



# MOUSSES & BAVAROISES

LA REVOLUCIÓN: REVISIÓN + EVOLUCIÓN



CLA



EV1



EV2



VEG

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarces (Barcelona) - Spain

T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)



# LA REVOLUCIÓN

---

## REVISION + EVOLUCIÓN

---

# DE LAS MOUSSES

Este proyecto tiene como origen evolucionar las recetas clásicas de mousses y bavaresas. **En ningún caso se pretende que sean sustituidas o remplazadas**, sino que convivan con la tradición.

Esta evolución se basa en los siguientes aspectos:

- Aumentar el sabor de las elaboraciones.
- Reducir o sustituir grasas que provienen de lácteos (nata).
- Reducir la sensación de dulzor.

Hemos basado este trabajo partiendo de fórmulas clásicas de mousses y bavaresas según su origen y composición.

También hemos clasificado las nuevas fórmulas en dos fases de evolución en relación al aumento del sabor del ingrediente principal.

- Evolución 1 **EV1**
- Evolución 2 **EV2**

En la **EV1** se ha sustituido la yema de huevo por fibras de cítricos: **Natur Emul**, potenciando así el sabor principal. También se han realizado cambios substanciales a nivel de reducción de grasas y dulzor, consiguiendo elaboraciones más ligeras, cumpliendo con las expectativas del mercado actual.

Por lo que se refiere a la **EV2**, hemos cumplido un objetivo más: eliminar también los productos lácteos y así poder aumentar al máximo el sabor principal manteniendo la textura. En las bavaresas no podemos prescindir de la nata ya que perdería todo el sentido y el concepto se cruzaría con las mousses.

También hemos realizado **mousses 100% vegetales**.





## ¿Por qué sustituir el huevo?

El huevo es uno de los elementos más complejos. Cuenta con dos elementos: la clara y la yema que tienen distintas composiciones y aportan funciones técnicas diferentes a cada elaboración.

El huevo está formado principalmente por agua (75%), repartiéndose el resto, casi a partes iguales, entre proteína y grasa. En mousses cumplen las funciones técnicas de: aireación, emulsión y aporte de grasa.

### La yema de huevo

Es donde se concentra la mayor parte de la grasa (32%) y cuenta con menos agua (solo el 50%). Algunas mousses y bavaresas incorporan este ingrediente a la crema base para lograr las funciones técnicas de espesamiento y emulsión.

**Natur Emul** (fibra de cítricos) al 8%: permite realizar estas funciones pudiendo sustituir la yema y, así, prescindir del huevo y su sabor.

### La clara de huevo

La clara de huevo es un ingrediente fundamental en las recetas de mousses. Aporta la función técnica de incorporar aire.

Al incorporar este ingrediente introducimos una gran cantidad de agua en la receta (90%) que podría sustituirse por sabor, como por ejemplo: puré de frutas.

Tanto si queremos sustituir el huevo para evitar este ingrediente, como para incrementar el sabor podemos utilizar diferentes productos:

- **Albuwhip**: Albúmina en polvo procedente de la clara de huevo. Permite sustituir el agua de la clara de huevo por sabor, pudiendo elaborar merengues a partir de purés de frutas. De 8 a 10% en relación a la cantidad de agua de la receta.
- **Potatowhip Cold** o **Sojawhip**: Proteínas de origen vegetal que permiten sustituir la albúmina; en caso de querer realizar elaboraciones 100% vegetales. De 3 a 5% en relación a la cantidad de agua destinada a la elaboración del merengue en la receta.

## Sustituir la gelatina animal

Para sustituir la gelatina animal hemos creado un gelificante a partir de una combinación de agar-agar y almidón de tapioca: **Vegan Mousse Gelatine**. Este permite conseguir una textura muy similar a la gelatina animal y así poder realizar mousses 100% vegetales.

## Otros ingredientes

Los ingredientes complementarios para realizar mousses vegetales son también las grasas de origen vegetal, como la **grasa de coco desodorizada bio**, o la **inulina** que permiten incorporar la sensación grasa sin variar el sabor.

Hemos incorporado también estabilizantes y espesantes naturales como **Gelcrem**, **goma Guar** o **Xantana** para equilibrar las recetas para mejorar su estabilidad en caso de que fuese necesario.

Así logramos mousses de texturas muy ligeras, con sabores muy pronunciados y limpios.



# MOUSSE DE FRUTA



## MOUSSE DE FRUTA CLÁSICA

CL

► Mousse de perfil muy clásico, en la cual la nata y el azúcar están muy por encima de la fruta.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		100	7,42	74,24
34353	Azúcar	Sosa	250	18,56	185,60
	Clara de huevo		175	12,99	129,92
	Puré de fruta		250	18,56	185,60
	Masa de gelatina* (ver receta)		72	5,35	53,45
36614	Nata 35%	Elle&Vire	500	37,12	371,20
Total			1347		1000

Mezclar el agua y el azúcar y llevar al fuego. Aparte empezar a montar las claras de huevo lentamente. Una vez el jarabe alcance los 110 °C, aumentar la velocidad de montado de las claras. Cuando el jarabe llegue a los 120 °C, retirar del fuego y añadir encima las claras de huevo, poco a poco, sin dejar de montar. Montar el merengue a velocidad media hasta que se entibie (45 °C). Fundir la masa de gelatina y añadirla al puré de fruta. Seguidamente verter poco a poco encima del merengue italiano realizado anteriormente, con la ayuda de una lengua pastelera. Acabar añadiendo la nata semimontada delicadamente. Usar.



## MOUSSE DE FRUTA EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo de la EV1 es reducir grasas y azúcares, aumentar el sabor y mantener una buena estructura, lo cual se logra con la adición de la inulina, que nos da estructura y untuosidad. Además hay una incorporación técnica, que es el hecho de realizar un merengue con la fruta como parte líquida y la albúmina en polvo como parte montante. De esta forma se reemplaza el agua de la clara de huevo por fruta, dando más potencia gustativa a la mousse.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar	Sosa	60	6,05	60,45
	Puré de fruta (10% azúcar) 1		200	20,15	201,51
	Puré de fruta (10% azúcar) 2		320	32,24	322,42
36641	Nata 35%	Elle&Vire	280	28,21	282,12
39461	Inulina en frío	Sosa	30	3,02	30,23
38689	Goma Guar	Sosa	1,50	0,15	1,51
38461	Albuwhip	Sosa	18	1,81	18,14
	Ácido neutro (opcional según fruta)		5	0,50	5,04
	Masa de gelatina*(ver receta)		78	7,86	78,59
Total			992,5		1000

Triturar el puré de fruta con la goma guar hasta que éste se haya disuelto por completo. Calentar un poco del puré 2 y fundir en él la masa de gelatina. Añadir al resto del puré 2. Por otro lado mezclar el azúcar y la inulina. Mezclar el puré 1 con el Albuwhip. Montar. A medio montar, añadir la mezcla de azúcar y la inulina poco a poco. Continuar montando hasta conseguir una textura lisa. Añadir la base de fruta con la gelatina y acto seguido la nata semimontada.



## MOUSSE DE FRUTA EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo de la EV2 es obtener una potencia gustativa máxima y una estructura ligera. Eso lo conseguimos eliminando las grasas lácteas y por tanto también la lactosa y bajando los niveles de azúcar añadido al mínimo. Como en la EV1 la inulina nos da estructura y untuosidad y se sigue la misma técnica del merengue en base fruta y albúmina.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Puré de fruta (10% de azúcar) 1		250	25,21	252,14
	Puré de fruta (10% de azúcar) 2		460	46,39	463,94
34353	Azúcar	Sosa	80	8,07	80,69
	Fruta liofilizada en polvo	Sosa	15	1,51	15,13
39461	Inulina en frío	Sosa	80	8,07	80,69
38689	Goma guar	Sosa	1,50	0,15	1,51
38461	Albuwhip	Sosa	24	2,42	24,21
	Ácido neutro (opcional)		3	0,30	3,03
	Masa de gelatina*(ver receta)		78	7,87	78,67
Total			991,50		1000

Mezclar el puré 2 con la goma guar y el liofilizado con un túrmix hasta que esté perfectamente homogéneo y sin grumos. Fundir la masa de gelatina y añadirla en el puré con la goma guar. Aparte, mezclar el Albuwhip con el puré de fruta 1 y montar en la batidora. A medio montar añadir el azúcar y la inulina, previamente mezclados, poco a poco y continuar montando unos 5 minutos más a velocidad media. Añadir esa mezcla a la primera con una lengua pastelera. Utilizar.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos y dependen del tipo de fruta utilizada

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.



# MOUSSE DE FRUTA



## MOUSSE DE FRUTA VEGANA

VEG

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Puré de fruta (1)		250	26,94	269,40
	Puré de fruta (2)		464	50	500
34353	Azúcar	Sosa	80	8,62	86,21
39461	Inulina en frío	Sosa	50	5,39	53,88
38689	Goma guar	Sosa	1,50	0,16	1,62
39028	Sojawhip	Sosa	12,50	1,35	13,47
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,16	21,55
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	5,39	53,88
Total			928		1000

Mezclar el puré de fruta (2) con la goma guar y el Vegan Mousse Gelatine con un túrmix hasta que esté perfectamente homogéneo y sin grumos. Calentar hasta punto de ebullición. Añadir la grasa de coco y mezclar bien. Aparte, mezclar el Sojawhip con el puré de fruta (1) y montar en la batidora. A medio montar añadir el azúcar y la inulina previamente mezclados, poco a poco y continuar montando unos 5 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla a 60 °C al merengue dentro del bol de la batidora a velocidad media. Dejar que se homogenice, sacar y utilizar de inmediato.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos y dependen del tipo de fruta utilizada

## MOUSSE DE LIMÓN VEGANA

VEG

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón (1)	Simone Gatto	110	17,50	174,96
	Agua (1)		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Azúcar (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	7,95	79,53
	Agua (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
36678	Zumo de limón (2)	Simone Gatto	50	7,95	79,53
34353	Azúcar (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inulina en frío	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Goma Xantana	Sosa	0,70	0,11	1,11
Total			628,70		1000

Mezclar el zumo de limón (1) con el agua (1), el azúcar (1), el Gelcrem Caliente, el Vegan Mousse Gelatine y el Natur Emul. cocer hasta llegar al punto de ebullición mezclando continuamente con un batidor. Retirar del fuego. Añadir la grasa de coco y triturar con el túrmix. Aparte, mezclar el Sojawhip con el zumo de limón (2) y el agua (2) y montar en la batidora. A medio montar añadir el azúcar (2), la inulina y la goma xantana, previamente mezclados, poco a poco y continuar montando unos 10 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla a 60 °C al merengue dentro del bol de la batidora a velocidad media. Dejar que se homogenice, sacar y utilizar de inmediato.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos y dependen del tipo de fruta utilizada

# MOUSSE DE FRUTOS SECOS

## MOUSSE DE FRUTOS SECOS CLÁSICA

CL

► Mousse de fruto seco de perfil clásico a base de pasta bomba y nata semimontada.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar	Sosa	200	19,18	191,75
	Agua		60	5,75	57,53
	Masa de gelatina* (ver receta)		48	4,60	46,02
	Yema de huevo		40	3,84	38,35
	Huevo entero		20	1,92	19,18
	Pasta pura de fruto seco	Sosa	185	17,74	177,37
36641	Nata 35%	Elle&Vire	490	46,98	469,80
	Total		1043		1000

Realizar una pasta bomba cociendo el azúcar y el agua hasta llegar a los 121 °C. Verter encima de los huevos y las yemas y montar a velocidad media/alta hasta que esté bien montado. Continuar montando hasta que se entibie. Fundir la masa de gelatina. Mezclar la pasta bomba con la pasta de fruto seco con una lengua pastelera. Añadir la masa de gelatina fundida. Al final añadir la nata semimontada delicadamente. Usar.



## MOUSSE DE FRUTOS SECOS EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo de la mousse de frutos secos EV1 es eliminar la yema de huevo en pro del Natur Emul que realiza la función emulsionante, una parte de la grasa proveniente de la nata y reducir la sensación de dulzor, para así aligerar y marcar más el sabor de la pasta pura de fruto seco, siendo esa el mismo % que la clásica.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pasta pura de frutos secos	Sosa	185	17,13	171,30
	Agua (1)		140	12,96	129,63
	Agua (2)		160	14,81	148,15
39461	Inulina en frío	Sosa	40	3,70	37,04
38461	Albuwhip		14	1,30	12,96
	Sal		1	0,09	0,93
34353	Azúcar	Sosa	180	16,67	166,67
	Masa de gelatina		78	7,22	72,22
38850	Natur Emul	Sosa	12	1,11	11,11
36641	Nata 35%	Elle&Vire	270	25	250
	Total		1080		1000

Disolver el Natur Emul en la pasta pura. Calentar el agua (2) a 70 °C. Añadir la masa de gelatina y la sal. Añadir esa masa al fruto seco y emulsionar. Montar el agua (1) con el Albuwhip. A medio montar añadir, poco a poco, el azúcar y la inulina. Seguir montando hasta que el merengue esté bien liso. Añadir el merengue delicadamente a la emulsión anterior de frutos secos cuando ésta esté a 40 °C. Añadir la nata semimontada con lengua pastelera y utilizar.



## MOUSSE DE FRUTOS SECOS EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo de la mousse de pasta pura de fruto seco EV2 es eliminar la nata y aumentar el sabor de fruto seco al máximo posible, y mantener una estructura estable con la ayuda de la inulina como agente de carga y el Natur Emul como parte emulsionante.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pasta pura de fruto seco	Sosa	300	28,76	287,63
	Agua (1)		300	28,76	287,63
38850	Natur Emul	Sosa	10	0,96	9,59
	Masa de gelatina		96	9,20	92,04
39461	Inulina en frío	Sosa	40	3,84	38,35
34353	Azúcar	Sosa	130	12,46	124,64
	Agua (2)		150	14,38	143,82
38461	Albuwhip	Sosa	15	1,44	14,38
	Sal		2	0,19	1,92
	Total		1043		1000

Calentar el agua (1) y disolver la masa de gelatina. Mezclar el Natur Emul con la pasta pura de fruto seco. Aparte montar el agua (2) con el Albuwhip y, cuando se obtenga una textura de clara casi montada, añadir poco a poco el azúcar y la inulina. Dejar montar a velocidad media unos 5 minutos más. Emulsionar con el túrmix, a unos 40 °C, la mezcla de agua y gelatina con el mix de pasta de fruto seco. Seguidamente incorporar delicadamente el merengue. Usar de inmediato.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.

# MOUSSE DE FRUTOS SECOS

## MOUSSE DE FRUTOS SECOS VEGANA

VEG

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pasta pura de fruto seco	Sosa	280	27,70	276,95
	Bebida de arroz		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Agua		150	14,84	148,37
43124	Potatowhip Cold	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Azúcar	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inulina en frío	Sosa	40	3,96	39,56
	Sal		1,50	0,15	1,48
	Total		1011		1000

Mezclar la pasta pura de fruto seco y el Natur Emul. Mezclar la bebida de arroz con el Vegan Mousse Gelatine y calentar hasta ebullición. Retirar del fuego y verter sobre la mezcla de pasta pura de fruto seco y Natur Emul. Emulsionar con el túrmix. Aparte montar el agua, la sal y el Potatowhip Cold. A medio montar añadir la mezcla de azúcar e inulina poco a poco. Continuar montando unos 10 minutos a velocidad media. Cuando la primera mezcla esté sobre los 55-60 °C añadir el merengue poco a poco. Disponer en los moldes deseados.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos



# MOUSSE DE CHOCOLATE



## MOUSSE DE CHOCOLATE CLÁSICA

CL

► Receta de mousse de chocolate clásica, realizada a partir de una pasta bomba y nata semimontada.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		40	2,71	27,12
34353	Azúcar	Sosa	175	11,86	118,64
	Yema de huevo		140	9,49	94,92
	Huevo entero		120	8,14	81,36
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	400	27,12	271,19
36614	Nata 35%	Elle&Vire	600	40,68	406,78
Total			1475		1000

Cocer el azúcar y el agua a 125 °C. Al mismo tiempo, mezclar yemas y huevo entero y montar. Una vez el jarabe esté a la temperatura de 125 °C, verter poco a poco encima de la mezcla de huevo y continuar montando a velocidad rápida unos 3 minutos, y luego a velocidad media hasta que se enfríe la mezcla (30 °C). Aparte, fundir la cobertura a 50 °C y semimontar la nata. Mezclar ¾ de la nata semimontada con el chocolate. Añadir delicadamente la pasta bomba con una lengua pastelería y acabar añadiendo el resto de nata semimontada. Disponer de inmediato en los moldes deseados.



## MOUSSE DE CHOCOLATE EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo en esta mousse de chocolate EV1, es eliminar la yema de huevo en pro del Natur Emul como agente emulsionante y reducir la nata y el azúcar añadido. A nivel técnico, se usa la albúmina para realizar un merengue, con lo cual damos a la mousse una textura mas ligera, menos dulce y con la misma potencia gustativa que la clásica.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		170	15,67	156,68
34353	Azúcar	Sosa	80	7,37	73,73
36641	Nata 35%	Elle&Vire	280	25,81	258,06
	Masa de gelatina* (ver receta)		102	9,40	94,01
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	220	20,28	202,76
38850	Natur Emul	Sosa	8	0,74	7,37
	Aceite de girasol		30	2,76	27,65
	Agua		185	17,05	170,51
38461	Albuwhip	Sosa	10	0,92	9,22
Total			1085		1000

Mezclar el Natur Emul con el aceite de girasol y añadir el chocolate fundido a 45 °C. Calentar la leche a 70 °C, añadir la masa de gelatina y verter encima de la mezcla de chocolate. Aparte montar el agua con el Albuwhip. A medio montar incorporar el azúcar poco a poco y continuar montando hasta que el merengue esté bien liso. Añadir el merengue a la masa anterior delicadamente y acabar con la nata semimontada.



## MOUSSE DE CHOCOLATE EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo en esta mousse de chocolate EV2 es eliminar por completo la yema de huevo en pro del Natur Emul, la leche y la nata rebajando así el contenido de grasa total. Se potencia el sabor incrementando el % de chocolate. A nivel técnico se realiza una emulsión con agua y chocolate y se airea con un merengue, con lo cual se consigue una mousse muy pura de sabor y muy ligera.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua (1)		200	20,53	205,34
	Agua (2)		200	20,53	205,34
34353	Azúcar	Sosa	100	10,27	102,67
	Masa de gelatina* (ver receta)		96	9,86	98,56
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	350	35,93	359,34
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,72	7,19
38461	Albuwhip	Sosa	20	2,05	20,53
38696	Goma xantana	Sosa	1	0,10	1,03
Total			974		1000

Calentar el agua (1) y disolver la masa de gelatina. Fundir la cobertura. Aparte montar el agua (2) con el Albuwhip y, cuando se obtenga una textura de clara casi montada, añadir poco a poco el azúcar previamente mezclado con la goma xantana. Dejar montar a velocidad media unos 5 minutos más. Emulsionar con el túrmix la mezcla de agua y gelatina a unos 40 °C con el chocolate fundido y el Natur Emul. Seguidamente incorporar el merengue delicadamente. Usar de inmediato.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos y dependen del tipo de chocolate utilizado

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.

# MOUSSE DE CHOCOLATE



## MOUSSE DE CHOCOLATE PREMIUM

PR

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua (1)		200	19,87	198,67
	Agua (2)		200	19,87	198,67
34353	Azúcar	Sosa	100	9,93	99,33
	Masa de gelatina* (ver receta)		96	9,54	95,36
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	250	24,83	248,34
6360	Cœur de Guanaja	Valrhona	150	14,90	149
39028	Sojawhip	Sosa	10	0,99	9,93
38696	Goma xantana	Sosa	0,70	0,07	0,70
Total			1006,70		1000

Calentar el agua (1) y disolver la masa de gelatina. Fundir la cobertura. Aparte montar el agua (2) con el Sojawhip y, cuando se obtenga una textura de clara casi montada, añadir poco a poco el azúcar previamente mezclado con la goma xantana. Dejar montar a velocidad media unos 5 minutos más. Emulsionar con el túrmix la mezcla de agua y gelatina a unos 40 °C con el chocolate fundido. Seguidamente incorporar el merengue delicadamente. Usar de inmediato.



## MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANA

VEG

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Agua (2)		150	16,07	160,74
43124	Potatowhip Cold	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Azúcar	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Goma xantana	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Aceite de girasol		30	3,21	32,15
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	300	32,15	321,47
Total			933,20		1000

Fundir el chocolate a 55 °C y añadir el aceite de girasol. Calentar el agua (1) y el Vegan Mousse Gelatine hasta punto de ebullición. A continuación, verter sobre él la mezcla de chocolate y emulsionar. Por otro lado, montar el agua (2) con el Potatowhip Cold. A medio montar, añadir el azúcar mezclado con la xantana. Continuar montando unos 10 minutos. Añadir el merengue delicadamente en la emulsión de chocolate cuando esté sobre los 55 °C. Usar de inmediato.



### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.

# BAVARESA DE FRUTA



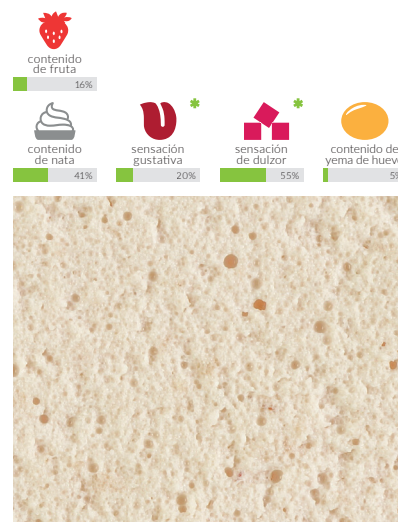
## BAVARESA DE FRUTA CLÁSICA

CL

► Receta de bavareza de fruta de perfil clásico, en la cual no se solía incorporar mucha fruta y en consecuencia la calidad gustativa de la fruta no estaba muy presente.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		210	20,98	209,79
34353	Azúcar	Sosa	82	8,19	81,92
	Yema de huevo		50	5	49,95
	Puré de fruta		165	16,48	164,84
	Masa de gelatina* (ver receta)		84	8,39	83,92
36614	Nata semimontada 35%	Elle&Vire	410	40,96	409,59
	Total		1001		1000

Mezclar bien la yemas con el azúcar. Aparte hervir la leche y acto seguido verterla encima de la mezcla de yema y azúcar. Mezclar bien y volver a cocer sin parar de remover con una espátula hasta alcanzar los 83 °C. Retirar del fuego y añadir la masa de gelatina. Mezclar hasta su total disolución. Dejar enfriar la mezcla hasta los 30 °C. Añadir el puré de fruta. Añadir delicadamente, con la ayuda de una lengua pastelera, la nata semimontada. Disponer en los moldes deseados.



## BAVARESA DE FRUTA EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo de la EV1 es eliminar la yema de huevo en pro del Natur Emul como agente emulsionante, rebajar un poco la cantidad de nata y aumentar ligeramente la de puré de fruta. En todo caso lo más importante es mantener la sensación en cuanto a estructura de la receta clásica pero sin aporte de yema de huevo.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		200	20,14	201,41
34353	Azúcar	Sosa	100	10,07	100,70
	Pulpa de fruta (10% azúcar)		170	17,12	171,20
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,70	7,05
36641	Nata 35%	Elle&Vire	422	42,50	424,97
	Aceite de girasol		20	2,01	20,14
38689	Goma guar	Sosa	2	0,20	2,01
	Masa de gelatina* (ver receta)		72	7,25	72,51
	Total		993		1000

Mezclar el Natur Emul con el aceite de girasol. Calentar la leche, el azúcar y la goma guar. Añadir la masa de gelatina y triturar. Añadir al puré de fruta y volver a triturar. Una vez la mezcla llegue a los 28 °C añadir delicadamente la nata semimontada. Usar.



## BAVARESA DE FRUTA EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo de la EV2 es incrementar el contenido de fruta e incluso potenciarlo con fruta liofilizada, dando así una sensación gustativa mucho más relevante. Se elimina la leche para poder sustituir su parte acuosa por puré de fruta, pero se añade la leche en polvo como fuente de proteína y del toque lácteo típico de las bavaresas. En las bavaresas no podemos prescindir de la nata ya que perdería todo el sentido y el concepto se cruzaría con las mousses.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pulpa de fruta (10% azúcar)		360	35,96	359,64
34353	Azúcar	Sosa	65	6,49	64,94
38850	Natur Emul	Sosa	9	0,90	8,99
36641	Nata 35%	Elle&Vire	430	42,96	429,57
	Aceite de girasol		20	2	19,98
	Fruta liofilizada en polvo	Sosa	18	1,80	17,98
38689	Goma Guar	Sosa	1	0,10	1
38210	Leche en polvo 1%	Sosa	20	2	19,98
	Masa de gelatina* (ver receta)		78	7,79	77,92
	Total		1001		1000

Disolver el Natur Emul en el aceite. Calentar a 45 °C la pulpa de fruta con la leche en polvo, la goma guar y el azúcar. Emulsionar y luego añadir la masa de gelatina fundida. Añadir la mezcla de Natur Emul y aceite y volver a emulsionar. Cuando la mezcla esté sobre los 30 °C añadir la nata semimontada delicadamente. Disponer en los moldes deseados.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos y dependen del tipo de fruta utilizada

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.



# BAVARESA DE FRUTOS SECOS



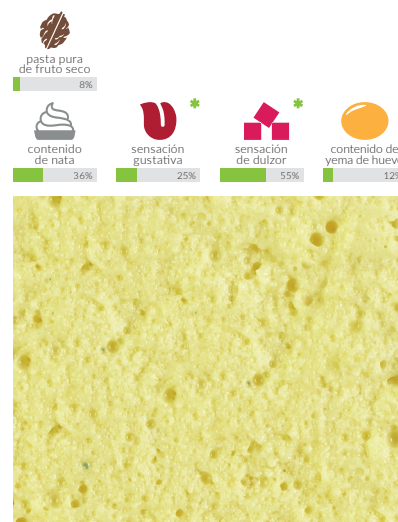
## BAVARESA DE FRUTOS SECOS CLÁSICA

CL

► Receta clásica en base a una crema inglesa con pasta pura de fruto seco y nata semimontada.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		500	34,75	347,46
	Pasta pura de fruto seco	Sosa	125	8,69	86,87
	Yema de huevo		180	12,51	125,09
34353	Azúcar	Sosa	130	9,03	90,34
	Masa de gelatina* (ver receta)		84	5,84	58,37
36614	Nata semimontada 35%	Elle&Vire	550	38,22	382,21
Total			1439		1000

Mezclar bien la yemas con el azúcar. A parte hervir la leche y acto seguido verterla encima de la mezcla de yema y azúcar. Mezclar bien y volver a cocer sin parar de remover con una espátula hasta alcanzar los 83 °C. Retirar del fuego y añadir la masa de gelatina. Mezclar hasta su total disolución. Añadir la pasta pura de fruto seco y volver a mezclar. Dejar enfriar la mezcla hasta los 30 °C. Añadir delicadamente, con la ayuda de una lengua pastelera, la nata semimontada. Disponer en los moldes deseados.



## BAVARESA DE FRUTOS SECOS EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo de la EV1 es eliminar la yema de huevo en pro del Natur Emul como agente emulsionante y aumentar ligeramente la cantidad de puré de fruta. Lo más importante es mantener la sensación en cuanto a estructura de la receta clásica pero sin aporte de yema de huevo.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		315	31,50	315
34353	Azúcar	Sosa	100	10	100
38850	Natur Emul	Sosa	14	1,40	14
36641	Nata 35%	Elle&Vire	420	42	420
	Pasta pura de frutos secos	Sosa	90	9	90
38689	Goma Guar	Sosa	1,50	0,15	1,50
	Masa de gelatina* (ver receta)		72	7,20	72
Total			1000		1000

Disolver el Natur Emul en la pasta de frutos secos. Calentar la leche con el azúcar y la goma guar. Añadir la masa de gelatina, verter en la mezcla de pasta de fruto seco anterior y emulsionar. Cuando la mezcla esté sobre los 28 °C, añadir delicadamente la nata semimontada. Disponer en los moldes deseados.



## BAVARESA DE FRUTOS SECOS EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo de la EV2 es incrementar ligeramente el contenido de pasta pura de fruto seco, a su vez que se respeta la estructura de una bavarese. Se reemplaza la leche por agua, pero se añade la leche en polvo desnatada como fuente de proteína y toque lácteo típico de las bavaresas. En las bavaresas no podemos prescindir de la nata ya que perdería todo el sentido y el concepto se cruzaría con las mousses.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		270	27	270
34353	Azúcar	Sosa	95	9,50	95
38850	Natur Emul	Sosa	10	1	10
36641	Nata 35%	Elle&Vire	400	40	400
	Pasta pura de frutos secos	Sosa	110	11	110
	Leche en polvo desnatada	Sosa	35	3,50	35
38689	Goma guar	Sosa	1,50	0,15	1,50
	Masa de gelatina* (ver receta)		72	7,20	72
Total			1000		1000

Disolver el Natur Emul en la pasta pura de frutos secos. Añadir la leche en polvo en el agua, el azúcar y la goma guar. Calentar a unos 40 °C. Verter en la mezcla anterior y emulsionar. Cuando la mezcla esté sobre los 30 °C, añadir delicadamente la nata semimontada. Disponer en los moldes deseados.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.

# BAVARESA DE CHOCOLATE



## BAVARESA DE CHOCOLATE CLÁSICA

CL

► Receta clásica en base a una crema inglesa con chocolate de 70% y nata semimontada.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		250	24,46	244,62
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	150	14,68	146,77
	Yema de huevo		65	6,36	63,60
34353	Azúcar	Sosa	65	6,36	63,60
36614	Nata semimontada 35%	Elle&Vire	450	44,03	440,31
	Masa de gelatina* (ver receta)		42	4,11	41,10
Total			1022		1000

Mezclar bien la yemas con el azúcar. Aparte, hervir la leche y acto seguido verterla encima de la mezcla de yema y azúcar. Mezclar bien y volver a cocer sin parar de remover con una espátula hasta alcanzar los 83 °C. Retirar del fuego y añadir la masa de gelatina. Mezclar hasta su total disolución. Añadir el chocolate y emulsionar. Dejar enfriar la mezcla hasta los 30 °C. Añadir delicadamente la nata semimontada, con la ayuda de una lengua pastelería. Disponer en los moldes deseados.



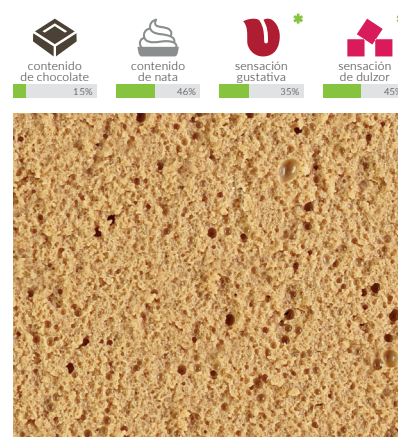
## BAVARESA DE CHOCOLATE EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo en la EV1 es eliminar la yema de huevo en pro del Natur Emul como agente emulsionante. En todo caso en este paso lo más importante es mantener la sensación en cuanto a estructura de la receta clásica pero sin aporte de yema de huevo.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		250	26,07	260,69
34353	Azúcar	Sosa	50	5,21	52,14
36641	Nata 35%	Elle&Vire	460	47,97	479,67
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	150	15,64	156,41
38850	Natur Emul	Sosa	10	1,04	10,43
	Aceite de girasol		38	3,96	39,62
38689	Goma guar	Sosa	1	0,10	1,04
	Masa de gelatina* (ver receta)		40	4,17	41,71
Total			959		1000

Mezclar el Natur Emul con el aceite de girasol y añadir al chocolate fundido a 45 °C. Calentar la leche con el azúcar, la goma guar y la masa de gelatina. Verter dentro de la mezcla de chocolate y emulsionar. Cuando la mezcla esté a unos 28 °C añadir la nata semimontada. Usar.



## BAVARESA DE CHOCOLATE EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo de la EV2 es incrementar ligeramente el contenido de chocolate, a su vez que se respeta la estructura de una bavarese. Se reemplaza la leche por agua. En las bavaresas no podemos prescindir de la nata ya que perdería todo el sentido y el concepto se cruzaría con las mousses.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		230	23	230
34353	Azúcar	Sosa	40	4	40
36641	Nata 35%	Elle&Vire	450	45	450
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	200	20	200
38850	Natur Emul	Sosa	9	0,90	9
	Aceite de girasol		30	3	30
38689	Goma guar	Sosa	1	0,10	1
	Masa de gelatina		40	4	40
Total			1000		1000

Disolver el Natur Emul en el aceite. Añadir el chocolate fundido a 45 °C. Calentar el agua, el azúcar y la goma guar. Verter en la mezcla anterior y emulsionar. Cuando la mezcla esté sobre los 30 °C, añadir delicadamente la nata semimontada. Disponer en los moldes deseados.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos y dependen del tipo de chocolate utilizado

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.

# BAVARESA ESPECIADA



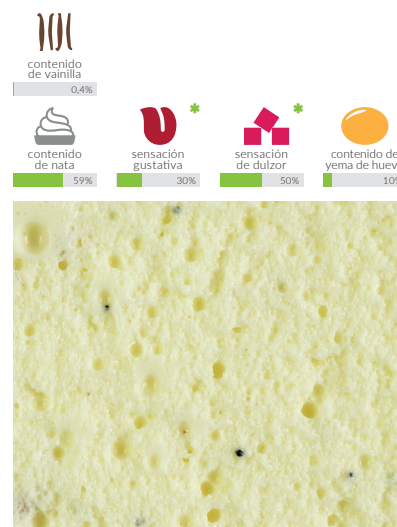
## BAVARESA ESPECIADA CLÁSICA

CL

► Receta clásica en base a una crema inglesa con adición de vainilla y nata semimontada.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		150	14,88	148,81
39070	Vainilla Bourbon Madagascar	Sosa	4	0,40	3,97
	Yema de huevo		100	9,92	99,21
34353	Azúcar	Sosa	100	9,92	99,21
36614	Nata semimontada 35%	Elle&Vire	600	59,52	595,24
	Masa de gelatina* (ver receta)		54	5,36	53,57
Total			1008		1000

Mezclar bien la yemas con el azúcar. Aparte, hervir la leche e infusionar la vainilla. Colar. Acto seguido verterla encima de la mezcla de yema y azúcar. Mezclar bien y volver a cocer sin parar de remover, con una espátula, hasta alcanzar los 83 °C. Añadir la gelatina. Dejar enfriar la mezcla hasta los 30 °C. Añadir delicadamente, con la ayuda de una lengua pastelera, la nata semimontada. Disponer en los moldes deseados.



## BAVARESA ESPECIADA EVOLUCIÓN 1

EV1

► El objetivo en la EV1 es eliminar la yema de huevo en pro del Natur Emul como agente emulsionante. En este caso no se busca la potencia gustativa de un producto en concreto, ya que al ser una familia que abraza todo tipo de especias, ese parámetro no se puede tener realmente en cuenta como parámetro evolutivo. En este paso lo más importante es mantener la sensación en cuanto a estructura de la receta clásica pero sin aporte de yema de huevo.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		180	18	180
34353	Azúcar	Sosa	100	10	100
36641	Nata 35%	Elle&Vire	650	65	650
39071	Vaina de vainilla bourbon Madagascar	Sosa	5	0,50	5
38850	Natur Emul	Sosa	9	0,90	9
38689	Goma guar	Sosa	2	0,20	2
	Masa de gelatina* (ver receta)		54	5,40	54
Total			1000		1000

Infusionar la vainilla con la leche. Añadir la masa de gelatina a la infusión aún caliente y mezclar hasta que se disuelva. Añadir el Natur Emul, la goma guar y el azúcar. Triturar. Una vez la mezcla llegue a los 28 °C añadir delicadamente la nata semimontada. Usar.



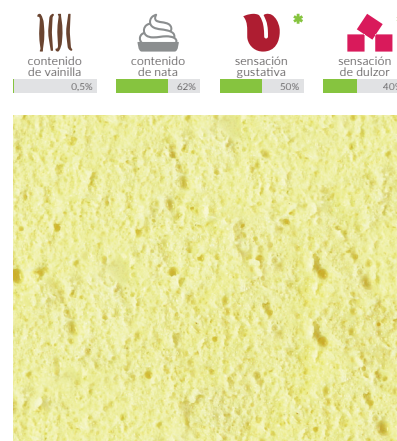
## BAVARESA ESPECIADA EVOLUCIÓN 2

EV2

► El objetivo de la EV2 es reemplazar la leche por agua, pero se añade la inulina para dar estructura y menos sensación de dulzor. En las bavaresas no podemos prescindir de la nata ya que perdería todo el sentido y el concepto se cruzaría con las mousses.

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		150	15	150
34353	Azúcar	Sosa	90	9	90
	Aceite de girasol		40	4	40
36641	Nata 35%	Elle&Vire	620	62	620
39074	Vaina de vainilla Bourbon Madagascar	Sosa	5	0,50	5
38850	Natur Emul	Sosa	9	0,90	9
39460	Inulina en caliente	Sosa	30	3	30
38689	Goma guar	Sosa	2	0,20	2
	Masa de gelatina* (ver receta)		54	5,40	54
Total			1000		1000

Calentar el agua e infusionar la vainilla. Colar. Mezclar el azúcar, la inulina y la goma guar y luego añadir a la mezcla anterior. Triturar bien con el túrmix. Añadir la masa de gelatina. Mezclar el Natur Emul con el aceite, añadir a la mezcla anterior y emulsionar con el túrmix. Cuando la temperatura esté en torno a los 28 °C añadir delicadamente la nata semimontada. Usar.



\* La sensación gustativa y dulzor son valores subjetivos

### RECETA Masa de gelatina:

Mezclar la gelatina en polvo de vacuno Sosa ref. 38670 con agua fría en proporción 1 de gelatina por 5 de agua. Hidratar durante un mínimo de 20 min. para conseguir una masa de gelatina.



# TABLA ANALÍTICA



Tabla analítica por tipo y evolución

		%			
	parámetro	clásica	ev1	ev2	vegana
Mousse de fruta	Fruta	18	52	71	77
	Nata	36	28	0	0
	Sensación gustativa	18	50	85	92
	Sensación de dulzor	55	40	30 <sup>1</sup>	32
Mousse de frutos secos	Fruto seco / pasta pura de fruto seco	18	18	30	28
	Huevo	6	0	0	0
	Nata	47	25	0	0
	Sensación gustativa	25	50	80	75
	Sensación de dulzor	60	50	40	37
	Grasas	28 <sup>2</sup>	19 <sup>3</sup>	18 <sup>4</sup>	—
Mousse de chocolate	Chocolate	27	22	37	32
	Yema de huevo	10	0	0	0
	Nata	41	28	0	0
	Sensación gustativa	50	50	70	60
	Sensación de dulzor	60 <sup>5</sup>	45	40 <sup>6</sup>	38
	Grasas	28	18 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	—
Bavareza de fruta	Fruta	16	20	36	—
	Nata	41	39	43	—
	Sensación gustativa	20	30	60	—
	Sensación de dulzor	55 <sup>9</sup>	40	35	—
	Yema de huevo	5	0	0	—
Bavareza de frutos secos	Pasta pura de fruto seco	8	9	11	—
	Nata	36	41	40	—
	Sensación gustativa	25	30	45	—
	Sensación de dulzor	55	40	35	—
	Yema de huevo	12	0	0	—
Bavareza de chocolate	Chocolate	15	15	20	—
	Nata	44	46	45	—
	Sensación gustativa	30	35	40	—
	Sensación de dulzor	50	45	40	—
	Yema de huevo	6	0	0	—
Bavareza especiada	Vainilla	0,4	0,5	0,5	—
	Nata	59	65	62	—
	Sensación gustativa	30	40	50	—
	Sensación de dulzor	50	45	40	—
	Yema de huevo	10	0	0	—

## Notas

1 En este caso el % de azúcar de la receta es ligeramente superior al de la EV1 debido a que el puré de azúcar contiene un 10% de azúcar. Pero, de hecho, con la incorporación de la frambuesa liofilizada y el ácido neutro, la sensación de dulzor se ve incluso rebajada respecto a la EV1.

2 Proviene de la yema de huevo, de la nata y de la pasta pura de fruto seco.

3 Proviene de la nata y de la pasta pura de fruto seco.

4 Proviene al 100% de la pasta pura de fruto seco.

5 Puede variar según el tipo de chocolate utilizado.

6 Aumenta mínimamente el contenido de azúcar respecto a la EV1 pero al no llevar nata ni leche, se mantiene la misma sensación de dulzor. Esa sensación también se ve reducida debido a que se aumenta la nota amarga proveniente del chocolate.

7 Proviene de la nata y de la pasta pura de fruto seco.

8 Proviene exclusivamente del chocolate.

9 El puré contiene un 10% de azúcar

## MOUSES

## BAVARESAS