



Fruits confits Cold Confit®

Fruits confits
avec un maximum de goût
de fruits frais







Notre processus exclusif Cold Confit®

**Pour préserver la saveur naturelle
des fruits, nous utilisons une
technique de conservation à
froid à basse pression lors de la
préparation de nos fruits confits.
Ce processus technologique nous
permet de garantir un produit de
haute qualité, avec la bonne quantité
de sucre, tout en conservant ses
qualités organoleptiques et en
rehaussant la saveur.**

Le processus Cold Confit® étape par étape

Fruits découpés et congelés. **1**

Cuisson dans l'eau à 90 °C. **2**

Égouttage **3**

Ajout de sirop de sucre à 80 °C. **4**

Mise sous vide* des fruits dans le sirop de sucre pendant 15 minutes. À ce stade du processus, la température est de 75 °C. **5**

6 Repos à température ambiante avec le même sirop de sucre. À ce stade du processus, la température est descendue à 60 °C.

Les étapes 4, 5 et 6 doivent être répétées **pendant 4 jours** jusqu'à atteindre 70° Brix. La concentration en sucre sera corrigée tout au long de ce processus.

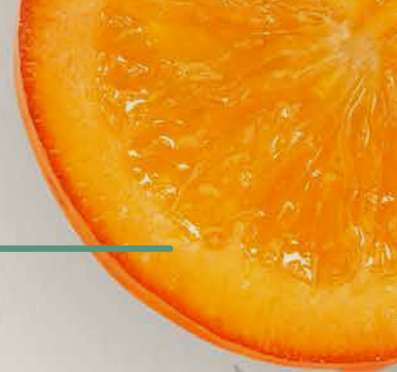
7 Extraction du sirop de sucre

8 Emballage manuel des fruits. Les morceaux de fruits sont placés de manière ordonnée afin de conserver la forme et la qualité optimales de la découpe.

9 Scellage automatisé des barquettes, mise sous vide et injection d'azote pour éviter l'oxydation des fruits. Tout contact avec l'air est éliminé.

★ La mise sous vide provoque un processus d'osmose qui permet au fruit d'absorber la juste quantité de sucre. Il conserve ainsi sa fraîcheur et sa texture tendre.

La **réduction du nombre de jours de confinement** évite la surchauffe des fruits et permet ainsi d'obtenir **une saveur plus fraîche** que celle des fruits confits traditionnels.



Nouvel emballage

Barquette plus résistante et durable

Barquette en polypropylène injecté
très résistante aux chocs et à la température.



Elle permet de servir le produit dans
d'**excellentes conditions**, sans se casser.

Capacité de **3 L.**



Matériau **100 % recyclable**.

Passe au lave-vaisselle et au micro-ondes.



Résistante
à la **congélation**.

Réutilisable : réutilisation pour
le stockage et la conservation des aliments.



Taille standardisée **Gastronorm**.



Les fruits confits Cold Confit®

En appliquant la technique du Cold Confit® aux fruits, nous obtenons un confit avec une saveur originale plus proéminente (moins sucrée), une couleur plus vive et une préservation des arômes plus importante qu'un confisage traditionnel. Les caractéristiques organoleptiques du produit s'en trouvent améliorées.



GOÛT

de fruit plus intense



COULEUR

Plus brillante, plus vive
et plus transparente



TEXTURE

« Al dente », une texture
plus fine et plus tendre





Nouvelle gamme de fruits Cold Confit® sans sirop de sucre

Disponible dans une nouvelle barquette !

2 kg de fruits

ORANGE



43206 | 2 kg

Lamelles d'orange de
80 x 6 mm



43202 | 2 kg

Dés d'orange de 8 x 8 mm



43204 | 2 kg

Rondelles d'orange

CITRON



44583 | 2 kg

Lamelles de citron de
80 x 6 mm



44581 | 2 kg

Dés de citron de 7 x 7 mm



44582 | 2 kg

Rondelles de citron



2 unités par boîte

Produits végétariens à base d'ingrédients 100 % naturels.

Principales utilisations du Cold Confit®



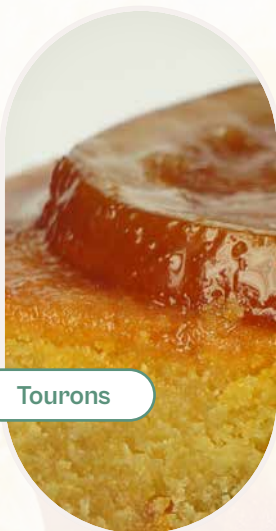
Chocolaterie



Petits fours



Panettones



Tourons



Cakes



«Cocas»



Les propositions de Sosa

«Coca» à l'orange confite et au gianduja

Pâte de «coca»	250 g
Ganache montée au gianduja	200 g
Lamelles d'orange confite sans sirop de sucre 43206	800 g
Bâtonnets aux amandes cantonaises 38870	40 g

Couper la «coca» en deux et la garnir avec le gianduja monté. Décorer avec les lamelles d'orange confites et les amandes.

Pâte de «coca»

Farine de force	1000 g
Crème 35 %	100 g
Levure Or en poudre	50 g
Sel	20 g
Sucre 34353	110 g
Tréhalose en poudre 39054	20 g
Beurre 82 % 36632	400 g
Œuf entier pasteurisé	400 g
Écorce d'orange	6 g
Écorce de citron	3 g

Pétrir tous les ingrédients et laisser reposer dans un bloc pendant 30 minutes. Si nécessaire, rectifier la texture avec du lait. Laisser à nouveau reposer pendant une nuit. Le lendemain, peser et former les morceaux. Laisser fermenter pendant 2 à 3 heures à 30 °C et à 85 % d'humidité relative.

Ganache montée au gianduja

Crème 35 %	1000 g
Gianduja au lait 35 %	400 g

Faire bouillir la crème et la verser sur le gianduja. Mélanger pendant une minute et garder au frais pendant une nuit. Battre avec un robot de cuisine.

Orangettes

Chocolat noir 70 %	1000 g
Lamelles d'orange confite sans sirop de sucre 43206	1000 g

Faire fondre le chocolat et y tremper les lamelles d'orange aux deux tiers. Disposer sur une feuille d'acétate. Laisser cristalliser une nuit avant de consommer.



Panettone

« Impasto mattina » (pâte du matin).....	4800 g
Glaçage blanc pour panettone	680 g
« Impasto serale » (pâte du soir).....	2640 g
Sucre candi 37113.....	1000 g
Sucre glace 38489	400 g

Diviser la pâte en boules de 500 g sur un plan de travail beurré et faire 4 à 5 plis pour donner de la force à la pâte. Attendre 5 minutes, refaire 4 à 5 plis, puis rouler jusqu'à obtenir une boule parfaite. Retourner la boule et presser le fond de la boule contre la paume de la main du bout des doigts pour la rendre lisse. Placer dans les moules et laisser fermenter pendant 6 à 7 heures à 28 °C et à 70 % d'humidité. Après la fermentation, laisser les panettonnes au réfrigérateur à 4 °C pendant une nuit. Le lendemain, étaler le glaçage souhaité sur le panettone et ajouter une bonne poignée de sucre candi. Saupoudrer de sucre glace et faire cuire à 160 °C pendant 25 minutes dans un four ventilé et sec. La température intérieure finale doit être de 92 °C. Insérer les épingles à panettone sur la partie du bas et le retourner. Le placer sur un chariot et laisser refroidir. Cela permet au panettone de ne pas perdre sa structure.

« Impasto mattina » (pâte du matin)

« Impasto serale » (pâte du soir).....	3450 g
Farine pour panettone.....	480 g
Jaune d'œuf.....	240 g
Crème 35 %	50 g
Sucre 34353	120 g
Miel.....	25 g
Eau.....	240 g
Beurre 82 % 36637.....	180 g
Sel	30 g
Vanille en poudre	2 g

Mélanger la crème, le sucre et la vanille, puis porter à ébullition. Cette préparation servira pour plus tard. Retirer l'« impasto serale » du fermenteur et la verser dans le pétrin, ajouter la farine et pétrir pendant environ 18 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte très glutineuse. Ajouter le jaune d'œuf en deux fois (de préférence un jaune d'œuf pasteurisé sans conservateurs pour assurer une bonne fermentation) et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter l'eau progressivement, en alternant avec le reste des ingrédients (les panettonnes au chocolat absorbent

environ 1,5 L d'eau et les panettonnes aux fruits confits environ 1 L). Ajouter le mélange de crème, de sucre et de vanille à la pâte et pétrir encore pendant environ 8 minutes. Lorsque la pâte se détache des parois du bol et présente une texture élastique, ajouter le beurre pommade et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que la pâte soit à nouveau élastique. À ce stade, il est possible d'ajouter un peu d'eau (il devrait en rester environ 150 g à ajouter). Continuer à pétrir à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte s'ouvre, environ 8 à 10 minutes supplémentaires. À ce stade, augmenter la vitesse et pétrir encore pendant 2 minutes. Le processus durera environ 45 minutes, en fonction de la quantité de pâte et de la machine utilisée. Ajouter le chocolat, les fruits, le praliné... et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés, environ 3 minutes supplémentaires. À la fin du processus, la température de la pâte doit être d'environ 23 °C. Répartir la pâte dans 3 moules beurrés et faire quelques plis pour lui donner de la force. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.

« Impasto serale » (pâte du soir)

Sucre 34353.....	420 g
Eau (1).....	240 g
Jaune d'œuf (1)	300 g
Levain panair pour panettone.....	480 g
Farine pour panettone	180 g
Jaune d'œuf (2).....	240 g
Eau (2).....	120 g
Beurre 82 %	600 g
Dés d'orange confite sans sirop de sucre 43202	60 g

Mélanger au pétrin le jaune d'œuf (1), l'eau, le sucre et le levain panair coupé en morceaux irréguliers. Pétrir très légèrement, à petite vitesse lente, et ajouter la farine. Continuer à pétrir pendant environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture élastique. Ajouter le jaune d'œuf (2) et continuer à pétrir pendant encore environ 10 minutes. La pâte doit devenir élastique et l'on doit pouvoir constater à tout moment le développement de la maille glutineuse. Ajouter l'eau progressivement, en trois ou quatre fois, jusqu'à obtenir une pâte très moelleuse. Elle doit se détacher des parois du pétrin par inertie. À ce stade, ajouter le beurre pommade et poursuivre le pétrissage à vitesse moyenne pendant encore environ 10 minutes. Le processus de pétrissage dure environ 45 minutes. Ajouter l'orange confite et pétrir encore pendant 3 minutes. Ce temps peut varier en

Les propositions de Sosa

fonction de la quantité de pâte et de la machine utilisée. Réserver dans un récipient en plastique beurré et badigeonner un peu de beurre sur la pâte. Laisser reposer 10 minutes. Faire quelques plis pour donner de la force à la pâte et badigeonner à nouveau de beurre sur le dessus. Laisser fermenter pendant 30 minutes à 28 °C et à 70 % d'humidité. Faire d'autres plis pour donner de la force à la pâte et la laisser en boule dans le récipient en plastique. Laisser fermenter pendant 16 heures recouverte d'un plastique à 28 °C et à 70 % d'humidité.

Levain panaire pour panettone

Pomme.....	120 g
Eau.....	500 g
Farine de force.....	q. s. p.
Farine pour panettone	q. s. p.

Bien laver la pomme et la découper en morceaux irréguliers. La mélanger à l'eau et bien la mixer. Couvrir d'un film alimentaire et laisser fermenter à température ambiante pendant 3 à 4 jours. Une fois fermenté,

filtrer pour éliminer les fibres et mélanger l'eau avec la farine de force jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et uniforme, qui peut être travaillée sur une surface non farinée et qui ne colle pas aux mains. Réserver dans un récipient hermétique à température ambiante. Renouveler quotidiennement avec un volume de levain panaire, un volume de farine et la moitié d'un volume d'eau. Bien pétrir: Pour la fabrication du panettone, la pâte doit être renouvelée trois fois par jour pendant les trois semaines précédant la production du panettone.

Glaçage blanc pour panettone

Eau.....	180 g
Sucre glace 38489	200 g
Farine d'amandes Marcona 37345	200 g
Amidon de maïs.....	80 g
Albuwhip 38461	20 g

Mélanger tous les ingrédients dans le pétrin avec le batteur plat et travailler pendant deux minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.



«Roscón» (couronne) au citron confit et au chocolat blanc

Pâte pour «roscón».....	250 g
Ganache montée au chocolat blanc	180 g
Rondelles de citron confit	
sans sirop de sucre 44582	1000 g

Découper le «roscón» en deux et le garnir avec la ganache montée. Décorer avec le citron confit.

Pâte pour «roscón»

Farine de force.....	1000 g
Crème 35 %	100 g
Levure Or en poudre.....	50 g
Sel	20 g
Sucre 34353	110 g
Tréhalose en poudre 39054.....	20 g
Beurre 82 %	400 g
Œuf entier pasteurisé.....	400 g
Eau de fleur d'oranger 37945.....	70 g
Anis étoilé en poudre	15 g
Écorce d'orange	6 g
Écorce de citron.....	3 g

Pétrir tous les ingrédients et laisser reposer dans un bloc pendant 30 minutes. Si nécessaire, rectifier la texture avec du lait. Laisser à nouveau reposer pendant une nuit. Le lendemain, peser et former les morceaux. Laisser fermenter pendant 2 à 3 heures à 30 °C et à 85 % d'humidité relative.

Ganache montée au chocolat blanc

Crème 35 % (1)	480 g
Chocolat blanc 33 %.....	400 g
Pâte de gélatine	24 g
Crème 35 % (2).....	600 g
Vanille de Madagascar	4 g

Faire chauffer la crème et la verser sur le chocolat blanc, les deux gousses de vanille râpées et la pâte de gélatine. Mixer. Ajouter le reste de la crème et laisser reposer une nuit, puis fouetter le lendemain.





Les propositions de Carles Mampel



Carles Mampel, chef pâtissier, chocolatier et glacier catalan, est connu pour son sens personnel de l'esthétique et sa vision avant-gardiste de la pâtisserie. Il a remporté des prix nationaux et internationaux, parmi lesquels celui du Meilleur maître pâtissier d'Espagne (Bilbao, 1999), de champion Euroaméricain de pâtisserie (Madrid, 2000), de Vice-champion du monde

de pâtisserie (Rimini, 2004) et de Mestre Artesà de l'Any (Barcelone, 2014).

Carles est également un auteur prolifique, il a coécrit plusieurs livres et contribué à diverses publications gastronomiques. Aujourd'hui, Carles Mampel poursuit son parcours d'ambassadeur de la pâtisserie et de la gastronomie, inspirant et régaland les amateurs de douceurs du monde entier.

Tartelette aux amandes, à l'orange et au safran

Garniture au massepain, à l'orange, au safran et à la vanille

Massepain 58 % 36889	120 g
Œufs	200 g
Jaunes d'œufs	30 g
Farine T45	40 g
Amidon de maïs	5 g
Lait	180 g
Beurre 82 %	100 g
Vanille de Madagascar (gousse)	1 u
Safran de La Mancha (brins)	6 u
Dés d'orange confite sans sirop de sucre 43202	q. s. p.

Faire chauffer et infuser le safran et la vanille dans le beurre. Fouetter très légèrement les œufs, les jaunes, le sucre et le massepain. Ajouter la farine et la fécule tamisées. Pour finir, ajouter le lait et le beurre au mélange.

Crème d'orange

Orange hachée	400 g
Gelcrem Froid 38674	40 g
Glaçage neutre	100 g

Mixer tout au robot.

Sablé à l'orange

Farine d'amandes 37345	50 g
Beurre 82 %	310 g
Farine T45	520 g
Écorce d'orange	1 u

Mélanger les deux farines dans le robot. Ajouter le beurre froid en dés à l'aide de la spatule et terminer avec l'écorce d'orange. Garnir les fonds et précuire pendant 12 minutes à 155 °C. Garnir et ajouter quelques dés d'orange confite. Faire cuire pendant 15 minutes à 180 °C. Laisser refroidir. Donner de l'éclat avec la crème à l'orange et ajouter quelques amandes sucrées concassées et des feuilles de basilic pour donner de la fraîcheur et de la couleur.



Brioche au chocolat et à l'orange

Découper le dessus de la brioche et garnir de crème au chocolat et à l'orange. Déposer une fine couche de chocolat noir dans le fond d'un moule de la taille de la brioche, tapoter énergiquement pour déposer le chocolat et poser la brioche garnie dessus. Laisser refroidir pendant 5 minutes et démouler. Décorer avec une rondelle d'orange confite, du sucre glace et du cacao en poudre.



Brioche

Farine T40	1000 g
Baking Powder Std 37117	50 g
Sel	25 g
Sucre 34353	100 g
Miel de mille fleurs 37469	20 g
Beurre 82 %	350 g
Œufs	300 g
Jaunes d'œufs	50 g
Jus d'orange pressée	80 g
Écorce de mandarine	10 g
Écorce d'orange	10 g
Dés d'orange confite sans sirop de sucre 43202	80 g

Pétrir tous les ingrédients et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur. Dégazer, puis diviser la pâte selon le nombre d'unités et le poids souhaités et former des boules lisses. Laisser reposer quelques minutes et former les portions souhaitées. Fermenter à 28 °C et à 80 % d'humidité relative.

Crème au chocolat et à l'orange

Lait	400 g
Eau	100 g
Écorces d'orange	2 u
Arôme d'orange douce 38281	0,5 g
Gelcrem Chaud 37297	30 g
Cremsucre 37821	80 g
Chocolat noir 75 %	110 g
Crème 35 %	50 g

Dissoudre le Gelcrem dans le lait et l'eau. Commencer à chauffer et à 25 °C, ajouter le Cremsucre et les écorces. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Verser sur le chocolat fondu et émulsionner. Ajouter l'arôme et la crème froide pour peaufiner. Passer au mixeur et laisser reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur. Garnir.

Cake à l'orange et au praliné crémeux aux amandes

Cake

Bain à l'orange

Glaçage neutre

Rondelles d'orange confite sans sirop de sucre 43204

Lamelles d'orange confite sans sirop de sucre 43206

Une fois le cake imbibé du bain à l'orange, le recouvrir de glaçage neutre. Placer quelques pépites de chocolat sur les côtés. Décorer avec des rondelles et des lamelles d'orange confite.

Cake

Beurre 82 % 185 g

Sucre glace 38489 175 g

Cremsucre 37821 16 g

Œufs 190 g

Jus d'orange 33 g

Crème 35 % 5 g

Écorces d'orange 2 u

Dés d'orange confite sans sirop de sucre 43202 150 g

Farine 225 g

Amidon de maïs 25 g

Baking Powder Std 37117 5 g

Garniture aux amandes

Mélanger les solides, ajouter les œufs et les liquides. Pour finir, ajouter le beurre à 60 °C et bien mélanger, mouler et faire cuire à 180 °C. Une fois refroidi, garnir le centre avec la garniture aux amandes. Congeler.

Bain à l'orange

Sucre 34353 500 g

Jus d'orange 300 g

Cointreau 80 g

Écorce d'orange 1 u

Porter à ébullition le tout et ajouter la liqueur.

Garniture aux amandes

Praliné aux amandes 60/40 130 g

Pâte d'amandes grillées 36860 85 g

Chocolat au lait 35 % 320 g

Huile neutre 10 g

Faire fondre le chocolat. Ajouter l'huile, le reste des ingrédients et mélanger. Garnir le cake.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

