, con un sabor intenso a fruta.

Uso recomendado: Perfectas para helados, cremas, mousses, glaseados y postres.



Fresa

39382

1.5kg



Fresita del bosque

39385

1.5kg



Mango

39392

1.5kg



Fruta de la pasión

39383

1.5kg



Naranja

39387

1.5kg



Manzana verde

37435

1.5kg



Yuzu

39381

1.5kg

IMPRES-CINDIBLE



Violeta

37783

1.5kg



«Dulce de Leche»

39605

1.5kg



Regaliz

39403

1.5kg



IMPRES-CINDIBLE

Vainilla Bourbon

37772

1.5kg



IMPRES-CINDIBLE

Frambuesa

39384

1.5kg



Café Arábica

37540

1.2kg



37144 6kg



¿Sabía que...?

Sosa Ingredients presta especial atención a la calidad de los ingredientes de sus productos y la salud de los consumidores, por lo que ha convertido los ingredientes naturales en una de sus principales preocupaciones. Con esto en mente, hemos desarrollado una gama de pastas concentradas con menos ingredientes con el fin de limitar los residuos y, sobre todo, evitar el uso de conservantes en algunos de nuestros productos.



LIOFILIZADOS Y CRISPIES

LIOFILIZADOS

Durante el desarrollo de estas frutas y flores liofilizadas, nuestra ambición era facilitarle la posibilidad de hacer realidad todos sus sueños culinarios.

Proceso de producción: La liofilización transforma la fruta «sublimando» su contenido de agua, haciéndola pasar de sólido a gas sin ninguna fase líquida de por medio. De esta manera, la fruta conserva todas sus excelentes propiedades. El aumento de la temperatura se controla minuciosamente durante el proceso de liofilización para preservar los sabores, nutrientes y colores de la fruta, abriendo infinitas posibilidades de uso.

Uso recomendado: En medios secos, como ingrediente en barritas, para adornar bombones y para decorar postres justo antes de servir, entre otros usos.

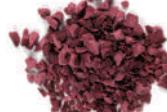
 Fresas enteras 38014   	 Fresita del bosque 38016  	 Frambuesas enteras 38640  38637 375g  	 Moras enteras 38051  38050 400g 
 Naranjas en rodajas 39476   	 Maíz 39488   	 Tomates cherry cortados por la mitad 38149   	 Remolacha en rodajas 38140   
 Arándanos 37953   	 Manzana en rodajas 38041    38040 250g	 Dados de mango 38039  	 Pétalos de Viola cornuta 39084   
 Pétalos de rosas rojas 39492   	 Cebolla frita crispy 38532   	 Crispy de caramelito 38527  37155 3,5kg  	

CRISPIES

Ideamos versiones «crujientes» granuladas de nuestra fruta liofilizada para poder añadir una textura crujiente a las preparaciones secas. Además, como nos hemos propuesto cubrir todas sus necesidades, también hemos desarrollado una gama de crispies wet proof para los medios húmedos. Están recubiertos de manteca de cacao para conservar todas sus excelentes propiedades y, a la vez, aportar textura y originalidad a sus productos.

Proceso de producción: El ingrediente se liofiliza antes de granularlo.

Uso recomendado: En medios secos, para añadir un toque crujiente a bombones y barritas de chocolate. Los crispies wet proof son ideales para las preparaciones húmedas, como mousses y cremas.

				
Mango y fruta de la pasión - 2-10 mm 38782	Mango - 2-10mm 37880	Fruta de la pasión 2-10 mm 38663	Plátano - 0-10 mm 38957	Albaricoque - 1-4 mm 40770
 250g 	 250g 	 200g  37511 1kg	 250g  37591 1,2kg	 250g  37792 1,4kg
 IMPRES-CINDIBLE		 IMPRES-CINDIBLE		
Fresa - 2-10 mm 38643	Cereza - 2-10 mm 39262	Frambuesa - 5-8 mm 43719	Grosella negra - 2-10 mm 38531	Yocrispy - 2-6 mm 39090
 200g 	 200g  39473 1,2kg	 200g  48012 1,2kg	 200g	 280g  37792 1,4kg
				
Lima - 2-10 mm 39472	Piña - 2-10 mm 38943			
 200g  39472	 200g 			

CRISPIES WET PROOF

				
Mango wet proof 38778	Fruta de la pasión wet proof 38878	Fresa wet proof 37921	Frambuesa wet proof 38632	Yocrispy wet proof 37926
 400g	 400g	 400g	 400g	 400g 37266 2,3kg

LOS TRUCOS DE SOSA

Estos bocados crujientes de fruta con un sabor intenso añaden textura y un toque chispeante a sus postres y otras creaciones de chocolate. La fruta tiene una cobertura que la protege de la humedad y aporta textura y originalidad a las decoraciones y los postres, incluidos los merengues y las mousses.



“

”

SABORES Y EXTRACTOS EN POLVO

EXTRACTOS EN POLVO - TASTE COLOUR

El concepto Taste Colour fue desarrollado para dar sabor a preparaciones delicadas, como cremas, ganaches y merengues, a las que puede resultar complicado añadir líquidos. Gracias a Taste Colour, podrá preparar sus creaciones sin perder ni una pizca de sabor. Nuestro objetivo es ayudarle a perfeccionar el color y el sabor de sus recetas.

Proceso de producción: El ingrediente se seca o se liofiliza antes de ser triturado en polvos finos.

Uso recomendado: Macarons, merengues, rellenos de confitería, coberturas de trufa, salsas, galletas o, incluso, cremas pasteleras. Se pueden utilizar de muchas maneras y, en todos los casos, aportan un sabor aromático y auténtico. Las cantidades requeridas pueden variar dependiendo del uso y del producto.

				
Fresa 38650  250g 39373 8kg	Frambuesa 37855  300g 36826 10kg	Fruta de la pasión 38664  700g 37287 3kg	Mango 38780  600g	Té verde japonés "Matcha C" 39041  350g 37727 1kg
				
Té verde "Matcha E" ecológico de origen japonés 39042  350g 37725 1kg	Zanahoria 38618  500g	Tomate 37865  450g	Remolacha 38998  300g	Oliva negra 38025  150g
				
Yopols mediterráneo 39092  800g 37796 15kg	Frutos del bosque 38665  700g	Manzana 38787  700g	Pimiento rojo asado 38617  600g	Vinagre balsámico 43880  250g
				
Harina de oliva verde 38722  400g	Brasa 38479  400g	Aroma de humo 39006  500g 37666 10kg		



“Porque el color es sabor”

Bajo el emblema de Taste Colour, Sosa ha creado extractos en polvo a base de frutas y verduras que añaden sabor y color a sus preparaciones.

Estos ingredientes de sabor muy intenso le brindan una paleta en tonos suaves y pastel.

Los productos, disponibles en formato hidrosoluble y liposoluble, se presentan en polvos finos. Al estar oficialmente clasificados como ingredientes, se pueden utilizar en las cantidades deseadas sin temor a incumplir ninguna normativa.

Solicite un folleto de colores para obtener más información sobre las diferentes maneras de usar estos tonos.



SABORES Y EXTRACTOS EN POLVO

IDEAS DE USO DE LA GAMA TASTE COLOUR

	BIZCOCHO	MERENGUE	MACARON	GLASEADO REAL
Frambuesa 37855 300g 36826 10kg	 IMPRES-CINDIBLE  100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 14g/kg de colorante remolacha	 150g/kg
Fresa 38650 250g 39373 8kg	  100g/kg	 100g/kg	 20g/kg + 10g/kg de colorante rojo	 140g/kg
Fruta de la pasión 38664 700g 37287 3kg	 IMPRES-CINDIBLE  200g/kg	 200 g/kg + 8 g/kg de colorante amarillo	 20g/kg + 10g/kg de colorante amarillo	 270g/kg
Mango 38780 600g	  150g/kg	 150g/kg	 300g/kg + 6g/kg de colorante naranja + 4g/kg de colorante amarillo	 150g/kg
Zanahoria 38618 500g	  150g/kg + 2g/kg de colorante naranja	 150g/kg + 2g/kg de colorante naranja	 20g/kg + 8g/kg de colorante naranja	 90g/kg
Tomate 37865 450g K	  200g/kg	 200g/kg	 20g/kg + 4g/kg colorante rojo + 4 g/kg de colorante naranja	 160g/kg

GELATINA	CHOCOLATE	MANTECA DE CACAO	HELADO	CREMA PASTELERA
				
80g/kg	150g/kg + 70g/kg de manteca de cacao	100g/kg	50g/kg	50g/kg
				
70g/kg	200g/kg + 100g/kg de manteca de cacao	100g/kg	50g/kg	50g/kg
				
70g/kg	180g/kg + 70g/kg de manteca de cacao	100g/kg	100g/kg + 2g/kg de colorante naranja	150g/kg
				
70g/kg	180g/kg + 70g/kg de manteca de cacao	100g/kg	100g/kg	100g/kg
				
70g/kg	200g/kg + 70g/kg de manteca de cacao	100g/kg	100g/kg + 4g/kg de colorante naranja	80g/kg
				
80g/kg	150g/kg + 70g/kg de manteca de cacao	100g/kg	50g/kg	100g/kg

COLORANTES

COLORANTES HIDROSOLUBLES



Negro natural en polvo

37883

20g

200g



Rojo hibisco natural en polvo

38560

50g



Verde menta natural en polvo

43726

40g

K

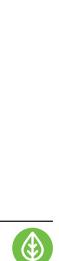
38583 500g



Violeta natural en polvo

38563

50g



Amarillo limón natural en polvo

39439

70g

37194 1Kg

COLORANTES LIPOSOLUBLES



Naranja caroteno líquido natural

37994

100g

100g



Carmín líquido natural

37995

100g



Clorofila líquido natural

37996

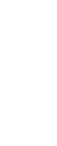
100g



Cúrcuma líquido natural

37997

100g



FOOD COLOUR - COLORANTES ALIMENTARIOS



Food colour azul

37897

200g

2,5Kg



Food colour naranja

37898

300g

100g

IMPRES-
CINDIBLE



Food colour rojo

37899

200g

2,5Kg



Food colour verde

37900

200g

36853 2,5Kg



Food colour amarillo

37896

200g

36849 2,5Kg



AROMAS Y ESENCIAS

AROMAS

Puesto que nos hemos propuesto cubrir todas sus necesidades y ofrecerle soluciones para todas sus ideas creativas, hemos elaborado minuciosamente estos delicados aromas con ingredientes naturales. Desde la clásica almendra amarga hasta la atemporal agua de rosas, la concepción de todos estos productos se basa en necesidades reales que nos han ido comunicando los profesionales de la gastronomía.

Proceso de producción: Nuestros aromas se integran en cada producto, revelando su mejor sabor y liberando unas notas aromáticas intensas.

Uso recomendado: Nuestros aromas funcionan bien tanto en cócteles como en sorbetes, cremas y rellenos, acrecentando la esencia de cada uno de ellos.



Cantidad para saborizar:
0,2g/kg. 0,2g = aprox. 6 gotas*

* Número de gotas, tomando como referencia la densidad media de toda la gama de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.



Almendra amarga

38242



IMPRES-CINDIBLE



Coco

38252



Agua de rosas

37946



36874

1kg

IMPRES-CINDIBLE



Frambuesa

38256



IMPRES-CINDIBLE

Pistacho

38276



37014

1kg



IMPRES-CINDIBLE

Yuzu

38294



37797

1kg



Bergamota

38289



Lavanda

38397



Cantidad para saborizar:
2g/kg. 2g = aprox. 70 gotas*

* Número de gotas, tomando como referencia la densidad media de toda la gama de productos. En general, los aromas naturales tienen una mayor densidad.



Violeta

38404



37065

1kg



Rosa

39001



37661

1kg



Ahumado graso

38333



37038

1kg



Trufa negra

38413



37070

1kg

PRODUCTOS FRITOS AIR BAG

Texturas aireadas mediante productos de fritura.

Proceso de producción: Se elaboran con corteza de cerdo o fécula de patata. Se presentan en formato granulado o en polvo.

Uso recomendado: Utilizar como aperitivo o para cubrir o rebozar todo tipo de alimentos con una masa muy crujiente.



Air Bag de cerdo granillo

41934

600g

37088 3,25kg



Air Bag de patata granillo

38449

750g



Air Bag de cerdo harina

38451

600g

37087 3kg



Air Bag de patata harina

38450

650g



TEXTURIZANTES

La gama de texturizantes de Sosa Ingredients le permite dar vida a sus creaciones más innovadoras y espontáneas. Para diseñar y producir nuestros productos, nos basamos en problemáticas reales que nos comunican los profesionales, por lo que damos respuesta a necesidades muy específicas. Desde emulsionantes hasta aireantes, pasando por espesantes, estabilizadores y un sinfín de productos más, nuestro surtido tiene todo lo que necesita para hacer realidad sus sueños culinarios.

EMULSIONANTES

Hemos desarrollado una gama de emulsionantes para satisfacer sus necesidades en cualquier situación, ya sea para trabajar a temperaturas frías o calientes, con helados u otros productos, etc. Nuestro objetivo es ayudarle a estabilizar eficazmente sus preparaciones grasas y de base acuosa.

Proceso de producción: Nuestra gama de emulsionantes se ha diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Ideales para equilibrar preparaciones como salsas, mayonesas, cremas, helados, ganaches, mousses o, incluso, soufflés.



Lecitina de soja

38754



Emulsionante en polvo elaborado con soja. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido caliente. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos, resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para crear espumas y texturas aéreas. Se recomienda una dosis de entre 5 y 8 g/l.



Sucro Emul

39034



Emulsionante en polvo derivado de la esterificación entre la sacarosa y los ácidos grasos. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido frío o caliente. Resiste la congelación y es adecuado para usar con cualquier medio líquido graso. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar espumas, cremas y texturas aéreas. Se recomienda una dosis de 5 g/kg como máximo.



Natur Emul

38850



Emulsionante en polvo elaborado con fibras de cítricos. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido. Es adecuado para usar con cualquier líquido acuoso, resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para preparar mayonesa sin huevo. Se recomienda una dosis de entre 2 y 15 g/l.



Glicerina

37302



Emulsionante líquido y anticongelante para helados, elaborado con glicerol vegetal. Para un uso óptimo, mezclar el producto con el helado en frío o en caliente. Es adecuado para usar con cualquier medio líquido graso. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para preparar helados, sorbetes o ganaches. Se recomienda una dosis de 2 o 3 g/kg.



Wax Concept

39087



Pastillas emulgentes elaboradas con cera de abeja refinada. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido mientras se calienta. Es adecuado para usar con líquidos grasos o lechosos, resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Gracias a sus propiedades espesantes, se puede utilizar para preparar cremas, mantecas y pastas. Se recomienda una dosis de entre 5 y 30 g/kg.

Glicemul

39497



Emulsionante derivado de las grasas. Para un uso óptimo, disolver a 60 °C (140 °F), dejar enfriar y remover a continuación. Adecuado para usar con medios grasos. Este producto ayuda a texturizar los aceites y las pastas. Se recomienda una dosis de entre 30 y 60 g/kg.

AIREANTES

Si necesita estabilizar y airear preparaciones acuosas y grasas, nuestra gama de aireantes se adapta a sus necesidades para elaboraciones tanto en frío como en caliente.

Proceso de producción: Los aireantes han sido diseñados siguiendo procesos específicos según su origen de extracción.

Uso recomendado: Ideales para merengues, mouses, espumas, etc.



Proespuma caliente

38973



Aireante en polvo para preparar espumas. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido mientras se calienta. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos y resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar espumas de sifón caliente y texturas aéreas. Se recomienda una dosis de 50 g/kg.



Proespuma fría

38976



Aireante en polvo para preparar espumas. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido frío. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos y resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar espumas de sifón frío y texturas aéreas. Se recomienda una dosis de entre 50 y 100 g/kg.



Bubble

38513



Preparado en polvo a base de clara de huevo y goma xantana. Para un uso óptimo, mezclar 23 g de preparado con 1 litro de líquido y envasar al vacío para que no queden burbujas de aire. Utilizar un aireador para crear las burbujas, dejarlas estabilizarse durante unos minutos y recuperar las burbujas generadas con una espumadera. Este texturizante es ideal para dar a los platos y postres un acabado extraordinario y un sabor sutil y elegante. Se recomienda una dosis de 23 g/l.



Prosoufflé

38984



Polvo de clara de huevo y goma xantana para hacer una base de soufflé estable. Para un uso óptimo, mezclar en frío, remover y batir hasta montarlo. Se puede utilizar con cualquier líquido libre de grasas y encimas. Este texturizante tiene un efecto montante un 25% mayor y es cinco veces más estable que el huevo. Se recomienda una dosis de 100 g/kg.



TEXTURIZANTES

PROTEÍNAS MONTANTES

Hemos desarrollado una gama de proteínas montantes para estabilizar recetas a base de clara de huevo.

Proceso de producción: Nuestras proteínas montantes se han diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Perfectas para hacer merengues, macarons, mousses, soufflés, brioches, pasteles y muchas otras creaciones.



Albuwhip

38461

500g

K



46064 12,5g



Sojawhip

39028

300g



Potatowhip

44180

300g

K



44179 6,25kg



Potatowhip Cold

43124

450g

K



NUEVO

Albumina de huevo en polvo. Para lograr un resultado óptimo, utilizar este producto como complemento o sustituto de la clara de huevo fresca. Tiene un efecto montante un 25 % más intenso y se mantiene 5 veces más estable que la clara de huevo fresca. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos (preferiblemente acuosos), debe mezclarse en frío, resiste la congelación y es de origen animal. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para hacer merengues, macarons, mousses, soufflés, brioches y diversos pasteles. Se recomienda una dosis de entre 80 y 100 g/kg.

Aireante en polvo derivado de la proteína de soja. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido y utilizarlo como alternativa vegetal a la albúmina. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos, se puede usar en frío o en caliente, no resiste la congelación y es de origen natural. No resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para hacer mousses, merengues y glaseados. Se recomienda una dosis de entre 10 y 40 g/kg.

Aireante en polvo derivado de la proteína de patata. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido y utilizarlo como alternativa vegetal a la albúmina. Aplicación en frío y en caliente. Este texturizante tiene un efecto espumante y montante en las preparaciones, así como propiedades emulsionantes y coagulantes. Se puede utilizar para hacer bizcochos, macarons, malvaviscos, mousses, galletas y otros postres. Se aconseja añadir un 1-4 % del peso de la mezcla para emulsionarla o airearla, o hasta un 8 % para coagularla.

Aireante y emulsionante en polvo, sin sabor y color neutro, derivado de la proteína de patata. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido y utilizarlo como alternativa vegetal a la clara de huevo, en elaboraciones frías. Su sabor neutro permite elaboraciones con sabores más intensos. Su capacidad emulsionante permite mejorar la textura, la estabilidad y la sensación en boca. Permite montar líquidos como purés de frutas e infusiones. Se puede utilizar para hacer merengues, salsas frías y mousses. Se recomienda una dosis entre 3-5 %.

ESPESEANTES

Nuestra gama de espesantes sirve para espesar cualquier plato sin alterar su sabor. Puede optar por un producto u otro dependiendo de la aplicación: en caliente, en frío, por grado de espesor, etc.

Proceso de producción: Nuestros espesantes se han diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Perfectos para elaborar coulis, salsas, siropes, sopas, purés, cremas y otras preparaciones.



Flaxfiber

42151

600g

K



NUEVO

Fibra proveniente de semillas de lino marrón y dorado (*Linum usitatissimum L.*), del que se extrae el mucílago.

Gracias a su composición, destaca por su capacidad espesante, estabilizante, emulsionante y agente suspensor. Permite sustituir la funcionalidad estabilizante y espesante de la goma xantana en proporción 1:2.

Es neutra en sabor y color.

Fácilmente soluble/dispersable en agua, tanto en condiciones de frío y calor, en un amplio rango de pH.

Se puede utilizar para salsas, coulis, helados, sorbetes, mousses y merengues. Se recomienda una dosis entre 0,5 y 4%.


Goma xantana
38696

500g

Gelespessa
37874

500g

36838 2,5kg

IMPRES-CINDIBLE


Espesante en polvo a base de hidratos de carbono (almidón de maíz fermentado). Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido. Es adecuado para usar con todos los medios líquidos acuosos. Resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para hacer coulis, salsas, sopas y siropes. Se recomienda una dosis de entre 2 y 5 g/kg.


Gelcrem caliente
38673

500g

37297 3kg

44602 12,5kg

IMPRES-CINDIBLE

Gelcrem frío
38674

500g

44603 12,5kg

Espesante a base de almidón de maíz refinado. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido mientras se calienta. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos y resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar diversas cremas calientes sin añadir huevo ni productos lácteos. Se recomienda una dosis de entre 20 y 50 g/kg.


Ultratex 3
39062

400g

Espesante compuesto por fécula de patata. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido frío. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos y resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar diversas cremas frías sin añadir huevo ni productos lácteos. Se recomienda una dosis de entre 40 y 80 g/kg.


IMPRES-CINDIBLE
Goma guar
38689

750g

Emulsionante en polvo elaborado con almidón de tapioca. Para un uso óptimo, añadir el producto al líquido a temperatura fría y, luego, batir a mano o con una batidora. Este texturizante se puede utilizar para todo tipo de salsas, cremas y purés fríos. Se recomienda una dosis de entre 2 y 80 g/l.


IMPRES-CINDIBLE
Goma algarrobo
38687

650g

Polvo de algarrobo espesante y estabilizante. Ideal para estabilizar el helado. Se recomienda una dosis de entre 5 y 10 g/kg.


Kudzu
38977

400g

Espesante en polvo elaborado con raíz de Kudzu. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido mientras se calienta. No resiste la congelación y es de origen natural. Se puede utilizar para elaborar gelatinas de textura firme o elástica, coulis, salsas y purés. Se recomienda una dosis de entre 45 y 180 g/kg.

TEXTURIZANTES

ESTABILIZADORES PARA HELADO

Para los helados le sugerimos una gama de estabilizadores para uso en caliente o en frío y con base mínima o completa, dependiendo de sus necesidades. Con el fin de optimizar las opciones disponibles, también nos esforzamos por proporcionar alternativas naturales o ecológicas.

Proceso de producción: Nuestros estabilizadores para helado se han diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Perfectos para helados y sorbetes. Elaborar un helado requiere combinar varios ingredientes, pero a veces estos ya están incluidos en los estabilizadores. Para ayudarle a elegir, cada producto de esta gama presenta unos símbolos que proporcionan información detallada sobre su composición.



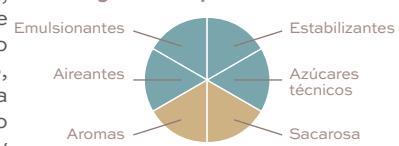
Procrema 100 frío/caliente Natur

37627



Un preparado a base de estabilizantes, espesantes, proteínas, fibras y azúcares que estabiliza los helados a temperatura fría o caliente de forma natural. Para un uso óptimo, mezclar en frío o en caliente (temperatura máxima: 80 °C o 175 °F) con cualquier líquido (purés, caldos, cremas o agua saborizada) y batir. Una vez batido, es aconsejable dejarlo enfriar durante 8 horas (a 4 °C o 40 °F) para que la mezcla se asiente y los componentes queden perfectamente hidratados antes de congelarse. Para cuantificar adecuadamente el helado*, hay que añadir alrededor de un 20 % de sólidos adicionales, como sacarosa o dextrosa. Se recomienda una dosis del 10 %.

Ingredientes para un helado



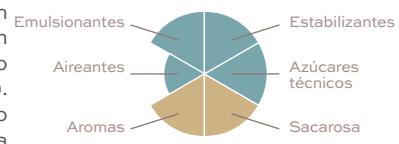
Prosorbet 100 frío Natur

37643



Un preparado a base de estabilizantes, espesantes, fibras y azúcares que estabilizan los sorbetes fríos de forma natural. Para un uso óptimo, batir con cualquier líquido frío (purés, caldos, cremas o agua saborizada). Una vez batido, es aconsejable dejarlo enfriar durante 8 horas (a 4 °C o 40 °F) para que la mezcla se asiente y los componentes queden perfectamente hidratados antes de congelarse. Para elaborar un sorbete bien equilibrado, hay que añadir alrededor de un 20 % de sólidos adicionales, como sacarosa o dextrosa. Se recomienda una dosis del 10 %.

Ingredientes para un sorbete



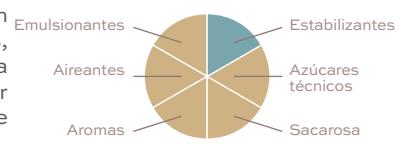
Prosorbet 5 cold/hot Natur

38980



Una base en polvo para elaborar sorbetes. Para un uso óptimo, mezclar la base con el resto de los ingredientes (azúcares, emulgentes, aireantes y saborizantes), ya sea en frío o en caliente. Adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos y de base láctea. Se puede utilizar para hacer sorbetes. Se recomienda una dosis de 5 g/kg.

Ingredientes para un sorbete



Procrema 5 Bio caliente

39410



AGENTES DE CARGA

Hemos seleccionado los productos idóneos para cuando necesite reducir los productos grasos a polvo para facilitar su uso.

Proceso de producción: Nuestra gama de agentes de carga se ha diseñado mediante procesos específicos adaptados a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Para reducir los productos grasos a polvo.



Maltosec
38772



La maltodextrina de tapioca permite reducir los productos grasos a polvo. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido graso. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos grasos, resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar grasas en polvo. Dosificar según convenga.



ÁCIDOS

Recomendamos utilizar nuestra gama de acidulantes para controlar los niveles de acidez de las elaboraciones y evitar que ciertos alimentos se oxiden.

Proceso de producción: Nuestros acidulantes se han diseñado utilizando procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Para preparar macedonias, siropes, mermeladas, pastas de fruta y otras elaboraciones.



Ácido ascórbico
37083



El ácido ascórbico de origen natural puede utilizarse para acidificar los alimentos o evitar la oxidación, especialmente de frutas y hortalizas. Para un uso óptimo, aplicarlo directamente. Este ácido también es soluble en líquido. Se puede utilizar para lavar la fruta y preparar siropes, macedonias, zumos, etc.



Ácido cítrico
37085



El ácido cítrico de origen natural regula la acidez de los alimentos y puede servir como sustituto del zumo de limón en los platos. Para un uso óptimo, aplicarlo directamente. Este ácido también es soluble en líquido. Se puede utilizar para lavar la fruta y preparar recetas que requieran acidez, como conservas, pastas de fruta y cualquier otra elaboración con fruta. Se recomienda una dosis de entre 1 y 10 g/kg, dependiendo del uso.

TEXTURIZANTES

GELIFICANTES

Con nuestra gama de gelificantes, queremos ofrecer productos que permitan crear texturas variadas, desde flexibles hasta firmes o quebradizas.

Proceso de producción: Nuestros gelificantes se han diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Perfectos para hacer pastas de fruta, mermeladas, glaseados, confituras, pannacottas y mousses gelatinosas, entre otros productos.



Elastic

38599

550g

Gelificante en polvo elaborado con algas y goma garrofín, que proporciona un efecto elástico. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos, resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas suaves y elásticas. Se recomienda una dosis de entre 20 y 50 g/kg.



Gelificante vegetal

38678

500g

37300 10kg

IMPRES-
CINDIBLE

Gelificante en polvo derivado de algas y goma algarrobo. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos, no resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas firmes o elásticas (para toppings). Se recomienda una dosis de 50 g/kg.



Goma gellan

38697

500g

37314 10kg

IMPRES-
CINDIBLE

Gelificante en polvo obtenido por un proceso de fermentación bacteriana. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos, resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas rígidas y firmes (como pastas, mermeladas y gelatinas sólidas) que deban calentarse en el horno. Se recomienda una dosis de entre 10 y 20 g/kg.



Gelbinder

37873

500g

36837 20kg

IMPRES-
CINDIBLE

Gelificante de efecto aglutinante. Para un uso óptimo, mezclar el producto con los alimentos que se desea aglutinar. Resiste la congelación y es adecuado para usar con todo tipo de alimentos. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para ligar los productos con tendencia a desmoronarse, como hamburguesas, tartars o terrinas. Se recomienda una dosis de entre 10–15 g/kg.



Vegan Mousse

37857

500g

IMPRES-
CINDIBLE

Mezcla de agar agar y almidón de tapioca especialmente formulada para gelificar mousses veganas. Para un uso óptimo, añadir el polvo a la crema base de la mousse fría. Mezclar y calentar a entre 90 y 100 °C (195-210 °F) sin dejar de remover. Dejar enfriar a entre 50 y 60 °C (120-140 °F) y mezclar con la parte aireante efectuando movimientos envolventes. Verter en un molde u otro recipiente y dejar enfriar. Se puede congelar sin producir sinéresis. Puede utilizarse para mousses con un alto nivel de pH (de 3,5 a 7), así como para mousses veganas de frutas, cítricos, chocolates o frutos secos. Se recomienda una dosis de un 1,5-2,5%.



Agar-Agar

37872

500g

IMPRES-
CINDIBLE

Gelificante en polvo a base de algas marinas. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos, no resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas rígidas y firmes (como pastas, mermeladas y gelatinas sólidas). Se recomienda una dosis de entre 2 y 15 g/kg.


Goma kappa
38690

600g



Gelificante en polvo a base de algas marinas. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos, no resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas rígidas y firmes (como pastas, mermeladas y gelatinas sólidas). Se recomienda una dosis de entre 1 y 10 g/kg.


Pro-Pannacotta
38970

800g



Gelificante en polvo a base de algas marinas. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos, no resiste la congelación y es de origen natural. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas blandas y flexibles (tipo pannacotta). Se recomienda una dosis de entre 2 y 15 g/kg.

IMPRES-CINDIBLE

Pectina Jaune
38894

500g



Gelificante en polvo elaborado con piel de cítricos. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido de pH inferior a 7 mientras se calienta y se bate. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos y no resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas rígidas y firmes (como pastas, mermeladas y gelatinas sólidas) o gelatinas firmes y elásticas (para coberturas). Se recomienda una dosis de entre 8 y 15 g/kg (para mermeladas y coberturas) o de entre 15 y 25 g/kg (para pastas).

IMPRES-CINDIBLE

Pectina Nappage X58
38898

500g



Gelificante en polvo a base de pectina de bajo metoxilo amidada (LMA), ideal para coberturas de chocolate. Para un uso óptimo, mezclar el producto con líquido al calentarlo. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos grasos o de base láctea, resiste la congelación y es de acción relativamente lenta (24 horas). Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para preparar coberturas de chocolate o productos ricos en calcio. Se recomienda una dosis de entre 8 y 15 g/kg.

IMPRES-CINDIBLE

Pectina Fruit NH
37850

500g


36822 20kg

Gelificante en polvo elaborado con pectato sódico. Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido de pH inferior a 7 mientras se calienta. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos y resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas rígidas y firmes (como pastas, mermeladas y gelatinas sólidas) o gelatinas firmes y elásticas (para coberturas). Se recomienda una dosis de entre 8 y 20 g/kg (para coberturas) o de entre 30 y 40 g/kg (para pastas, mermeladas y gelatinas sólidas).

IMPRES-CINDIBLE

Meltigel
38818

300g



Metilcelulosa derivada de celulosa vegetal. A diferencia de otros gelificantes, Metilgel actúa en contacto con el calor. Si se mantiene frío, actúa como espesante. La viscosidad de las metilcelulosas puede variar significativamente, lo que tiene un efecto en la gelificación de los productos. Para un uso óptimo, hidratar en frío hasta que la mezcla alcance los 4°C (40°F) y aplicar calor. Se recomienda una dosis de 20 g/kg para lograr un efecto gelificante (en caliente) y espesante (en frío).


Pectina medium rapid set
38897

500g



Gelificante en polvo obtenido de la piel de cítricos. Esta pectina es especialmente adecuada para hacer mermeladas, utilizando una cantidad de un 0,5-1,5%. Para un uso óptimo, mezclar la pectina y el azúcar y batir la mezcla con el puré. Llevar a ebullición y añadir el ácido. Una vez activada la pectina y modificada su temperatura, el producto no vuelve a su estado original. El pH debe oscilar entre 3,1 y 3,5, con al menos un 50% de azúcar añadido (una vez incluido el ácido).

Se puede utilizar para elaborar pastas de fruta, confituras y mermeladas resistentes al calor. Se recomienda una dosis de un 0,5-1% para confituras y mermeladas y de un 1-1,5% para pastas de fruta.



TEXTURIZANTES

GELIFICANTES - ESFERIFICACIÓN

Para ayudarle a crear productos innovadores, hemos diseñado una gama de esferificación que le permitirá dominar esta técnica clave de la gastronomía molecular.

Proceso de producción: Nuestros gelificantes se han diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Perfectos para la esferificación, ya que permiten obtener una textura gelatinosa.



Alginato

38467

750g

K

Gelificante a base de alginato sódico. Permite la esferificación (propia de la gastronomía molecular). Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido frío de pH superior a 4 y, a continuación, crear las esferas con una base de cloruro. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos y no resiste la congelación. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para crear una esferificación directa o inversa. Se recomienda una dosis de 5 g/kg.



Cloruro

38548

750g

K

Un ingrediente que provoca la reacción del alginato (logrando la esferificación propia de la gastronomía molecular). Para un uso óptimo, mezclar el cloruro con agua mineral para bañar la preparación de alginato. Es adecuado para usar con todo tipo de líquidos acuosos y no resiste la congelación. Utilizar siempre con alginato. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para crear una esferificación directa o inversa. Se recomienda una dosis de entre 8 y 10 g/kg.



Gluconolactato

38683

500g

K

Mezcla de gluconato cálcico y lactato cálcico, dos sales que ayudan a incorporar calcio a un medio sin aportar sabor. Permite al alginato reaccionar y desencadenar un proceso de esferificación en los alimentos con un bajo contenido de calcio. Se recomienda una dosis de 20 g/kg.



GELIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL

Con nuestra gama de gelificantes de origen animal, nuestro objetivo es permitirle elaborar texturas variadas, desde flexibles hasta firmes o quebradizas.

Proceso de producción: Nuestros gelificantes se han diseñado mediante procesos específicos que se adaptan a la forma en que se extraen.

Uso recomendado: Perfectos para elaborar gelatinas suaves y flexibles, tipo pannacotta.



Gelatina de bovino

38670

750g / 1 u=1.8g

37291 3,5kg



Gelatina en polvo de origen animal (bovino). Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido caliente mientras se remueve enérgicamente. Es adecuada para usar con todo tipo de líquidos, resiste la congelación y tiene un grado Bloom** de 220. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas suaves y flexibles. Se recomienda una dosis de entre 10 y 20 g/l.



Instangel

38734

500g / 1 u=1.2g

39411 10kg



Gelatina en polvo de origen animal (porcino). Para un uso óptimo, mezclar el producto con un líquido frío. Es adecuada para usar con todo tipo de líquidos y de acción rápida (20 minutos), resiste la congelación y tiene un grado Bloom** de 180. Una vez activado el texturizante y modificada su temperatura, el producto vuelve a su estado original. Se puede utilizar para elaborar gelatinas blandas y flexibles (tipo pannacotta). Se recomienda una dosis de entre 30 y 60 g/kg.



Gelatina láminas Plata 180

37295

2kg



Gelatina en láminas de origen animal (porcino) con un grado Bloom de 180. Para un uso óptimo, hidratar en agua fría durante unos minutos. Escurrir bien y calentar con líquido hasta que se disuelva por completo. Actúa en 20 min. aprox. Es adecuada para usar con todo tipo de líquidos, resiste la congelación y tiene un grado Bloom** de 220. Se recomienda una dosis de entre 5 y 10 ud./kg o de entre 10 y 20 g/kg.



Gelatina láminas Oro 230

37294

2kg



Gelatina en láminas de origen animal (porcino) con un grado Bloom de 230. Para un uso óptimo, hidratar en agua fría durante unos minutos. Escurrir bien y calentar con líquido hasta que se disuelva por completo. Actúa en 20 min. aprox. Es adecuada para usar con todo tipo de líquidos, resiste la congelación y tiene un grado Bloom** de 220. Se recomienda una dosis de entre 5 y 10 ud./kg o de entre 10 y 20 g/kg.



AZÚCARES

En Sosa Ingredients ofrecemos una amplia gama de azúcares para satisfacer todas sus preferencias y requisitos. Tanto si necesita azúcares técnicos o de un solo origen como Peta Crispies o algo más, siempre tendremos el que necesita.

PETA CRISPIES

Gracias a nuestra gama Peta Crispies, puede añadir un toque original a sus creaciones de manera fácil, dándoles un sabor y una textura sorprendentes.

Proceso de producción: Inspirándose en el principio del agua con gas, el CO₂ se captura en gránulos de azúcar y se libera al entrar en contacto con la humedad.

Uso recomendado: Pueden utilizarse como elemento decorativo (en postres emplatados) o como ingrediente (en barritas, bombones o rellenos de textura húmeda).



Peta crispy neutro

39496



700g



IMPRES-CINDIBLE



Peta crispy chocolate 51%

37923



900g



IMPRES-CINDIBLE

Peta crispy chocolate blanco

45040



750g



Peta crispy chocolate negro-cobre

37924



900g



Peta crispy chocolate blanco-frambuesa

38914



Peta crispy fresa

38915



Peta crispy chocolate blanco-lima

40928



Peta crispy Yopop

39093



AZÚCARES TÉCNICOS

Nuestros azúcares técnicos le permiten controlar completamente el modo en que sus características intrínsecas influyen en las recetas. Puede elegirlos según el poder edulcorante, el punto de fusión o el poder anticongelante que mejor se adapte a sus necesidades.

Proceso de producción: Específico para cada azúcar, dependiendo del origen.

Uso recomendado: Ideales para sustituir el azúcar clásico en helados, algodón de azúcar, burbujas de azúcar cristalizadas, postres veganos y otras elaboraciones.



Maltodextrina en polvo

38771



500g



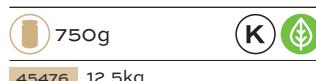
Azúcar derivado del maíz y también utilizado como agente de carga (aumenta el volumen de las elaboraciones). Tiene un poder edulcorante muy bajo y presenta las siguientes características técnicas:

POD 15 %, PAC 35 %, 18 DE.



Maltitol en polvo

38770



750g



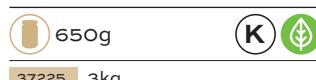
Azúcar derivado del almidón, sustituto de la sacarosa tradicional. Suele utilizarse como potenciador del sabor y tiene una temperatura de pardeamiento más elevada que la de la sacarosa. Presenta las siguientes características técnicas:

POD 80 %, PAC 99 %



Dextrosa en polvo

39462



650g



Azúcar derivado del almidón, que puede utilizarse como conservante en una variedad de helados y elaboraciones de bollería y confitería. Tiene un poder edulcorante bajo y presenta las siguientes características técnicas:

POD 74 %, PAC 171 %.



Trehalosa en polvo

39054



700g



Azúcar derivado del almidón de tapioca, también utilizado como agente de carga (aumenta el volumen de la preparación). Tiene un bajo poder edulcorante y presenta las siguientes características técnicas:

POD 45 %, PAC 100 %.



Isomalt en polvo

39463



900g 37377 4,5kg 37376 20kg

Azúcar derivado de la sacarosa (azúcar tradicional), que puede utilizarse para crear esculturas de azúcar o caramelo gracias a su estabilidad a altas temperaturas. Tiene dos veces menos calorías que la sacarosa tradicional y presenta las siguientes características técnicas:

POD 50 %



Inulina en caliente

39460



500g



La fibra vegetal extraída de la raíz de achicoria sirve de agente de carga (aumenta el volumen de la preparación) al utilizarla para sustituir las grasas en pastelería. Es ideal para elaborar repostería y helados bajos en calorías y presenta las siguientes características técnicas:

POD 0 %, PAC 5 %.



Inulina en frío

39461



500g



Fibra vegetal extraída de la raíz de achicoria, utilizada como agente de carga para reducir o sustituir las grasas y los azúcares, así como añadir fibra. Añadir a un líquido frío o caliente y dejar reposar a 5°C (40°F) durante 2 horas. Su sabor tiene un toque dulce. Las características técnicas son las siguientes:

POD 10 %, PAC 6 %.

AZÚCARES



Glucosa en polvo 33 DE

39464

500g

K

37311 3kg

Azúcar derivado del almidón, que puede utilizarse como conservante en una variedad de helados y elaboraciones de bollería y chocolate. Tiene un poder edulcorante muy bajo y presenta las siguientes características técnicas:
33 DE, POD 24 %, PAC 56 %.



Azúcar invertido líquido

37110

1.4kg

K

37111 7kg

Azúcar elaborado a base de fructosa y glucosa, que puede utilizarse como conservante en diversos productos de repostería, helados y chocolates. Tiene un alto poder edulcorante y presenta las siguientes características técnicas:
67 °B, POD 125 %, PAC 190 %.

IMPRES-CINDIBLE



Glucosa líquida 40 DE

37305

1.5kg

K

37308 7kg

Azúcar derivado del almidón, que puede utilizarse como conservante en diversas preparaciones de repostería, helados y chocolates. Tiene un bajo poder edulcorante y presenta las siguientes características técnicas:
35-40 DE, 77,4 °B, POD 45 %, PAC 76 %.

PRODUCTO	SÓLIDOS	PAC	POD
Azúcar (sacarosa)	100%	100%	100%
Maltitol	100%	99%	80%
Dextrosa	92%	171%	74%
Jarabe de glucosa	80%	108%	45%
Glucosa en polvo 40 DE	95%	78%	34%
Glucosa en polvo 30 DE	95%	56%	24%
Glucosa en polvo 20 DE	95%	37%	16%
PRODUCTO	SÓLIDOS	PAC	POD
Maltodextrina 18 DE	95%	35%	15%
Fructosa	100%	188%	144%
Cremsucre	72%	190%	110%
Miel	80%	190%	130%
Lactosa	100%	100%	16%
Almidón	100%	0%	0%



LEYENDA

Términos técnicos: **DE:** Porcentaje de azúcares simples **°B:** Porcentaje de contenido en sólidos solubles **POD:** Poder edulcorante
PAC: Poder anticongelante



NUESTROS FAVORITOS

Aprenda a utilizar estos productos con nuestros tutoriales disponibles en YouTube. Encontrará recetas y muchos consejos.

Escanee el código para acceder al tutorial en vídeo de cada producto.



GELIFICANTE VEGETAL

38678 500 g



PECTINA NAPPAGE X58

38898 500 g



FRUTA DE LA PASIÓN CRISPY

38663 200 g



ALBUWHIP

38461 500 g



VEGAN MOUSSE

37857 500 g



PECTINA FRUIT NH

37850 500 g



AGAR-AGAR

37872 500 g



GELCREM FRÍO

38674 500 g



GELCREM CALIENTE

38673 500 g





INDISPENSABLES

*Visite Indispensables de Sosa
para encontrar recetas, consejos e ideas
para usar los productos indispensables.*

Descubra más de 100 recetas en

INDISPENSABLES-SOSA.COM



y vea una selección
en las páginas siguientes

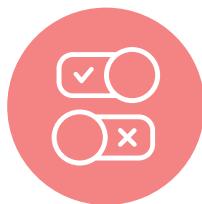


*Encuentre más
información sobre los
productos indispensables
con un solo clic*





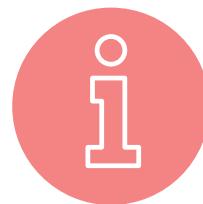
Indispensables



Guía para elegir el producto adecuado



Inspiración creativa, con más de 100 recetas para pasteleros y restauradores



Toda la información práctica y técnica que necesite sobre nuestros productos indispensables



Supere los límites de la creatividad

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

CREMA DE LIMÓN



Gelcrem caliente

38673

500g

INGREDIENTES

- 150 g Zumo de limón
- 180 g Agua
- 90 g Azúcar **Sosa**
- 40 g Gelcrem caliente **Sosa**
- 5 g Ralladura de limón
- 70 g Aceite de coco desodorizado **Sosa**

ELABORACIÓN

Mezclar el zumo de limón, el agua, el Gelcrem, el azúcar y la ralladura de limón. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir el aceite de coco y batir con una batidora. Enfriar a 4 °C y guardar en la nevera durante 12 horas antes de usar.

SÉSAMO CRUJIENTE



INGREDIENTES

- 200 g Sésamo blanco tostado Sosa
- 24 g Maltosec Sosa
- 14 g Agua

ELABORACIÓN

Mezclar los ingredientes en un bol y remover hasta obtener una mezcla homogénea. Enrollar entre 2 trozos de papel vegetal y hornear a 110 °C durante unos 15 o 20 minutos.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

GLASEADO DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

- 200 g Puré de frambuesa
- 20 g Pectina Fruit NH **Sosa**
- 500 g Agua
- 200 g Azúcar **Sosa**
- 20 g Zumo de limón
- 0,05 g Colorante rojo en polvo hidrosoluble **Sosa**

ELABORACIÓN

Calentar el agua a 40 °C. Mezclar la pectina con el azúcar y añadir lentamente al agua tibia. Remover hasta que se disuelva por completo. Dejar 3 minutos hirviendo. Retirar del fuego y añadir el puré de frambuesa, el zumo de limón y el colorante. Guardar en la nevera toda la noche y utilizar a entre 35 y 40 °C.

CREMOSO DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

- 500 g Puré de frambuesa
- 35 g Albuwhip Sosa
- 24 g Instangel Sosa
- 50 g Azúcar Sosa
- 200 g Nata 35 %

ELABORACIÓN

Mezclar la pulpa de frambuesa con el Albuwhip y el Instangel. Montar hasta que quede muy esponjoso (como un merengue). Aparte, montar la nata con el azúcar hasta que adquieran una textura semimontada. Mezclar la nata con el merengue. Distribuir en los moldes que se prefiera y congelar. Desmoldar y descongelar antes de servir.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

GLASEADO DE AVELLANA



INGREDIENTES

- 300 g Agua
- 220 g Nata 35 %
- 350 g Azúcar Sosa
- 130 g Pasta de avellana tostada Sosa
- 15 g Pectina Nappage X58 Sosa

ELABORACIÓN

Calentar la crema y el agua a 40 °C. Aparte, mezclar el azúcar y la pectina, y verter esta mezcla en la primera elaboración en forma de lluvia. Remover bien durante el proceso para diluir adecuadamente. Llevar a ebullición. Añadir la pasta de avellana y mezclar. Dejar reposar en la nevera. Calentar a 35 °C y glasear.

CREMOSO DE AGUA Y CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 350 g Agua
- 40 g Inulina en caliente **Sosa**
- 60 g Azúcar **Sosa**
- 200 g Cobertura de chocolate negro 64 % **Sosa**
- 5 g Natur Emul **Sosa**

ELABORACIÓN

Mezclar la inulina con el azúcar y el Natur Emul y añadirlos al agua en forma de lluvia, mezclando. Calentar a 65 °C para que la inulina se disuelva bien, y añadir el chocolate. Batir con una batidora eléctrica durante un minuto. Distribuir en el recipiente o molde que se prefiera y filmar a piel. Refrigerar durante 2 horas hasta que la inulina absorba la humedad y congelar si es necesario.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

CÁSCARA DE MACARONS DE FRUTA DE LA PASIÓN



Potatowhip

44180

 300g

INGREDIENTES

- 250 g Harina de almendra marcona **Sosa**
- 250 g Azúcar glas **Sosa**
- 200 g Agua (1)
- 14 g Potatowhip **Sosa**
- 1,5 g Gelespessa **Sosa**
- 250 g Azúcar **Sosa**
- 110 g Agua (2)
- 0,5 g Colorante amarillo **Sosa**
- 1,0 Aroma de fruta de la pasión **Sosa**

ELABORACIÓN

Para asegurar que el Potatowhip se hidrate bien, batirlo con el agua (1) durante dos minutos con una batidora de mano. Dividir esta mezcla en dos partes. Mezclar una mitad con la harina de almendra, el azúcar glas, el colorante y el aroma en un bol para crear el mazapán. Poner la segunda mitad en un recipiente, añadir Gelespessa y montar con la batidora de montar hasta obtener un merengue muy firme. Poner el agua (2) y el azúcar en una cacerola y calentar

hasta 118 °C. Verter el almíbar en el merengue lentamente, como si fuera merengue italiano. Una vez que se haya vertido todo el almíbar, seguir montando hasta que se enfrie. Añadir el merengue al mazapán y remover suavemente hasta que estén completamente mezclados. Poner la masa en una manga con boquilla y dosificarla en un molde de silicona para macarons. Dejar reposar los macarons a temperatura ambiente hasta que estén secos. Hornear a 140 °C unos 14 minutos. Una vez horneados, dejarlos enfriar a temperatura ambiente.

MOUSSE DE NUEZ PACANA



IMPRES-
CINDIBLE



Vegan Mousse
37857

500g

INGREDIENTES

- 280 g Pasta de nuez pacana **Sosa**
- 380 g Bebida de arroz
- 7 g Natur Emul **Sosa**
- 15 g Gelatina Vegan Mousse **Sosa**
- 150 g Agua
- 7,5 g Potatowhip **Sosa**
- 130 g Azúcar **Sosa**
- 40 g Inulina en frío **Sosa**
- 1,5 g Sal

ELABORACIÓN

Mezclar la pasta de nuez con el Natur Emul. Aparte, mezclar la bebida de arroz y la gelatina Vegan Mousse y llevar a ebullición. Retirar del fuego y verter sobre la primera mezcla. Emulsionar. Aparte, mezclar el agua, la sal y el Potatowhip. Montar la mezcla. A la mitad del punto de montado, añadir la mezcla de azúcar e inulina poco a poco. Seguir montando durante unos 10 minutos más. Cuando la mezcla alcance los 55-60 °C, verterla en el

merengue y batirla a baja potencia hasta que se haya integrado por completo. Usar inmediatamente.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

ESFERA DE ALBARICOQUE



INGREDIENTES

- 500 g Jarabe TPT
- 25 g Gelificante vegetal
- 250 g Pulpa de albaricoque

ELABORACIÓN

Verter el puré en unos moldes esféricos y congelar. Aparte, mezclar el jarabe con la gelatina en frío y llevar a ebullición. Sumergir las esferas congeladas clavadas en una aguja para obtener una capa de gelatina. Dejar que las esferas se descongelen antes de servir.

ÁSPIC DE FRUTAS Y AZAHAR



INGREDIENTES

- 200g Agua
- 40g Glucosa líquida
- 10g Agua de azahar
- 2g Agar-Agar **Sosa**
- 8g Mango
- 8g Kiwi
- 8g Granada
- 0,01g Pétalos de rosa liofilizados

ELABORACIÓN

Mezclar el agua con la glucosa y el agar agar y llevar a ebullición. Enfriar a 60 °C y añadir el agua de azahar. Remover bien y llenar los moldes. Añadir los pétalos de rosa y las frutas para crear el áspic.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

FINANCIER DE MENTA



INGREDIENTES

- 75 g Harina de almendra **Sosa**
- 50 g Azúcar en polvo **Sosa**
- 50 g Harina débil
- 5 g Levadura Baking powder **Std Sosa**
- 50 g Cremsucre **Sosa**
- 100 g Mantequilla 82 %
- 160 g Clara de huevo pasteurizada
- 5 g Extracto natural de menta verde **Sosa**

ELABORACIÓN

Mezclar bien la mantequilla con la menta liofilizada. Aparte, mezclar la clara de huevo con el azúcar en polvo y remover bien con una espátula. Añadir los sólidos y seguir removiendo durante un minuto. Verter la mantequilla y emulsionar hasta obtener una textura homogénea. Rellenar los moldes que se prefiera y hornear a 165 °C durante 18 minutos.

MERENGUE DE GROSELLA NEGRA



IMPRES-
CINDIBLE



Albuwhip
38461

500g

INGREDIENTES

- 120 g Puré de grosella negra
- 35 g Agua
- 16 g Albuwhip Sosa
- 120 g Azúcar Sosa
- 30 g Trehalosa Sosa
- 1 g Ácido cítrico Sosa

ELABORACIÓN

Mezclar el Albuwhip con el ácido cítrico y el puré de grosella negra. Montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes, como en un merengue francés. Verter sobre un silpat en la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

CREMA DE ZANAHORIA Y NARANJA SANGUINA



INGREDIENTES

- 230 g Zumo de zanahoria
- 230 g Zumo de naranja sanguina
- 30 g Gelcrem frío Sosa
- 15 g Zumo de limón

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes y batir durante 2 minutos. Dejar reposar 30 minutos en la nevera y batir durante un minuto más para obtener una textura suave y brillante.

CUAJADA DE ALMENDRA AMARGA



INGREDIENTES

- 300 g Agua
- 80 g Azúcar **Sosa**
- 180 g Pasta de almendra tostada **Sosa**
- 30 g Gelcrem caliente **Sosa**
- 3 g Natur Emul **Sosa**
- 0,5 g Aroma de almendra amarga **Sosa**

ELABORACIÓN

Mezclar el agua con el azúcar y el Gelcrem y llevar a ebullición. Aparte, mezclar la pasta con el Natur Emul y remover hasta su completa disolución. Combinar ambas mezclas, añadir el aroma y batir hasta obtener una emulsión agradable y estable. Conservar en la nevera toda la noche antes de usarla.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

BOMBONES DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN



Crispy wet proof
de mango

38778

400g

INGREDIENTES

- Ganache de fruta de la pasión y chocolate con leche.
- Chocolate con leche
- 20 g Manteca de cacao **Sosa**
- 4 g Colorante amarillo **Sosa**
- 8 g Colorante rojo **Sosa**
- 40 g Crispy wet proof de mango **Sosa**
- 20 g Chocolate blanco 33 %

ELABORACIÓN

Mezclar la manteca de cacao con el colorante y dividirla en varios tonos de amarillo, naranja y rojo. Templarla y, con una pistola de aire comprimido, pintar los moldes de manera que simulen el color de un mango. Templar el chocolate blanco y el chocolate con leche. Añadir una fina capa de chocolate blanco y, luego, poner una capa de chocolate con leche en los moldes. Llenar los moldes hasta la mitad con ganache. Colocar el crispy y cubrir con una última capa de

chocolate. Dejar cristalizar y desmoldar.

VINAGRETA DE BALSÁMICO, FRESAS Y PISTACHOS



INGREDIENTES

- 100 g Gel fresa para vinagreta*
- 80 g Gel Balsámico para vinagreta**
- 150 g Aceite de pistacho

*Gel fresa para vinagreta

- 80 g Pulpa de fresa
- 10 g Agua
- 10 g Azúcar
- 0,5 g Gelespessa Sosa

**Gel Balsámico para vinagreta

- 80 g Vinagre balsámico
- 0,5 g Gelespessa Sosa

ELABORACIÓN

En el momento de servir, colocar cada uno de los componentes de manera desordenada en un plato o en un bol. Mezclar más o menos en función del efecto visual que se desea obtener.

* Hacer un jarabe con el azúcar y el agua. Añadirlo a la pulpa de fresa y después incorporar el Gelespessa. Batirlo todo y dejar reposar unos instantes. Reservar en la nevera.

** Batir el vinagre con el Gelespessa y dejar reposar.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

MILHOJAS DE VERDURAS



INGREDIENTES

- 100 g Calabaza
- 100 g Raíz de apio
- 100 g Calabacín
- 10 g Gelbinder Sosa
- 20 g Maltodextrina Sosa

ELABORACIÓN

Cortar las verduras en láminas de 1 mm en la mandolina y escaldar 1 minuto y medio en agua hirviendo. Enfriar en agua fría y escurrir. Sin secar las láminas de verduras para que contengan algo de agua, intercalar capas de cada verdura espolvoreando la mezcla de Gelbinder y maltodextrina entre capa y capa. Prensar bien la terrina y dejar reposar una hora para que gelifique. Cortar al gusto.

COOKIE DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

- 5g Colorante rojo **Sosa**
- 100g Grasa de coco
desodorizada **Sosa**
- 40g Frambuesa liofilizada
en polvo **Sosa**
- 100g Azúcar **Sosa**
- 30g Trehalosa **Sosa**
- 40g Huevo
- 5g Flor de sal de Guérande
Sosa
- 220g Harina natural

ELABORACIÓN

Mezclar todos los sólidos con la mantequilla blanda y remover bien con una espátula. Añadir el huevo y seguir removiendo hasta que quede una mezcla homogénea. Guardar la masa en la nevera durante 4 horas. Elaborar las galletas en forma de disco de 30g y hornearlas a 140°C durante 8 minutos. Presionar las galletas para lograr un efecto marmolado y hornearlas durante 4 minutos más.

SELECCIÓN DE INDISPENSABLES

HELADO DE VAINILLA CON NUECES DE PECAN CANTONESA



INGREDIENTES

- 800 g Leche
- 200 g Nata Excellence 35 %
- 50 g Dextrosa Sosa
- 100 g Procrema 100 frío/ caliente Natur Sosa
- 150 g Azúcar Sosa
- 10 g Extracto natural de vainilla Sosa
- 12 g Vainilla Bourbon Sosa
- 10 g Glicerina Sosa
- 200 g Nueces pecanas cantonesas

ELABORACIÓN

Mezclar los ingredientes líquidos y sólidos con la batidora de mano durante 2 minutos. Dejar que esta base se asiente durante al menos 5 horas en la nevera a 4 °C (40 °F). Volver a triturar la mezcla e introducir en la máquina heladera. Mantecar, añadir las nueces pecanas cantonesas y mezclar con el helado para que queden integradas. Enfriar rápidamente a -15 °C (5 °F).

SORBETE DE FRAMBUESA



INGREDIENTES

- 1000 g Puré de frambuesa 10 % azúcar
- 100 g Dextrosa **Sosa**
- 100 g Prosorbet 100 frío Natur **Sosa**
- 5 g Ácido neutro **Sosa**

ELABORACIÓN

Mezclar los ingredientes con la batidora. Dejar reposar durante al menos 6 horas y agitar con una máquina de helado. Guardar en el congelador a -15 °C.

VEGETALES PARA UN SABOR ESPECTACULAR

SOSA Ingredients es uno de los **fabricantes y distribuidores de ingredientes de primera calidad para pastelería y gastronomía más importantes del mundo**.

Su misión **consiste en ayudar y orientar a los chefs de todo el mundo para que hagan posible lo imposible aplicando los cuatro principios básicos de la gastronomía moderna: más textura, más sabor, menos azúcar y menos grasa**.

Ahora SOSA se enfrenta a un nuevo reto: ofrecer **soluciones de repostería veganas a los profesionales de la alimentación que las demanden**. Con esto en mente, SOSA está preparada para ayudar a sus clientes a **reformular sus recetas clásicas al estilo vegano sirviéndose de su gama de ingredientes**.



GELIFICANTES



Pectina Fruit NH

37850



IMPRES-CINDIBLE



Gelificante vegetal

38678



IMPRES-CINDIBLE



Pro-Pannacotta (Iota)

38970



IMPRES-CINDIBLE

Goma gellan

38697



IMPRES-CINDIBLE



Agar-Agar

37872



IMPRES-CINDIBLE



Pectina Nappage X58

38898



IMPRES-CINDIBLE



Goma kappa

38690



IMPRES-CINDIBLE



Vegan Mousse

37857



IMPRES-CINDIBLE

EMULSIONANTES



Lecitina de soja

38754



IMPRES-CINDIBLE



Natur Emul

38850



IMPRES-CINDIBLE



Sojawhip

39028



IMPRES-CINDIBLE



Potatowhip

44180



IMPRES-CINDIBLE

ESTABILIZANTES



Procrema 100 frío/caliente Natur

37627



IMPRES-CINDIBLE



Prosorbet 100 frío Natur

37643



IMPRES-CINDIBLE

ESPESSANTES



Goma xantana

38696



IMPRES-CINDIBLE



Gelcrem caliente

38673



IMPRES-CINDIBLE



Kudzu

38977



IMPRES-CINDIBLE



Gelespessa

37874



IMPRES-CINDIBLE



Gelcrem frío

38674



IMPRES-CINDIBLE



Goma guar

38689



IMPRES-CINDIBLE



Goma algarrobo

38687



IMPRES-CINDIBLE

AGENTES DE CARGA



Maltosec

38772



IMPRES-CINDIBLE



Inulina en caliente

39460



IMPRES-CINDIBLE



Inulina en frío

39461



IMPRES-CINDIBLE

Sosa

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

