



Ingredients to reimagine gastronomy



# Pascua de marshmallow

menos azúcar    más sabor



# Editorial

---

**L**a llegada de la primavera trae consigo una de las tradiciones más queridas y coloridas: la elaboración de huevos de Pascua. Este pequeño recetario se sumerge en el arte de reinterpretar estos emblemáticos huevos, combinando técnicas y elaboraciones tradicionales con innovaciones vanguardistas, todo con el objetivo de deleitar los sentidos y despertar la imaginación.

Como centro principal de nuestras elaboraciones hemos elaborado una receta de Marshmallow, a la que gracias a la incorporación de ingredientes técnicos hemos podido reducir azúcares y potenciar el sabor. Gracias a Albuwhip, hemos podido incorporar purés de frutas en la elaboración de estos suaves y esponjosos dulces, elevando su sabor y textura. Además, el uso de la trehalosa nos permite equilibrar los sólidos sin recurrir al exceso de azúcar, resultando en marshmallows menos dulces, pero igualmente deliciosos.

Para la cobertura hemos escogido la gama de liofilizados en polvo, que nos brinda la oportunidad de añadir sabor y color de forma natural. Incorporamos Maltosec como agente de carga para absorber la humedad del Marshmallow y así tener una dimensión adicional de frescura y viveza en nuestros huevos de pascua.

Para completar nuestra experiencia, ofrecemos tres propuestas de sabores para nuestros huevos de Pascua. Desde la intensidad afrutada de la frambuesa hasta la exótica fruta de la pasión y la riqueza del cacao, estas opciones nos invitan a explorar una variedad de gustos y sensaciones en nuestras creaciones.







# Huevos de marshmallow de frambuesa

RECETA DE JEAN SIVIEUDE PARA 8 HUEVOS

## Elaboración principal

Marshmallow de frambuesa .....	300 g	52,63 %
Interior de caramelo .....	250 g	43,86 %
Maltosec 38772 .....	10 g	1,75 %
Frambuesa liofilizada en polvo 37855 .....	10 g	1,75 %

Verter el marshmallow en un molde de silicona para huevos. Colocar una esfera de caramelo en el centro. Dejar congelar y desmoldar. Mezclar el liofilizado en polvo y el Maltosec y rebozar los huevos congelados en esta mezcla.

## Marshmallow de frambuesa

Puré de frambuesa Adamance 41188 .....	140 g	49,12 %
Masa de gelatina .....	30 g	10,53 %
Albuwhip 38461 .....	15 g	5,26 %
Trehalosa en polvo 39054 .....	100 g	35,09 %

Mezclar el puré y el Albuwhip y triturar un minuto. Montar hasta el punto de merengue con la trehalosa. Añadir la masa de gelatina fundida y mezclar bien.

### Masa de gelatina

Gelatina de bovino en polvo (220 Bloom) 38670 .....	10 g	16,67 %
Agua .....	50 g	83,33 %

Mezclar la gelatina y el agua. Dejar hidratar durante 30 minutos en la nevera. Fundir en baño María o microondas y volver a dejar en nevera hasta su uso.

### Interior de caramelo

Trehalosa en polvo 39054 .....	150 g	25,86 %
Glucosa líquida 40 DE 37305 .....	25 g	4,31 %
Puré de frambuesa Adamance 41188 .....	300 g	51,72 %
Vinagre balsámico .....	30 g	5,17 %
Puré de lima .....	5 g	0,86 %
Cobertura Inspiration frambuesa Valrhona 19999 .....	70 g	12,07 %

Caramelizar la trehalosa en seco. Reservar y triturar hasta obtener un polvo fino. Llevar a ebullición los purés, la glucosa y el vinagre. Añadir el caramelo en polvo y cocer a 107 °C. Enfriar a 70 °C y mezclar con la cobertura de frambuesa. Disponer en moldes de esfera y congelar.

La trehalosa, un azúcar extraído de la tapioca con menor poder edulcorante que el convencional, nos permite elaborar un caramelo menos dulce y que a su vez admite una mayor proporción de fruta.







Liofilizado en polvo + Maltosec



Marshmallow



Interior de caramelo







# Huevos de marshmallow de fruta de la pasión

RECETA DE JEAN SIVIEUDE PARA 8 HUEVOS

## Elaboración principal

Marshmallow de fruta de la pasión .....	300 g	52,63 %
Interior de caramelo .....	250 g	43,86 %
Maltosec 38772 .....	10 g	1,75 %
Fruta de la pasión liofilizada en polvo 38664 .....	10 g	1,75 %

Verter el marshmallow en un molde de silicona para huevos. Colocar una esfera de caramelo en el centro. Dejar congelar y desmoldar. Mezclar el liofilizado en polvo y el Maltosec y rebozar los huevos congelados en esta mezcla.

## Masa de gelatina

Gelatina de bovino en polvo (220 Bloom) 38670 .....	10 g	16,67 %
Agua .....	50 g	83,33 %

Mezclar la gelatina y el agua. Dejar hidratar durante 30 minutos en la nevera. Fundir en baño María o microondas y volver a dejar en nevera hasta su uso.

### Marshmallow de fruta de la pasión

Puré de fruta de la pasión Adamance 43351 .....	140 g	49,12 %
Masa de gelatina .....	30 g	10,53 %
Albuwhip 38461 .....	15 g	5,26 %
Trehalosa en polvo 39054 .....	100 g	35,09 %

Mezclar el puré y el Albuwhip y triturar un minuto. Montar hasta el punto de merengue con la trehalosa. Añadir la masa de gelatina fundida y mezclar bien.

La albúmina de huevo (Albuwhip) nos permite reducir drásticamente la cantidad de clara de huevo que lleva la receta del marshmallow (guimauve) clásico y sustituirla por más puré de fruta.



### Interior de caramelo

Trehalosa en polvo 39054 .....	150 g	27,52 %
Glucosa líquida 40 DE 37305 .....	25 g	4,59 %
Puré de fruta de la pasión Adamance 43351 .....	300 g	55,05 %
Cobertura Inspiration fruta de la pasión Valrhona 15390 .....	70 g	12,84 %

Caramelizar la trehalosa en seco. Reservar y triturar hasta obtener un polvo fino. Llevar a ebullición el puré y la glucosa. Añadir el caramelo en polvo y cocer a 107 °C. Enfriar a 70 °C y mezclar con la cobertura de fruta de la pasión. Disponer en moldes de esfera y congelar.









# Huevos de marshmallow de chocolate

RECETA DE JEAN SIVIEUDE PARA 8 HUEVOS

## Elaboración principal

Marshmallow de cacao.....	300 g	52,63 %
Interior de caramelo.....	250 g	43,86 %
Maltosec 38772.....	10 g	1,75 %
Cacao en polvo.....	10 g	1,75 %

Verter el marshmallow en un molde de silicona para huevos. Colocar una esfera de caramelo en el centro. Dejar congelar y desmoldar. Mezclar el cacao en polvo y el Maltosec y rebozar los huevos congelados en esta mezcla.

## Masa de gelatina

Gelatina de bovino en polvo (220 Bloom) 38670 .....	10 g	16,67 %
Agua .....	50 g	83,33 %

Mezclar la gelatina y el agua. Dejar hidratar durante 30 minutos en la nevera. Fundir en baño María o microondas y volver a dejar en nevera hasta su uso.

### Marshmallow de cacao

Agua .....	140 g	45,16 %
Masa de gelatina.....	30 g	9,68 %
Albuwhip 38461 .....	15 g	4,84 %
Trehalosa en polvo 39054.....	100 g	32,26 %
Cacao en polvo.....	25 g	8,06 %

Mezclar el agua y el Albuwhip y triturar durante un minuto.  
Montar hasta el punto de merengue con la trehalosa. Añadir la masa de gelatina fundida y el cacao. Mezclar bien.

Para lograr el aspecto aterciopelado final utilizamos cacao o liofilizados en polvo. Agregamos el Maltosec para evitar que se humedezca y mantenga su aspecto por mucho más tiempo.



### Interior de caramelo

Trehalosa en polvo 39054.....	150 g	25,77 %
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	25 g	4,30 %
Leche .....	130 g	22,34 %
Nata 35% Elle&Vire 36613 .....	200 g	34,36 %
Pasta de vainilla Madagascar Norohy 34283 .....	7 g	1,20 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36632.....	50 g	8,59 %
Chocolate concentrado 80% P125		
Cœur de Guanaja Valrhona 6360 .....	20 g	3,44 %

Caramelizar la trehalosa en seco. Reservar y triturar hasta obtener un polvo fino. Llevar a ebullición los líquidos, la glucosa y la vainilla. Añadir el caramelo en polvo y cocer a 107 °C. Enfriar a 70 °C y mezclar con la el chocolate y la mantequilla. Disponer en moldes de esfera y congelar.





# Productos destacados

## ALBUWHIP

### Albúmina de huevo en polvo.

Es una proteína que nos permite montar cualquier líquido acuoso de manera estable consiguiendo sustituir el agua de la clara del huevo por sabor y consiguiendo así multiplicar por 10 el sabor de nuestras elaboraciones pasteleras.



## MALTOSEC

### Maltodextrina de tapioca.

Gran capacidad de absorción de grasas, convirtiéndolas en polvo fino y manipulable. Disuelto en líquidos acuosos tiene capacidad aglomerante o encolante.



## TREHALOSA EN POLVO

### Trehalosa extraída de tapioca.

Retrasa la retrogradación del almidón. Mucha capacidad de retención de agua. Elevada temperatura de transición vítrea. Retrasa la desnaturalización de proteínas. Evita la formación de cristales grandes en congelación. Evita sinéresis. Realza los sabores. Evita la oxidación. Estable al calor y al ácido. Repele la humedad en elaboraciones secas. Retrasa la desecación y aumenta el volumen de masas. Actúa como estabilizante en elaboraciones batidas. No participa en reacciones de Maillard.



## LIOFILIZADOS EN POLVO

### Frutas liofilizadas en polvo.

Permiten potenciar el sabor a elaboraciones delicadas a las cuales agregar líquidos es problemático como cremas, ganaches o merengues, y que soportan la cocción conservando los sabores. Ideales para aportar color y un sabor fresco a fruta sin añadir humedad.









**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**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)

