



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 sabores11
Frutos secos caramelizados cantoneses 12
Pastas de frutos secos13

FRUTA CONFITADA 18

Fruit & Sauce***18
Fruta confitada.....18
Flores cristalizadas19

PASTAS CONCENTRADAS 20

Pastas concentradas20

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 Colour26-27
Colorantes hidrosolubles..... 28
Colorantes liposolubles 28
Food colour..... 28

AROMAS Y ESENCIAS 30

Aromas.....30

DEEP-FRIED TEXTURES 31

Productos fritos Air Bag31

TEXTURIZANTES 32

Emulsionantes 32
Aireantes***33
Proteínas montantes.....34
Espesantes.....34-35
Estabilizadores para helado.....36
Agentes de carga..... 37
Ácidos 37
Gelificantes38-39
Gelificantes - Esferificación40
Gelificantes de origen animal.....41

AZÚCARES 42

Peta Crispies42
Azúcares técnicos43-44

INDISPENSABLES 48

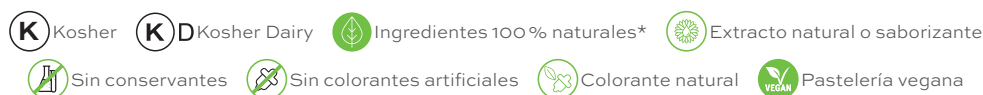
Recetas para los indispensables50-69
Nuestra selección de pastelería vegana 70-71

LEYENDA

Presentación:



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



*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

Natur Emul



Fibra de
achicoria

Inulina en caliente
Inulina en frío
Oligofruct



Fibra de
lino

Flaxfiber



Psyllium

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 irrumpe 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 - 1 kg
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	39472	Lima crispy 2-10 mm - 200 g
	38663	Fruta de la pasión crispy 2-10 mm - 200 g
	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- 400 g
	38632	Frambuesa crispy wet proof - 400 g
FRUTA LIOFILIZADA EN POLVO	37855	Frambuesa liofilizada en polvo - 300 g 
EMULSIONANTE	38754	Lecitina de soja en polvo - 400 g 
AIREANTES	38976	Proespuma fría - 700 g 
	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 - 500 g 
	37850	Pectina Fruit NH - 500 g 
	38970	Pro-Pannacotta (lota) - 800 g 
	38894	Pectina Jaune - 500 g 
GELIFICANTES NO VEGANOS	38670	Gelatina de bovino - 750 g 

¿ES PANADERO O PASTELERO?		
¿QUÉ ESTÁ BUSCANDO?	NUESTROS INDISPENSABLES	
TEXTURA CRUJIENTE Y CARAMELIZADA	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 cacahuete tostado

36950

1kg



Harina de pistacho

44145

1kg



Harina de almendra común tostada

37340

1kg



Harina de almendra marcona cruda

37333

1kg



37332 10kg



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 CAMELIZADOS 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 impregnan 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

600g

39272 10kg



Avellana cantonesa

37853

600g

39244 10kg



Pistacho cantonés

38952

600g



Cacahuete cantonés

39478

600g



Nuez pecana cantonesa

37928

500g

36871 10kg



Nuez de macadamia cantonesa

39477

600g

37492 10kg



Palitos de almendra cantonesa

38870

600g



Granillo de avellana cantonesa

38021

600g



Sésamo cantonés

37863

600g



Nibs de cacao cantonés

39265

500g



LOS TRUCOS DE SOSA

¿Por qué no ofrecer a sus clientes una bolsa de frutos secos cantoneses? ¡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 cantoneses.

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



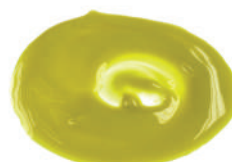
Pasta de almendra cruda

37521

1kg



37515 5kg



Pasta de pistacho

44132

1kg



44136 5kg



IMPRES-
CINDIBLE

Pasta de nuez

37513

1kg



37525 5kg



Pasta de nuez de macadamia

37524

1kg



37545 5kg



Pasta de cacahuete

37541

1kg



37539 5kg



Pasta de sésamo negro

37550

1kg



37550 5kg



Pasta de almendra tostada

36860

1kg



36860 5kg



LA VISIÓN DE LOS FRUTOS SECOS DE SOSA INGREDIENTS

ALMENDRA EN TODAS SUS FORMAS



FRUTOS SECOS CAMELIZADOS 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.

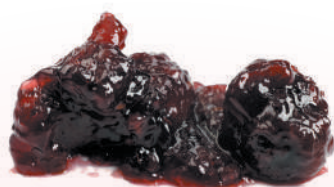


PASTA

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



Más
Sabor

FRUIT & SAUCE

Un confit suave y ligeramente dulce con un intenso sabor a frambuesa, ideal para postres emplatados, decoraciones de verrine o, incluso, rellenos de brioche.

Más
Textura



PETA CRISPIES

Estos sorprendentes gránulos de azúcar recubiertos de chocolate son perfectos para decorar cualquier creación o como ingrediente, incluso en medios húmedos.

ENTERA LIOFILIZADA

Sabor a frambuesa intenso, ideal para mantener la textura crujiente en medios secos o como decoración.



AROMA DI LAMPONE



Menos
Azúcar

Wet proof



Clásicos



CRISPIES

Gránulos crujientes de frambuesa liofilizados disponibles en formato natural o recubierto (wet proof), que se incorporan fácilmente a cualquier plato.

Menos
Grasa



PASTA CONCENTRADA

Una pasta suave y fácil de trabajar con un sabor intenso a frambuesa. Ideal para añadir sabor y color a sus recetas.

EXTRACTOS EN POLVO

Perfecta para los medios a los que añadir líquido puede ser problemático, la frambuesa en polvo aporta color e intensifica el sabor de sus creaciones más originales.



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, rellenar postres de vaso o, incluso, elaborar rellenos.

LA VISIÓN DE LOS FRUTOS SECOS DE SOSA INGREDIENTS

PISTACHO EN TODAS SUS FORMAS



FRUTOS SECOS CRUDOS

Añada un intenso sabor a pistacho. Ideales para elaborar macarons, bizcochos, mousses, rellenos, cremas y toppings decorativos.



PISTACHO CANTONÉS CARMELIZADO

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



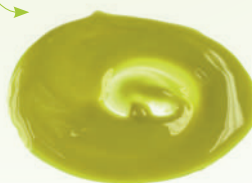
PRALINÉ DE FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

Pasta de praliné con todo el intenso sabor del pistacho.



HARINA DE FRUTOS SECOS

Seleccionamos minuciosamente nuestros frutos secos crudos para ofrecer productos de primera calidad con un sabor intenso garantizado. Esta harina de pistacho es ideal para elaborar macarons.



PASTA

Pasta sin azúcar añadido, con un sabor intenso a pistacho natural y de textura suave y fácil de trabajar.

AROMAS

Perfecto para añadir un toque de pistacho a una amplia gama de recetas utilizando solo una pequeña cantidad. Nuestros aromas funcionan bien tanto en cócteles como en sorbetes, cremas y rellenos, acrecentando la esencia de cada uno de ellos.



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, rellenar postres en vaso de cristal o, incluso, elaborar rellenos.



Dados de mango
10 x 10mm

36844

1.5kg



Frutos rojos enteros
5 x 5mm

37241

1.5kg



Fresa entera
15 x 15mm

37240

1.5kg



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



Tiras de naranja - 80 x 6 mm

43206

2kg



Rodajas de naranja

43204

2kg



Copeaux de naranja

41532

1.25kg





Copeaux de limón

41531

1.25kg



Dados de limón confitado
7 x 7mm

44581

2kg



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°B 70 grados Brix 50°B 50 grados Brix

PASTAS CONCENTRADAS

PASTAS CONCENTRADAS

Hemos creado 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



Violeta
37783

1.5kg



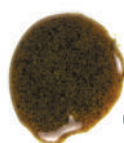
«Dulce de Leche»
39605

1.5kg



Regaliz
39403

1.5kg



Vainilla Bourbon
37772

1.5kg



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.




 <div>IMPRES-CINDIBLE</div>		 <div>IMPRES-CINDIBLE</div>	
Fresas enteras 38014	Fresita del bosque 38016	Frambuesas enteras 38640	Moras enteras 38051
 60g 	 60g 	 75g  38637 375g	 80g  38050 400g
			
Naranjas en rodajas 39476	Maíz 39488	Tomates cherry cortados por la mitad 38149	Remolacha en rodajas 38140
 60g  	 120g  	 50g  	 30g  
			
Arándanos 37953	Manzana en rodajas 38041	Dados de mango 38039	Pétalos de Viola cornuta 39084
 50g  	 50g   38040 250g	 100g 	 5g  
			
Pétalos de rosas rojas 39492	Cebolla frita crispy 38532	Crispy de caramelo 38527	
 5g  	 300g  	 750g   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.

 <p>Mango y fruta de la pasión - 2-10 mm 38782</p> <p>250g (K)</p>	 <p>Mango - 2-10mm 37880</p> <p>250g (K)</p>	 <p>Fruta de la pasión 2-10 mm 38663</p> <p>200g (K) 37511 1kg</p>	 <p>Plátano - 0-10 mm 38957</p> <p>250g (K) 37591 1,2kg</p>	 <p>Albaricque - 1-4 mm 40770</p> <p>250g (K)</p>
 <p>Fresa - 2-10 mm 38643</p> <p>200g (K)</p>	 <p>Cereza - 2-10 mm 39262</p> <p>200g (K) 39473 1,2kg</p>	 <p>Frambuesa - 5-8 mm 43719</p> <p>200g (K) 48012 1,2kg</p>	 <p>Grosella negra - 2-10 mm 38531</p> <p>200g</p>	 <p>Yocrispy - 2-6 mm 39090</p> <p>280g (K) D</p>
 <p>Lima - 2-10 mm 39472</p> <p>200g (K)</p>	 <p>Piña - 2-10 mm 38943</p> <p>200g (K)</p>			

CRISPIES WET PROOF

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



“

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 (K)
39373 8kg



Frambuesa
37855

300g (K)
36826 10kg



Fruta de la pasión
38664

700g
37287 3kg



Mango
38780

600g
37727 1kg



**Té verde japonés
"Matcha C"**
39041

350g



**Té verde "Matcha E"
ecológico de origen
japonés**
39042

350g
37725 1kg



Zanahoria
38618

500g



Tomate
37865

450g (K)



Remolacha
38998

300g (K)



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



Negro natural en polvo

37883

20g



39266 200g



Rojo hibisco natural en polvo

38560

50g



Verde menta natural en polvo

43726

40g



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



Carmín líquido natural

37995

100g



Clorofila líquido natural

37996

100g



Cúrcuma líquido natural

37997

100g



FOOD COLOUR - COLORANTES ALIMENTARIOS



Food colour azul

37897

200g



36850 2,5Kg



Food colour naranja

37898

300g



Food colour rojo

37899

200g



36852 2,5Kg



Food colour verde

37900

200g



36853 2,5Kg



Food colour amarillo

37896

200g



36849 2,5Kg



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. 6gotas*

* 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

50g



37014 1kg



IMPRES-CINDIBLE

Coco

38252

50g



37001 1kg



Agua de rosas

37946

100g



36874 1kg



IMPRES-CINDIBLE

Frambuesa

38256

50g



37003 1kg



IMPRES-CINDIBLE

Pistacho

38276

50g



37014 1kg



IMPRES-CINDIBLE

Yuzu

38294

50g



37797 1kg



Bergamota

38289

50g



37020 1kg



Lavanda

38397

50g



37070 1kg



Cantidad para saborizar:

2 g/kg. 2 g = aprox. 70gotas*

* 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

50g

37065 1kg



Rosa

39001

50g

37661 1kg



Ahumado graso

38333

50g

37038 1kg



Trufa negra

38413

50g

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.



IMPRES-CINDIBLE

Lecitina de soja
38754

 400g

37400

2 kg

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.



IMPRES-CINDIBLE

Sucro Emul
39034

 500g



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.




IMPRES-CINDIBLE

Natur Emul
38850

 500g


 

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.



IMPRES-CINDIBLE

Glicerina
37302

 1.3kg

39421

6kg

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.



IMPRES-CINDIBLE

Wax Concept
39087

 500g



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.



IMPRES-CINDIBLE

Glicemul
39497

 400g

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, mousses, espumas, etc.

IMPRES-
CINDIBLE



Proespuma caliente

38973

500g

(K)

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.

IMPRES-
CINDIBLE



Proespuma fría

38976

700g

(K) D

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

500g

(K)

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

500g

(K) (V)

Polvos 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.



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

46064 12,5g

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.

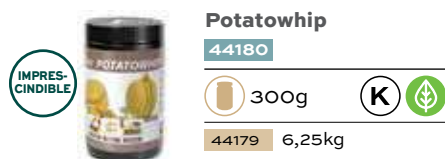


Sojawhip

39028

300g

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.



Potatowhip

44180

300g

44179 6,25kg

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.



Potatowhip Cold

43124

450g

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 %.

ESPESANTES

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

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



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.



Gelespesa

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 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 hacer coulis, salsas y purés. Se recomienda una dosis de entre 6 y 15 g/kg.



Gelcrem caliente

38673



500g



37297 3kg

44602 12,5kg

IMPRES-
CINDIBLE

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.



Gelcrem frío

38674



500g



44603 12,5kg

IMPRES-
CINDIBLE

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.



Ultratex 3

39062



400g

Espesante 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.



Goma guar

38689



750g



Emulsionante en polvo elaborado con leguminosas. 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 hacer coulis, salsas y purés. Se recomienda una dosis de entre 2 y 10 g/kg.



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.

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

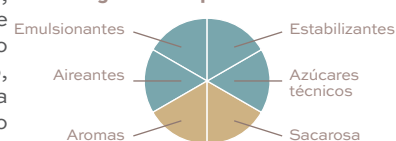
37627

3kg



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

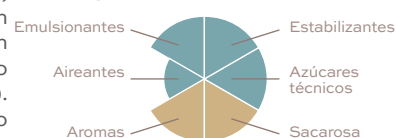
37643

3kg



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



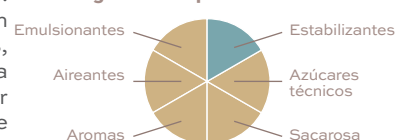
Prosorbet 5 cold/hot Natur

38980

500g

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 5g/kg.

Ingredientes para un sorbete



Procrema 5 Bio caliente

39410

700g

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

500g



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

1kg



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

1kg



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 garrofin, 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

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

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

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



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



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.



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).



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.



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).



Meltigel

38818

300g



Metilcelulosa derivada de celulosa vegetal. A diferencia de otros gelificantes, Meltigel 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.



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.

IMPRES-
CINDIBLE



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.

IMPRES-
CINDIBLE



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.

IMPRES-
CINDIBLE



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.

IMPRES-
CINDIBLE



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.

IMPRES-
CINDIBLE



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.

IMPRES-
CINDIBLE



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.



** Grado Bloom: cifra que expresa el grado de resistencia a la estabilización de una gelatina o solución de gelatina.









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).

 <p>Peta crispy neutro 39496</p> <p>700g (K) D</p> <p>37574 15kg</p>	 <p>Peta crispy chocolate 51% 37923</p> <p>900g</p>	 <p>Peta crispy chocolate blanco 45040</p> <p>750g</p>	 <p>Peta crispy chocolate negro-cobre 37924</p> <p>900g</p>	 <p>Peta crispy chocolate blanco-frambuesa 38914</p> <p>900g</p>
 <p>Peta crispy fresa 38915</p> <p>900g</p>	 <p>Peta crispy chocolate blanco-lima 40928</p> <p>900g</p>	 <p>Peta crispy Yopop 39093</p> <p>900g</p>		

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

45474 12,5kg

K

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

45476 12,5kg

K

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

37225 3kg

K

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

37377 4,5kg 37376 20kg

K

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

K

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

37372 3kg

K

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

45478 10kg

K

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 %.



Glucosa en polvo 33 DE

39464

500g



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 °B, POD 24 %, PAC 56 %.**



Azúcar invertido líquido

37110

1.4kg



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 %.**



Glucosa líquida 40 DE

37305

1.5kg



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.

IMPRES-
CINDIBLE



GELIFICANTE VEGETAL

38678 500 g



IMPRES-
CINDIBLE



PECTINA NAPPAGE X58

38898 500 g



FRUTA DE LA PASIÓN CRISPY

38663 200 g



IMPRES-
CINDIBLE



ALBUWHIP

38461 500 g



IMPRES-
CINDIBLE



VEGAN MOUSSE

37857 500 g



IMPRES-
CINDIBLE



PECTINA FRUIT NH

37850 500 g



IMPRES-
CINDIBLE



AGAR-AGAR

37872 500 g



IMPRES-
CINDIBLE



GELCREM FRÍO

38674 500 g



IMPRES-
CINDIBLE



GELCREM CALIENTE

38673 500 g





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

Descubra más de 100 recetas en

INDISPENSABLES-SOSA.COM

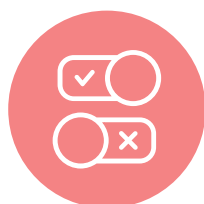


y vea una selección
en las páginas siguientes

*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

CREMA DE LIMÓN



IMPRES-
CINDIBLE



Gelcrem caliente

38673

 500g

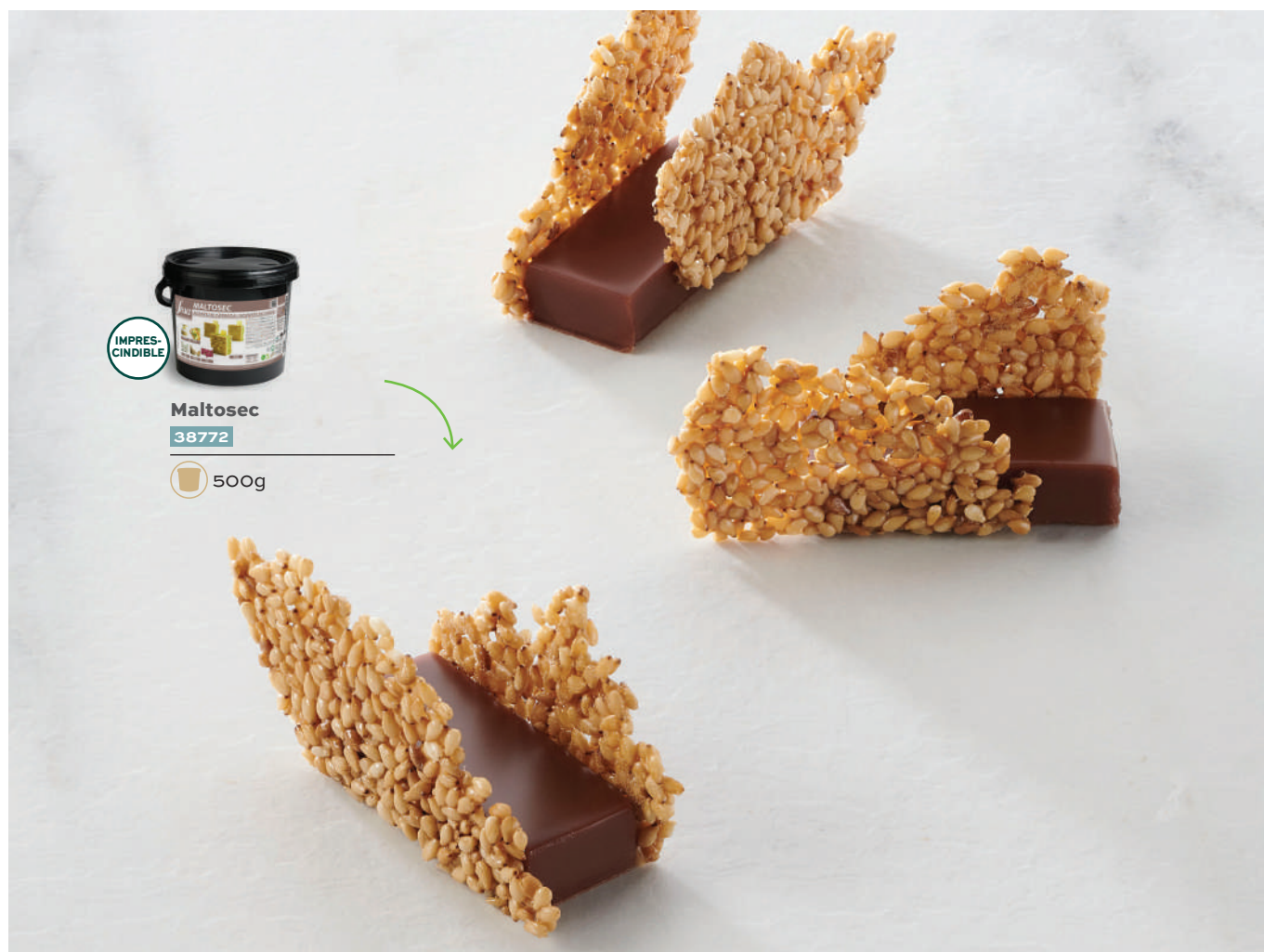
INGREDIENTES

- 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.

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

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

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



IMPRES-
CINDIBLE



Inulina en caliente

39460

500g

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.

CÁSCARA DE MACARONS DE FRUTA DE LA PASIÓN



IMPRES-
CINDIBLE



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 enfríe. 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.

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 rellenar los moldes. Añadir los pétalos de rosa y las frutas para crear el áspic.

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



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.

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



IMPRES-
CINDIBLE



Natur Emul

38850

500g

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.

BOMBONES DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN



INGREDIENTES

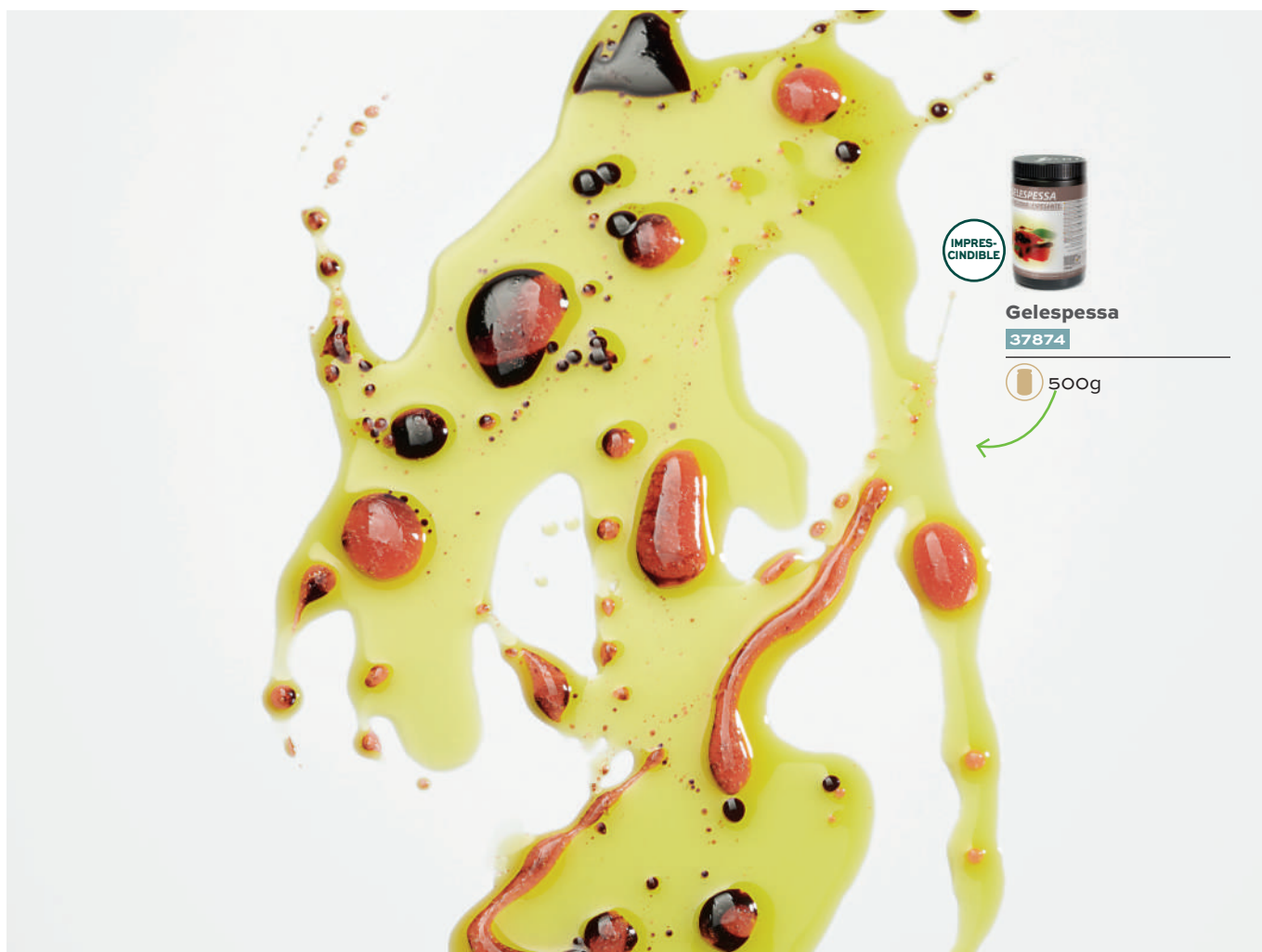
- Ganache de fruta de la pasión y chocolate con leche.
- Chocolate con leche
- 20 g Manteca de cacao Sosa
- 4 g Colorante amarillo Sosa
- 8 g Colorante rojo Sosa
- 40 g Crispy wet proof de mango Sosa
- 20 g Chocolate blanco 33%

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.

MILHOJAS DE VERDURAS



IMPRES-
CINDIBLE



Gelbinder

37873

 500g

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

- 5 g Colorante rojo Sosa
- 100 g Grasa de coco desodorizada Sosa
- 40 g Frambuesa liofilizada en polvo Sosa
- 100 g Azúcar Sosa
- 30 g Trehalosa Sosa
- 40 g Huevo
- 5 g Flor de sal de Guérande Sosa
- 220 g 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 30 g y hornearlas a 140 °C durante 8 minutos. Presionar las galletas para lograr un efecto marmolado y hornearlas durante 4 minutos más.

HELADO DE VAINILLA CON NUECES DE PECAN CANTONESAS



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



IMPRES-
CINDIBLE



**Prosorbet 100
frío Natur**

37643

3kg

INGREDIENTES

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



IMPRES-
CINDIBLE

Pectina Fruit NH

37850

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Gelificante vegetal

38678

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Pro-Pannacotta (lota)

38970

800g



Goma kappa

38690

600g



IMPRES-
CINDIBLE

Goma gellan

38697

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Agar-Agar

37872

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Pectina Nappage X58

38898

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Vegan Mousse

37857

500g

EMULSIONANTES



IMPRES-
CINDIBLE

Lecitina de soja

38754

400g



IMPRES-
CINDIBLE

Natur Emul

38850

500g



Sojawhip

39028

300g



IMPRES-
CINDIBLE

Potatowhip

44180

300g

AIREANTES

ESTABILIZANTES



IMPRES-
CINDIBLE

**Procrema 100
frío/caliente Natur**

37627

3 kg



IMPRES-
CINDIBLE

**Prosorbet 100
frío Natur**

37643

3 kg

ESPESANTES



Goma xantana

38696

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Gelcrem caliente

38673

500g



Kudzu

38977

400g



IMPRES-
CINDIBLE

Gelespesa

37874

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Gelcrem frío

38674

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Goma guar

38689

750g



IMPRES-
CINDIBLE

Goma algarrobo

38687

650g

AGENTES DE CARGA



IMPRES-
CINDIBLE

Maltosec

38772

500g



IMPRES-
CINDIBLE

Inulina en caliente

39460

500g



Inulina en frío

39461

500g

Sosa

Sosa Ingredients

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

