



Ingredients to reimagine gastronomy



Pâques à la guimauve

moins de sucre plus de goût

Édito

L'arrivée du printemps s'accompagne de l'une des traditions les plus aimées et les plus colorées : la préparation des œufs de Pâques. Ce mini-livre de recettes se penche sur l'art de réinterpréter ces œufs emblématiques, alliant techniques et préparations traditionnelles à des innovations de pointe, le tout dans le but de ravir les sens et d'éveiller l'imagination.

Au cœur de nos préparations, nous avons mis au point une recette de guimauve qui, grâce à l'incorporation d'ingrédients techniques, nous a permis de réduire les sucres et de rehausser le goût. Grâce à l'Albuwhip, nous avons pu incorporer des purées de fruits dans la préparation de ces onctueuses douceurs, ce qui a permis d'en améliorer la saveur et la texture. D'autre part, l'utilisation du tréhalose nous permet d'équilibrer les solides sans avoir recours à un excès de sucre, ce qui donne des guimauves moins sucrées, mais tout aussi délicieuses.

Pour l'enrobage de ces œufs, nous avons choisi la gamme de poudre lyophilisée, qui nous permet d'ajouter de la saveur et de la couleur de manière naturelle. Le Maltosec est utilisé comme agent de charge pour absorber l'humidité de la guimauve et apporter ainsi une dimension supplémentaire de fraîcheur et de vivacité à nos œufs de Pâques.

Pour compléter notre expérience, nous vous offrons trois possibilités de saveurs pour nos œufs de Pâques. De l'intensité fruitée de la framboise à l'exotisme du fruit de la passion en passant par la richesse du cacao, ces possibilités nous invitent à explorer une variété de goûts et de sensations dans nos créations.





Œufs de guimauve à la framboise

RECETTE DE JEAN SIVIEUDE POUR 8 ŒUFS

Préparation principale

Guimauve à la framboise	300 g	52,63 %
Garniture au caramel.....	250 g	43,86 %
Maltosec 38772.....	10 g	1,75 %
Framboise lyophilisée en poudre 37855	10 g	1,75 %

Verser la guimauve dans un moule à œufs en silicone. Placer une sphère de caramel au centre. Laisser congeler, puis démouler. Mélanger la poudre lyophilisée et le Maltosec, puis enrober les œufs congelés dans ce mélange.

Guimauve à la framboise

Purée de framboises	140 g	49,12 %
Pâte de gélatine.....	30 g	10,53 %
Albuwhip 38461	15 g	5,26 %
Tréhalose en poudre 39054.....	100 g	35,09 %

Mélanger la purée et l'Albuwhip, puis mixer pendant une minute. Faire monter jusqu'au point de meringue avec le tréhalose. Ajouter la pâte de gélatine fondue et bien mélanger.

Pâte de gélatine

Gélatine bovine en poudre (220 Bloom) 38670.....	10 g	16,67 %
Eau.....	50 g	83,33 %

Mélanger la gélatine et l'eau. Laisser hydrater pendant 30 minutes au réfrigérateur. Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes et laisser au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Garniture au caramel

Tréhalose en poudre 39054.....	150 g	25,86 %
Glucose liquide 40 DE 37305.....	25 g	4,31 %
Purée de framboises	300 g	51,72 %
Vinaigre balsamique.....	30 g	5,17 %
Purée de citron vert.....	5 g	0,86 %
Couverture Inspiration framboise Valrhona	70 g	12,07 %

Caraméliser le tréhalose à sec. Réserver et mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. Porter à ébullition les purées, le glucose et le vinaigre. Ajouter le caramel en poudre et cuire à 107 °C. Laisser refroidir à 70 °C et mélanger au nappage de framboise. Disposer dans des moules ronds et congeler.

Le tréhalose, un sucre extrait du tapioca dont le pouvoir sucrant est inférieur à celui du sucre classique, nous permet de préparer un caramel moins sucré tout en acceptant une plus grande proportion de fruits.





Poudre lyophilisée + Maltosec



Guimauve



Garniture au caramel





Œufs de guimauve au fruit de la passion

RECETTE DE JEAN SIVIEUDE POUR 8 ŒUFS

Préparation principale

Guimauve au fruit de la passion.....	300 g	52,63 %
Garniture au caramel.....	250 g	43,86 %
Maltosec 38772.....	10 g	1,75 %
Fruit de la passion lyophilisé en poudre 38664.....	10 g	1,75 %

Verser la guimauve dans un moule à œufs en silicone. Placer une sphère de caramel au centre. Laisser congeler, puis démouler. Mélanger la poudre lyophilisée et le Maltosec, puis enrober les œufs congelés dans ce mélange.

Pâte de gélatine

Gélatine bovine en poudre (220 Bloom) 38670.....	10 g	16,67 %
Eau.....	50 g	83,33 %

Mélanger la gélatine et l'eau. Laisser hydrater pendant 30 minutes au réfrigérateur. Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes et laisser au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Guimauve au fruit de la passion

Purée de fruit de la passion	140 g	49,12 %
Pâte de gélatine	30 g	10,53 %
Albuwhip 38461	15 g	5,26 %
Tréhalose en poudre 39054.....	100 g	35,09 %

Mélanger la purée et l'Albuwhip, puis mixer pendant une minute. Faire monter jusqu'au point de meringue avec le tréhalose. Ajouter la pâte de gélatine fondue et bien mélanger.

L'ovalbumine (Albuwhip) nous permet de réduire drastiquement la quantité de blanc d'œuf dans la recette classique de la guimauve et de la remplacer par plus de purée de fruits.



Garniture au caramel

Tréhalose en poudre 39054.....	150 g	27,52 %
Glucose liquide 40 DE 37305.....	25 g	4,59 %
Purée de fruit de la passion	300 g	55,05 %
Couverture Inspiration		
fruit de la passion Valrhona	70 g	12,84 %

Caraméliser le tréhalose à sec. Réserver et mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. Porter à ébullition la purée et le glucose. Ajouter le caramel en poudre et cuire à 107 °C. Laisser refroidir à 70 °C et mélanger au nappage de fruit de la passion. Disposer dans des moules ronds et congeler.







Œufs de guimauve au chocolat

RECETTE DE JEAN SIVIEUDE POUR 8 ŒUFS

Préparation principale

Guimauve au cacao	300 g	52,63 %
Garniture au caramel.....	250 g	43,86 %
Maltosec 38772.....	10 g	1,75 %
Cacao en poudre.....	10 g	1,75 %

Verser la guimauve dans un moule à œufs en silicone. Placer une sphère de caramel au centre. Laisser congeler, puis démouler. Mélanger le cacao en poudre et le Maltosec, puis enrober les œufs congelés dans ce mélange.

Pâte de gélatine

Gélatine bovine en poudre (220 Bloom) 38670	10 g	16,67 %
Eau.....	50 g	83,33 %

Mélanger la gélatine et l'eau. Laisser hydrater pendant 30 minutes au réfrigérateur. Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes et laisser au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Guimauve au cacao

Eau.....	140 g	45,16 %
Pâte de gélatine	30 g	9,68 %
Albuwhip 38461	15 g	4,84 %
Tréhalose en poudre 39054.....	100 g	32,26 %
Cacao en poudre.....	25 g	8,06 %

Mélanger l'eau et l'Albuwhip, puis mixer pendant une minute.

Faire monter jusqu'au point de meringue avec le tréhalose.

Ajouter la pâte de gélatine fondue et le cacao. Bien mélanger.

Pour obtenir l'aspect velouté final, nous utilisons du cacao ou des poudres lyophilisées. Nous ajoutons le Maltosec pour éviter qu'il ne s'humidifie et pour qu'il conserve son aspect plus longtemps.



Garniture au caramel

Tréhalose en poudre 39054.....	150 g	25,77 %
Glucose liquide 40 DE 37305.....	25 g	4,30 %
Lait.....	130 g	22,34 %
Crème 35 %.....	200 g	34,36 %
Pâte de vanille Madagascar	7 g	1,20 %
Beurre 82 %	50 g	8,59 %
Chocolat concentré 80 % P125		
Cœur de Guanaja Valrhona	20 g	3,44 %

Caraméliser le tréhalose à sec. Réserver et mixer jusqu'à l'ob-

tention d'une poudre fine. Porter à ébullition les liquides, le

glucose et la vanille. Ajouter le caramel en poudre et cuire à

107 °C. Laisser refroidir à 70 °C et mélanger au chocolat et au

beurre. Disposer dans des moules ronds et congeler.



Produits phares

ALBUWHIP

Ovalbumine en poudre.

Il s'agit d'une protéine qui nous permet de faire monter un liquide aqueux de manière stable, en remplaçant l'eau du blanc d'œuf par une saveur et ainsi multiplier par 10 le goût de nos préparations pâtisnières.



MALTOSEC

Maltodextrine de tapioca.

Grand pouvoir d'absorption de matières grasses en les transformant en poudre fine manipulable. Il a un pouvoir agglomérant ou collant, lorsque dissout dans des liquides aqueux.



TRÉHALOSE EN POUDRE

Tréhalose extrait du tapioca.

Retarde la rétrogradation de l'amidon. Grand pouvoir de rétention d'eau. Haute température de transition vitreuse. Retarde la dénaturation des protéines. Empêche la formation de gros cristaux lors de la congélation. Évite la synérèse. Rehausse les saveurs. Préviend l'oxydation. Stable à la chaleur et à l'acide. Repousse l'humidité dans les préparations sèches. Retarde la dessiccation et augmente le volume des pâtes. Agit comme un stabilisant dans les préparations battues. Ne participe pas à la réaction de Maillard.



FRUITS LYOPHILISÉS EN POUDRE

Fruits lyophilisés réduits en poudre fine.

Vous permettent de venir parfumer des milieux délicats où l'ajout d'un liquide est problématique tels que des crèmes, des ganaches ou des meringues, et qui supporte la cuisson tout en conservant les saveurs. Idéal pour apporter de la couleur et un goût frais et franc de fruit sans apport d'humidité.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

