



Ingredients to reimagine gastronomy

Dossier recetario Gracila Gel



editorial

Como impulsores de una gastronomía moderna y responsable, celebramos el lanzamiento de Gracila Gel como un paso audaz hacia el futuro de la cocina moderna y fuente de emociones.

Gracila Gel nos ofrece una gelificación sin aditivos y un mayor y amplio rango de texturas gracias a su gelificación lenta. Más que un ingrediente, es una expresión de nuestra dedicación constante a la innovación.

En este dossier encontrarás la propuesta y tips de nuestros chefs. 16 recetas basadas en las 4 aplicaciones principales de Gracila Gel: gelatinas, geles, flanes y cuajadas y por último compotas.

**Más que un ingrediente,
Gracila Gel es una expresión
de nuestra dedicación
constante a la innovación.**

Desde el inicio de este proyecto, hemos colaborado estrechamente con Disfrutar, reconociendo la gelificación como una técnica fundamental en su cocina. Al final de este dossier podrás conseguir una receta de Disfrutar, una auténtica joya gastronómica diseñada para impulsar tu creatividad en la cocina.





**NUEVO
GELIFICANTE
CLEAN LABEL**

índice

| | |
|---------------------------------------------------------|---|
| Gracila Gel..... | 6 |
| Ventajas vs otros gelificantes vegetales..... | 7 |
| Tabla de gelificantes Sosa según sus aplicaciones | 8 |

Recetas Sosa

Gelatinas

| | |
|-------------------------------------------------------|----|
| Cocktail de albaricoque, anís y almendra amarga | 15 |
| Aspic de mar y montaña..... | 17 |
| Tejas de parmesano, setas y trufa..... | 19 |
| Tartaleta Selva Negra | 21 |

Geles

| | |
|----------------------------------------|----|
| Ensalada de tomate, melón y jamón..... | 27 |
| Takoyaki de pulpo y soja..... | 29 |
| Carrot cake..... | 31 |
| Castaña cassis..... | 35 |

Flanes y cuajadas

| | |
|-------------------------------|----|
| Flan de chocolate y coco..... | 39 |
| Flan de nata y caramelo..... | 43 |
| Mel i mató..... | 45 |
| Vasito tropical..... | 47 |

Compotas

| | |
|---------------------------------|----|
| Compota de pera y vainilla..... | 51 |
| Charlotte de naranja..... | 53 |
| Galleta de coco y lima..... | 57 |
| Babá al ron de cítricos | 59 |

Receta de Disfrutar con Gracila Gel

| | |
|------------------------------------------|----|
| Gelatina aireada de maíz en ceviche..... | 63 |
|------------------------------------------|----|

En este dossier encontrarás
recetas de nuestros chefs
basadas en las aplicaciones
principales de Gracila Gel.

Gracila Gel

Alga gracilaria en polvo

01

Gelificante 100 %
de origen vegetal
no considerado
aditivo (E)



02

No aporta sabor
al líquido donde
se aplica

03

Gelificación lenta
Texturas
más cremosas

CARACTERÍSTICAS

- **Gelificante de origen vegetal**, ideal para clientes en búsqueda de soluciones Clean Label, no es considerado un aditivo. **Es una alternativa al agar-agar, pectinas o carragenanos.**
- **Alto rango de texturas posible**, además gelifica en ácidos y líquidos muy salados, como la salsa de soja, también bases lácteas e incluso alcoholes de alta graduación (a partir de 0,8 % de dosificación).
- Resiste temperaturas superiores a 70 °C manteniendo la textura gelificada. **Es termorreversible a partir de 85 °C.**

Ventajas de Gracila Gel respecto a otros gelificantes vegetales



Gelificante Clean Label

Gelificante vegetal libre de aditivos (E).



Gelificación más lenta, más rango de texturas

Gracila Gel nos permite conseguir en un mismo producto diferentes tipos de texturas, desde texturas blandas a texturas duras. También nos permite añadir elementos sólidos o grasas antes de su completa gelificación, por ejemplo chocolate o frutos secos.



Gelificación en un amplio rango de pH y azúcar

La gelificación de Gracila Gel no depende tanto del rango de pH y/o cantidad de azúcar en la receta como en el caso de las pectinas. Por lo tanto, Gracila Gel puede gelificar en líquidos más o menos ácidos, con o sin azúcar.

Los gelificantes vegetales según sus aplicaciones

GELATINAS MÁS BLANDAS

| | Geles | Geles calientes hasta 60 °C | Geles horneables más de 60 °C | Mermeladas y compotas | Cremas y cremosos | Glaseados |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------|
|  GRACILA GEL | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|  AGAR-AGAR | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|  PRO-PANNACOTTA | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|  GOMA KAPPA | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|  PECTINA FRUIT NH | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|  PECTINA JAUNE | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
|  GOMA GELLAN | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

GELATINAS MÁS DURAS

| Flanes y cuajadas | Velos y gelatinas elásticas | Aspic | <i>Pâte de fruit</i> | Gelatinas calientes hasta 60 °C | Gelatinas horneables más de 60 °C | Gelatinas cortables/rallables |
|-------------------|-----------------------------|-------|----------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |



Más información y características de los gelificantes vegetales de Sosa



Nuestros técnicos



Guillermo Corral

Guillermo ha adquirido su experiencia en reconocidos restaurantes de renombre como Martín Berasategui y Ángel Pascual, así como en casas de banquetes y grandes hoteles. Con más de 10 años de experiencia como asesor técnico, domina tanto el arte de la repostería como el de la cocina salada, gracias a su amplio bagaje culinario.



Jean Sivieude

Jean ha sido un apasionado de la gastronomía desde una edad temprana. Comenzó su trayectoria académica con un título científico antes de embarcarse en una formación especializada como pastelero y chocolatero en dos renombradas instituciones de la pastelería francesa: Ferrandi y Christophe Michalak. Su dedicación y experiencia lo destacan en el mundo de la repostería.



Edu Azuaza

Desde temprana edad, Edu ha sido formado en el arte culinario por reconocidos chefs en diversas cocinas. Su versatilidad como cocinero se ha desarrollado en varios sectores de la restauración. Además, su pasión por las diferentes culturas gastronómicas y su habilidad en varios idiomas lo convierten en nuestro enlace entre la tradición y la innovación.



Albert Jofre

Tras recibir formación en pastelería de la mano de Eric Ortuño, Albert ha construido una sólida carrera en algunas de las mejores pastelerías de Barcelona. En Sosa, pone en práctica su experiencia en el ámbito de la docencia gastronómica, brindando formación y asesoramiento personalizado a nuestros clientes. Su pasión y conocimiento se reflejan en su dedicación hacia la enseñanza culinaria.

Recetas



Gelatinas



Cocktail de albaricoque, anís y almendra amarga

Elaboración principal

PARA 1 UNIDAD

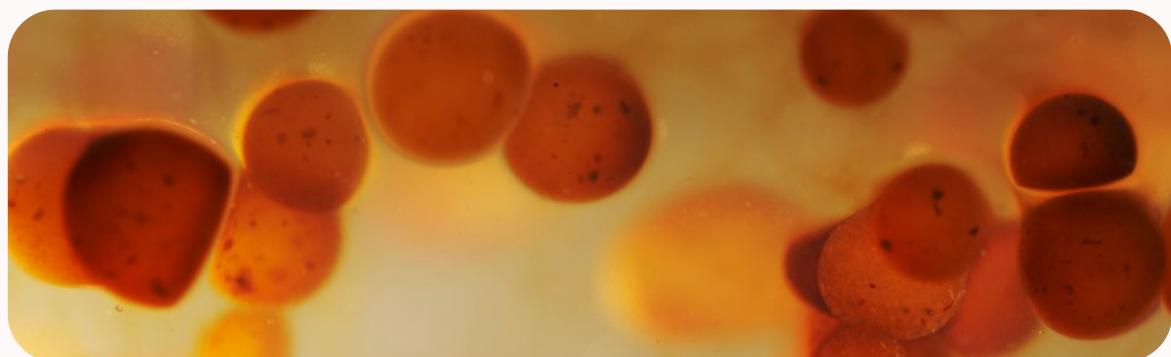
| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Perlas de anís y canela | 30 g | 16,67 % |
| Licor de albaricoque | 120 g | 66,67 % |
| Espuma ligera de almendra amarga | 30 g | 16,67 % |

Verter las perlas en el vaso de cocktail. A continuación el licor de albaricoque y terminar con la espuma encima.

Perlas de anís y canela

| | | |
|------------------------------|-------|---------|
| Agua | 80 g | 28,99 % |
| Anís | 180 g | 65,22 % |
| Gelcrem Caliente 38673 | 3 g | 1,09 % |
| Gracila Gel 43201 | 7 g | 2,54 % |
| Azúcar 34353 | 5 g | 1,81 % |
| Aceite de girasol | qs | |
| Canela | 1 g | 0,36 % |

Mezclar todos los ingredientes menos el anís y llevar a ebullición. Una vez hervido añadir el anís. Con un biberón formar gotas en aceite de girasol frío para hacer las perlas.



Espuma ligera de almendra amarga

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Bebida de almendra | 300 g | 72,20 % |
| Pasta de almendra amarga 37514 | 100 g | 24,07 % |
| Proespuma Frío 38976 | 15 g | 3,61 % |
| Aroma de almendra amarga 38242 | 0,5 g | 0,12 % |

Mezclar todos los ingredientes y triturar. Verter en un sifón con una carga de gas y reservar.



Aspic de mar y montaña

Elaboración principal

PARA 15 UNIDADES

| | | |
|---------------------------|-------|---------|
| Caldo de cocido | 150 g | 59,69 % |
| Xantana Clear 38694 | 0,3 g | 0,12 % |
| Gracila Gel 43201 | 1 g | 0,40 % |
| Gamba roja | 100 g | 39,79 % |

Mezclar el caldo de cocido con la xantana Clear y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Colocar las colas de gambas cortadas en dados en un molde esférico y cubrir con el caldo. Dejar gelificar.



Gracias a su gelificación lenta Gracila Gel nos permite incluir elementos sólidos en nuestras gelatinas.





Tejas de parmesano, setas y trufa

Elaboración principal

PARA 1 UNIDAD

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|------|---------|
| Tejas de parmesano | 10 g | 14,08 % |
| Gelatina rallada de trompetas de la muerte y trufa | 30 g | 42,25 % |
| Chantarelas..... | 20 g | 28,17 % |
| Trufa | 10 g | 14,08 % |
| Flor de sal de Guérande 37808 | 1 g | 1,41 % |

Rallar la gelatina y la trufa y disponer en las tejas de parmesano. Terminar con las chantarelas salteadas y la sal.

Tejas de parmesano

| | | |
|----------------|------|-------|
| Parmesano..... | 50 g | 100 % |
| | | |

Rallar el parmesano y hacer tejas ovaladas en una sartén antiadherente. Disponer en un molde semiesférico para crear un poco de base y dejar cristalizar.

Gelatina rallada de trompetas de la muerte y trufa

| | | |
|-----------------------------------|-------|---------|
| Agua | 200 g | 86,21 % |
| Trompeta de la muerte..... | 20 g | 8,62 % |
| Sal..... | 2 g | 0,86 % |
| Gracila Gel 43201 | 8 g | 3,45 % |
| Aroma de trufa 38413 | 2 g | 0,86 % |

Licuar las trompetas de la muerte con el agua. Añadir el Gracila Gel y llevar a ebullición. Cuando deje de hervir añadir el aroma de trufa y dejar gelificar.



En dosificaciones altas conseguimos gelatinas duras que pueden ser ralladas y nos dan una textura etérea a la vista y agradable al paladar.



Tartaleta Selva Negra

Elaboración principal

PARA 200 G

| | | |
|-----------------------------------------------|------|---------|
| Pannacotta de mascarpone | 30 g | 21,58 % |
| Cremoso de cerezas | 20 g | 14,39 % |
| Tartaleta de cacao la Rose Noire 30789..... | 65 g | 46,76 % |
| Bizcocho de chocolate sin harina | 10 g | 7,19 % |
| Velo de cacao negro | 8 g | 5,76 % |
| Casis liofilizado en polvo 38720..... | 1 g | 0,72 % |
| Cerezas al kirsch..... | 5 g | 3,60 % |

Rellenar la tartaleta con la pannacotta de mascarpone. Disponer un disco de bizcocho por encima y escudillar una bola de cremoso de cerezas. Insertar dentro del cremoso una cereza al kirsch. Espolvorear los laterales de un disco del velo de cacao con casis en polvo. Disponer este velo sobre la tartaleta.

Pannacotta de mascarpone

| | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Leche..... | 300 g | 28,21 % |
| Pro-pannacotta 38970..... | 3 g | 0,28 % |
| Trehalosa en polvo 39054..... | 20 g | 1,88 % |
| Azúcar 34353..... | 40 g | 3,76 % |
| Mascarpone..... | 700 g | 65,82 % |
| Goma de algarrobo 38687..... | 0,5 g | 0,05 % |

Mezclar el azúcar y la trehalosa con el Pro-pannacotta y la goma de algarrobo. Mezclar con la leche fría y calentar hasta 85 °C. Dejar enfriar un poco y verter encima del mascarpone. Mezclar bien con el túrmix. Dejar enfriar encima de un tapete de silicona con un grosor de 1 cm.

Cremoso de cerezas

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Puré de cereza | 750 g | 68,18 % |
| Natur Emul 38850 | 5 g | 0,45 % |
| Azúcar 34353..... | 160 g | 14,55 % |
| Grasa de coco desodorizada 37327 | 140 g | 12,73 % |
| Pectina Fruit NH 37850 | 15 g | 1,36 % |
| Inulina en caliente 39460 | 30 g | 2,73 % |

Mezclar el azúcar, la inulina, el Natur Emul y la pectina, reservar. Calentar el puré de cereza a 40 °C y añadir la mezcla anterior poco a poco removiendo constantemente. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y emulsionar con un batidor eléctrico. Distribuir en moldes y mantener en nevera 6 horas para su correcta cristalización.

Bizcocho de chocolate sin harina

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Chocolate negro 70 % | | |
| Guanaja Valrhona 4653 | 440 g | 37,77 % |
| Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637 | 95 g | 8,15 % |
| Yema de huevo | 100 g | 8,58 % |
| Clara de huevo | 400 g | 34,33 % |
| Azúcar 34353..... | 130 g | 11,16 % |

Fundir el chocolate y la mantequilla a unos 50 °C. Batir las claras de huevo, añadiendo el azúcar desde el principio para conseguir una mezcla perfectamente homogénea. Añadir un poco de las claras montadas a la mezcla de chocolate y mantequilla, luego las yemas de huevo y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Terminar añadiendo el resto de las claras.



Velo de cacao negro

| | | |
|-----------------------------------|-------|---------|
| Agua | 450 g | 73,53 % |
| Azúcar 34353 | 50 g | 8,17 % |
| Glucosa líquida 40 DE 37305 | 40 g | 6,54 % |
| Cacao negro 12 %..... | 60 g | 9,80 % |
| Gracila Gel 43201 | 12 g | 1,96 % |

Mezclar los sólidos en un bol y remover. Verter esta mezcla en el agua y remover bien. Llevar el conjunto a ebullición removiendo constantemente. Dejar reposar 10 segundos fuera del fuego, retirar las burbujas en la superficie y verter sobre una bandeja. Repartir bien la mezcla para que quede un velo uniforme y dejar gelificar.



Gracias a Gracila Gel podemos elaborar velos muy finos y flexibles para cubrir elaboraciones o rellenar.



Geles



Ensalada de tomate, melón y jamón

Elaboración principal

PARA 150 G

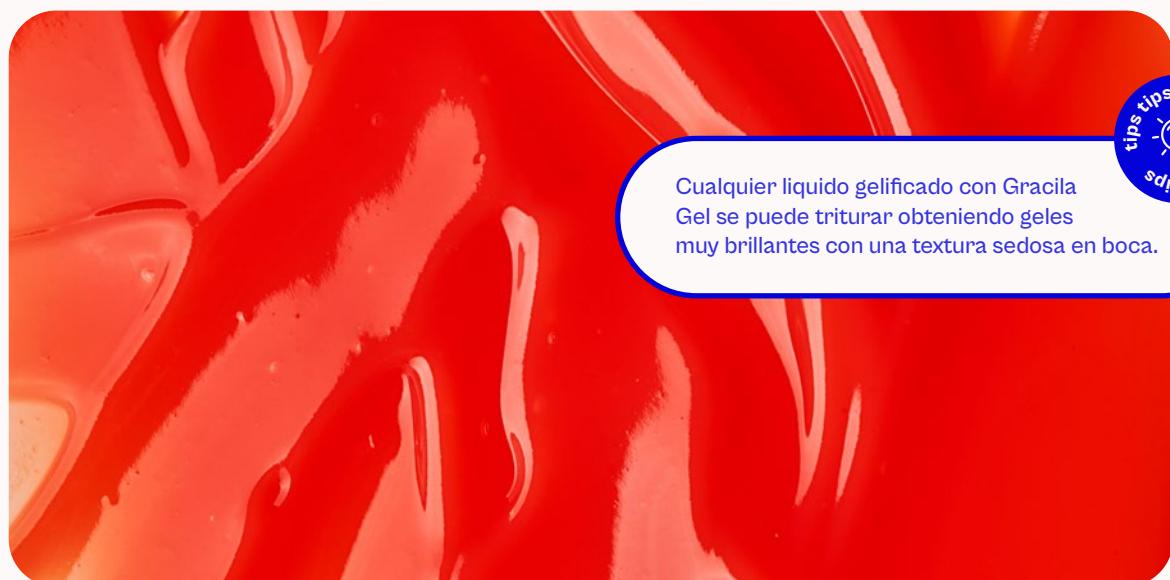
| | | |
|------------------------------|------|---------|
| Gel de tomate | 40 g | 26,49 % |
| Tomates cherry | 35 g | 23,18 % |
| Melón | 30 g | 19,87 % |
| Jamón ibérico | 20 g | 13,25 % |
| Aceitunas negras | 15 g | 9,93 % |
| Aceite de oliva virgen extra | 10 g | 6,62 % |
| Escamas de sal | 1 g | 0,66 % |

Cortar los tomates, aceituna y melón en trozos pequeños. Disponer el gel de tomate en la base del plato. Montar encima todos los elementos de la ensalada y terminar con el aceite y la sal.

Gel de tomate

| | | |
|-------------------|-------|---------|
| Agua de tomate | 200 g | 98,04 % |
| Gracila Gel 43201 | 4 g | 1,96 % |

Mezclar el tomate y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta obtener una crema fría.





Takoyaki de pulpo y soja

Elaboración principal

PARA 10 RACIONES

| | | |
|-----------------------------|-------|---------|
| Masa takoyaki | 500 g | 57,47 % |
| Gel de soja | 200 g | 22,99 % |
| Pulpo marinado | 150 g | 17,24 % |
| Cebolleta..... | 10 g | 1,15 % |
| Katsuobushi..... | 10 g | 1,15 % |
| Aceite de girasol..... | qs | |

Calentar el aceite a 165 °C. Freír los buñuelos de masa takoyaki con un trozo de pulpo marinado en el interior hasta que se doren. Escurrir y poner en un plato. Disponer el gel encima y terminar con el katsuobushi y la cebolleta.

Masa takoyaki

| | | |
|-------------------------------------------|-------|---------|
| Agua | 190 g | 37,55 % |
| Albuwhip 38461 | 27 g | 5,34 % |
| Harina floja..... | 200 g | 39,53 % |
| Dashi en polvo | 3 g | 0,59 % |
| Baking Powder Std 37117 | 6 g | 1,19 % |
| Salsa de soja Culinary Journey 37680..... | 60 g | 11,86 % |
| Aceite de girasol..... | 20 g | 3,95 % |

Mezclar el agua con la salsa de soja, el dashi y el aceite de girasol y mezclar durante un minuto. Aparte, mezclar los ingredientes restantes y verter en la última elaboración. Mezclar durante un minuto más. Llenar un sifón con la masa y añadir las cargas de gas. Conservar en la nevera para el servicio.

Gel de soja

| | | |
|-------------------------------------------|-------|---------|
| Salsa de soja Culinary Journey 37680..... | 200 g | 98,04 % |
| Gracila Gel 43201 | 4 g | 1,96 % |

Mezclar la salsa de soja y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta tener una crema fina.



Pulpo marinado

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| Pulpo hervido..... | 100 g | 65,79 % |
| Jengibre marinado..... | 12 g | 7,89 % |
| Cebolla tierna..... | 40 g | 26,32 % |

Cortar el pulpo en trozos pequeños y verter en un bol. Picar el jengibre y la cebolla tierna y mezclar con el pulpo. Revolver bien y guardar en la nevera para el servicio.



Carrot cake

Elaboración principal

PARA 1 RACIÓN

| | | | |
|-------------------------------|------|------|--|
| Carrot cake | 60 g | 60 % | |
| Namelaka Opalys | 20 g | 20 % | |
| Gel de mandarina | 15 g | 15 % | |
| Gavotte | 5 g | 5 % | |

Trazar sobre un plato una línea de Namelaka. Disponer por encima unos trozos de carrot cake. Acabar decorando con las gavotte y unos puntos de crema de zanahoria y naranja.

Carrot cake

| | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Azúcar muscovado | 200 g | 23,12 % |
| Huevo | 100 g | 11,56 % |
| Zanahorias ralladas | 200 g | 23,12 % |
| Coco rallado 38552 | 50 g | 5,78 % |
| Harina floja | 150 g | 17,34 % |
| Baking powder Std 37117 | 2,5 g | 0,29 % |
| Sal | 2,5 g | 0,29 % |
| Canela | 5 g | 0,58 % |
| Jengibre | 2,5 g | 0,29 % |
| Ralladura de naranja | 2,5 g | 0,29 % |
| Aceite de girasol | 150 g | 17,34 % |

Mezclar el azúcar con los huevos. Añadir el aceite y mezclar otra vez. Añadir todos los sólidos y acabar de mezclar bien con la zanahoria rallada. Hornear a 170 °C una hora. Dejar enfriar.

Namelaka Opalys

| | | |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| Leche | 200 g | 19,49 % |
| Glucosa líquida 40 DE 37305 | 10 g | 0,97 % |
| Gelatina de bovino en polvo 38670 | 6 g | 0,58 % |
| Agua para hidratar | 30 g | 2,92 % |
| Chocolate blanco 33 % | | |
| Opalys Valrhona 8118 | 380 g | 37,04 % |
| Nata 35 % Elle&Vire 36614 | 400 g | 38,99 % |

Hidratar la gelatina con el agua durante media hora. Hervir la leche y añadir la gelatina hidratada. Verter sobre el chocolate fundido en 4-5 veces y emulsionar. Agregar la glucosa líquida (sin calentar) y terminar añadiendo la nata fría. Dejar enfriar en nevera 4 °C durante 24 horas antes de su uso.



Gel de mandarina

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Puré de mandarina Adamance 41196 | 200 g | 98,04 % |
| Gracila Gel 43201 | 4 g | 1,96 % |

Mezclar el puré de mandarina y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta obtener una crema fina.



Gavotte

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Clara de huevo | 110 g | 14,57 % |
| Azúcar muscovado | 90 g | 11,92 % |
| Agua | 450 g | 59,60 % |
| Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637 | 50 g | 6,62 % |
| Sal..... | 5 g | 0,66 % |
| Gelcrem Frío 38674 | 50 g | 6,62 % |

Mezclar el azúcar y las claras de huevo. Añadir la mantequilla derretida, el agua y la sal. Por último, añadir el Gelcrem Frío y mezclar durante un buen minuto. Dejar reposar 20 minutos y volver a triturar. Disponer una fina capa de gavotte sobre un tapete de silicona y hornear a 175 °C durante unos 10/12 minutos. Dar forma a la gavotte mientras está caliente.



Castaña casis

Elaboración principal

PARA 200 G

| | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| Crema de castañas | 100 g | 58,82 % |
| Gel de casis | 35 g | 20,59 % |
| Helado de coco | 25 g | 14,71 % |
| Merengue de coco | 10 g | 5,88 % |

Escudillar la crema de castañas con una boquilla de fideos sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado. Congelar, cortar un círculo de crema y disponer en la base del plato. Escudillar el gel de casis alrededor de este círculo. Decorar el plato con trocitos de merengue seco y una *quenelle* de helado de coco.

Crema de castañas

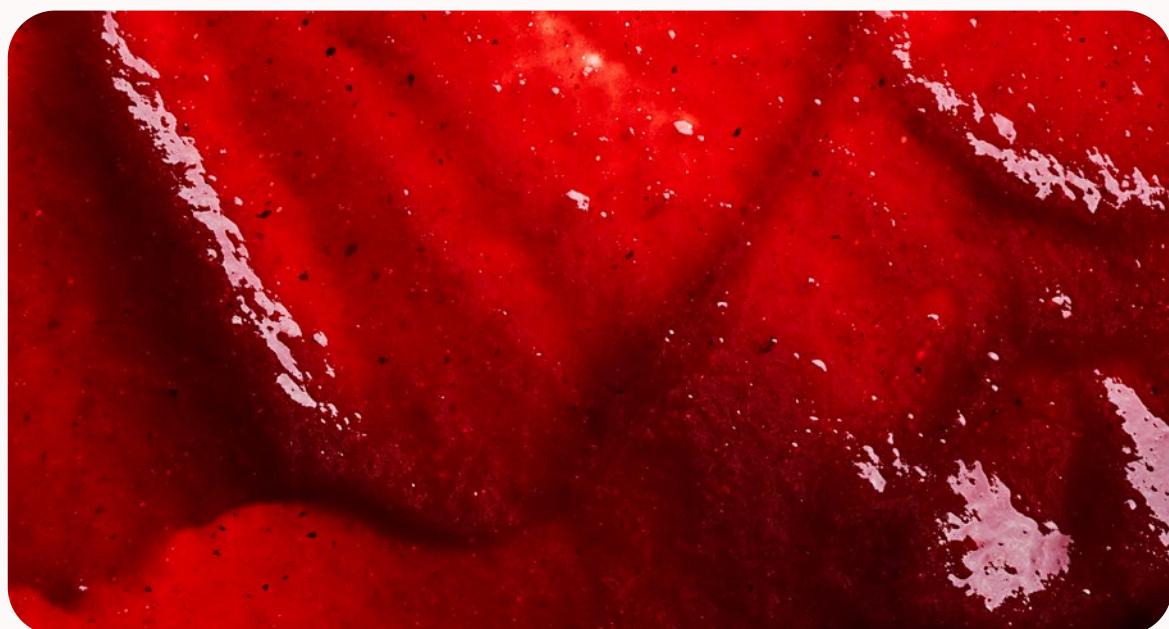
| | | |
|---------------------------------|-------|---------|
| Marron Antic Confit 37437 | 350 g | 87,50 % |
| Whisky | 50 g | 12,50 % |

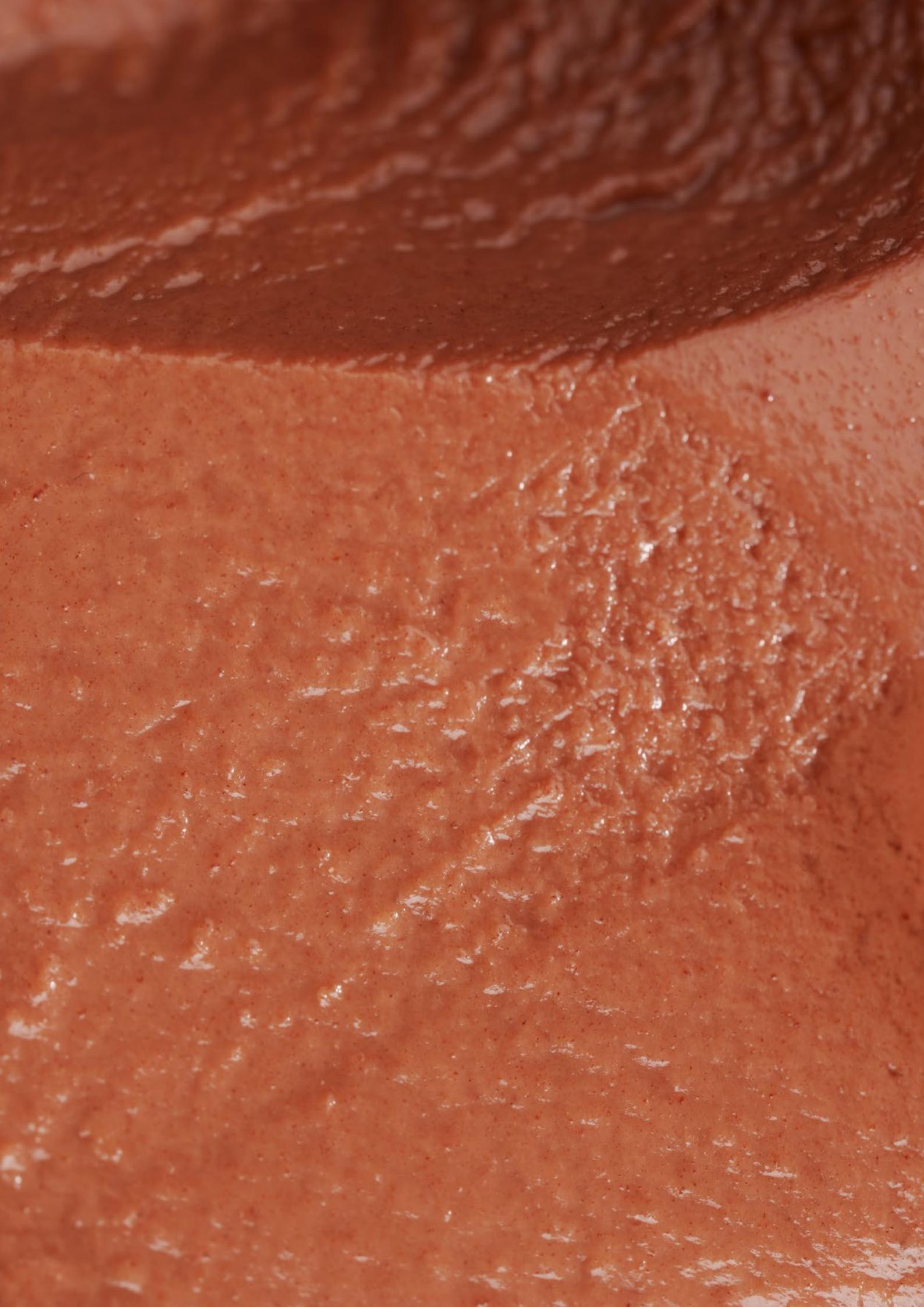
Triturar 5 minutos a 50 °C en un procesador de alimentos. Pasar por un tamiz.

Gel de casis

| | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| Puré de casis Adamance 41185 | 200 g | 98,04 % |
| Gracila Gel 43201 | 4 g | 1,96 % |

Mezclar el casis y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta tener una crema fría.





**Flanes
y cuajadas**



Flan de chocolate y coco

Elaboración principal

PARA 90 G

| | | |
|------------------------------------------|-------|---------|
| Flan de chocolate | 150 g | 71,43 % |
| Caramelo crujiente de cacao | 5 g | 2,38 % |
| Fondant de chocolate | 25 g | 11,90 % |
| Helado de coco | 30 g | 14,29 % |

Colocar el flan de chocolate en el centro del plato. Cortar unos dados del fondant de chocolate y colocarlos encima del flan. Continuar colocando encima una teja de cacao y caramelo. Terminar con una *quenelle* de helado de coco.

Flan de chocolate

| | | |
|---------------------------------|-------|---------|
| Nata 35 % Elle&Vire 36641 | 400 g | 53,23 % |
| Leche..... | 100 g | 13,31 % |
| Azúcar 34353..... | 100 g | 13,31 % |
| Gracila Gel 43201 | 1,5 g | 0,20 % |
| Chocolate negro 75 % | | |
| Tulakalum Valrhona 25295..... | 150 g | 19,96 % |

Mezclar todos los ingredientes excepto el chocolate y llevar a ebullición. Verter sobre el chocolate y triturar bien. Verter en un molde y dejar gelificar.





Caramelo crujiente de cacao

| | | |
|-----------------------------|------|---------|
| Glucosa líquida 37305 | 60 g | 45,11 % |
| Isomalt 39463..... | 60 g | 45,11 % |
| Cacao en polvo | 13 g | 9,77 % |

Fundir todos los ingredientes juntos a 155 °C. Estirar sobre un tapete de silicona y hornear durante 5 minutos a 250 °C. Dar la forma deseada al salir del horno.

Fondant de chocolate

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Huevo..... | 170 g | 27,33 % |
| Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637 | 140 g | 22,51 % |
| Chocolate negro 64 % | | |
| Manjari Valrhona 4655 | 145 g | 23,31 % |
| Azúcar de coco 37902 | 80 g | 12,86 % |
| Azúcar 34353 | 55 g | 8,84 % |
| Sal..... | 2 g | 0,32 % |
| Gelcrem Caliente 38673..... | 5 g | 0,80 % |
| Coco rallado 38552..... | 5 g | 0,80 % |
| Cremsucre 37821 | 20 g | 3,22 % |

Fundir el chocolate con la mantequilla a 40 °C. Añadir el Cremsucre, a continuación el huevo líquido y el Gelcrem. Triturar bien el azúcar de coco y el azúcar y añadir a la elaboración. Una vez mezclado, añadir el resto de ingredientes.

Helado de coco

| | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| Pulpa de coco..... | 960 g | 56,80 % |
| Procrema 100 Frío 37629 | 110 g | 6,51 % |
| Azúcar 34353 | 180 g | 10,65 % |
| Glucosa en polvo 33 DE 39464 | 30 g | 1,78 % |
| Agua | 410 g | 24,26 % |

Mezclar todos los ingredientes, triturar para homogenizar y dejar madurar en nevera mínimo 6 horas. Mantecar.



Flan de nata y caramelo

Elaboración principal

PARA 190 G

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Flan de nata con caramelo | 150 g | 78,95 % |
| Fudge | 25 g | 13,16 % |
| Nata chantilly..... | 10 g | 5,26 % |
| Carquinyolis | 5 g | 2,63 % |

Colocar el flan en el centro del plato. Cortar unos dados del fudge y colocarlos encima del flan. Continuar colocando al lado una teja de caramelo. Terminar con un poco de nata montada y unos trocitos de carquinyoli.

Flan de nata con caramelo

| | | |
|---------------------------------|-------|---------|
| Nata 35 % Elle&Vire 36613 | 400 g | 66,50 % |
| Leche..... | 100 g | 16,63 % |
| Azúcar 34353 | 100 g | 16,63 % |
| Gracila Gel 43201 | 1,5 g | 0,25 % |

Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición. Colocar en flaneras previamente caramelizadas y dejar gelificar.



Fudge

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Azucar muscovado | 240 g | 52,17 % |
| Jarabe de arce | 20 g | 4,35 % |
| Harina floja..... | 10 g | 2,17 % |
| Mantequilla 82 % Elle&Vire 36632 | 60 g | 13,04 % |
| Sal..... | 5 g | 1,09 % |
| Leche evaporada..... | 120 g | 26,09 % |
| Baking Powder Std 37117 | 5 g | 1,09 % |

Mezclar todos los ingredientes y hervir hasta 121 °C. Trabajar en robot con la hoja hasta que se enfrie. Estirar sobre un tapete de silicona.



Mel i mató

Elaboración principal

PARA 200 G

| | | | |
|-------------------------------|-------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuajada de nueces y miel..... | 200 g | 100 % | Dejar cuajar la cuajada en el fondo de un plato hondo. Decorar el plato con las nueces garapiñadas, unos trozos de mató fresco y un poco de miel por encima. |
| Nueces garapiñadas..... | qs | | |
| Mató fresco..... | qs | | |
| Miel 37469..... | qs | | |

Cuajada de nueces y miel

| | | | |
|-----------------------------|-------|---------|-------------------------------------------------------|
| Leche..... | 400 g | 79,60 % | Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. |
| Miel 37469 | 50 g | 9,95 % | |
| Pasta de nueces 37513 | 50 g | 9,95 % | |
| Gracila Gel 43201 | 2,5 g | 0,50 % | |



Nueces garapiñadas

| | | | |
|----------------------------------|-------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nueces 36971 | 100 g | 50 % | Derretir la miel y la glucosa y calentar a 160 °C. Sumergir las nueces en el almíbar y caramelizar. |
| Miel 37469 | 50 g | 25 % | |
| Glucosa líquida 40 DE 37305..... | 50 g | 25 % | |



Vasito tropical

Elaboración principal

PARA 200 G

| | | |
|------------------------------------|------|---------|
| Cuajada de pasión | 50 g | 40,32 % |
| Microbizcocho de coco | 12 g | 9,68 % |
| Cremoso de coco | 50 g | 40,32 % |
| Fruta de la pasión fresca..... | 12 g | 9,68 % |

Dejar cuajar el cremoso de coco en un vaso inclinado. Una vez frío, verter encima la cuajada de pasión y dejar cuajar. Decorar con el microbizcocho y la fruta de la pasión.

Cuajada de pasión

| | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| Puré de pasión Adamance 43351..... | 400 g | 79,60 % |
| Agua | 50 g | 9,95 % |
| Azúcar 34353..... | 50 g | 9,95 % |
| Gracila Gel 43201 | 2,5 g | 0,50 % |

Mezclar todos los ingredientes en frío y llevar a ebullición. Verter en el recipiente deseado y dejar cuajar.

Microbizcocho de coco

| | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Puré de coco..... | 64 g | 44,08 % |
| Clara | 24 g | 16,53 % |
| Harina floja..... | 12 g | 8,26 % |
| Mantequilla..... | 4 g | 2,75 % |
| Baking Powder Std 37117 | 1,2 g | 0,83 % |
| Azúcar lustre 38489..... | 40 g | 27,55 % |

Mezclar todos los ingredientes y triturar durante un minuto. Poner en un sifón y añadir dos cargas. Llenar dos vasos de cartón hasta la mitad, y cocinar en microondas a 600 W durante 40 segundos aproximadamente.

Cremoso de coco

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Puré de coco..... | 440 g | 43,31 % |
| Bebida vegetal de coco..... | 160 g | 15,75 % |
| Azúcar 34353..... | 100 g | 9,84 % |
| Pectina 325 NH 95 38892 | 12 g | 1,18 % |
| Agua | 86 g | 8,46 % |
| Aceite de girasol..... | 64 g | 6,30 % |
| Natur Emul 38850 | 10 g | 0,98 % |
| Grasa de coco desodorizada 37327 | 144 g | 14,17 % |

Realizar una mezcla con el agua, el aceite de girasol y el Natur Emul hasta el conjunto espese y adquiera la textura de una yema de huevo. Aparte calentar la bebida vegetal de coco y el puré. A su vez, mezclar el azúcar y la pectina. Cuando el puré y la bebida vegetal estén sobre los 40 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina poco a poco al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y añadir la mezcla de agua, aceite de girasol y Natur Emul previamente hecha y el aceite de coco. Emulsionar con un mixer. Verter en moldes. Mantener en nevera durante 6 horas.



Compotas



Compota de pera y vainilla

Elaboración principal

PARA 360 G

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Puré de pera Adamance 41191 | 250 g | 68,87 % |
| Gracila Gel 43201 | 3 g | 0,83 % |
| Vaina de vainilla Norohy 31356 | 5 g | 1,38 % |
| Azúcar 34353 | 80 g | 22,04 % |
| Puré de limón Adamance 41186..... | 25 g | 6,89 % |

Mezclar todos los ingredientes en frío y llevar a ebullición.



Podemos elaborar compotas bajas en azúcar e introducir elementos sólidos en ellas obteniendo elaboraciones con más sabor y más saludables.





Charlotte de naranja

Elaboración principal

PARA 1 UNIDAD

| | | |
|--------------------------------------------|-------|---------|
| Bizcocho de naranja | 280 g | 40 % |
| Bavaroise de naranja | 200 g | 28,57 % |
| Compota de naranja y jengibre | 180 g | 25,71 % |
| Coupeaux de naranja 37786 | 20 g | 2,86 % |
| Gajos de naranja | 20 g | 2,86 % |

Disponer un disco de bizcocho de 16 cm de diámetro en un molde. Rellenar con la bavaroise y congelar. Desmoldar y disponer la compota en la superficie de la bavaroise. Decorar con soletillas de naranja alrededor y los gajos y los copeaux por encima.

Bizcocho de naranja

| | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Puré de naranja | 240 g | 29,27 % |
| Azúcar 34353..... | 160 g | 19,51 % |
| Albuwhip 38461 | 30 g | 3,66 % |
| Trehalosa 39054 | 40 g | 4,88 % |
| Yema de huevo | 150 g | 18,29 % |
| Baking Powder Std 37117 | 10 g | 1,22 % |
| Harina floja..... | 150 g | 18,29 % |
| Almidón de maíz..... | 40 g | 4,88 % |
| Azúcar lustre 38489 | qs | |

Mezclar el puré con el Albuwhip con la ayuda de una batidora eléctrica de mano. Montar la mezcla en la batidora de pie a velocidad 3. Mezclar los azúcares y añadirlos en tres veces como un merengue francés. Verter la yema poco a poco en el merengue y mezclar bien. Aparte mezclar el resto de sólidos con la yema y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Extender sobre un papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

Bavaroise de naranja

| | | |
|---------------------------------|-------|---------|
| Leche..... | 200 g | 20,14 % |
| Azúcar 34353..... | 100 g | 10,07 % |
| Puré de naranja | 170 g | 17,12 % |
| Natur Emul 38850..... | 7 g | 0,70 % |
| Nata 35 % Elle&Vire 36641 | 422 g | 42,50 % |
| Aceite de girasol..... | 20 g | 2,01 % |
| Goma guar 38689 | 2 g | 0,20 % |
| Masa de gelatina..... | 72 g | 7,25 % |

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 naranja y volver a triturar. Una vez la mezcla llegue a los 28 °C añadir delicadamente la nata semimontada. Usar.



Compota de naranja y jengibre

| | | | |
|----------------------------------------|-------|---------|--|
| Jengibre en polvo | 10 g | 1,10 % | |
| Zumo de naranja..... | 400 g | 44,08 % | |
| Puré de mandarina Adamance 41196 | 100 g | 11,02 % | |
| Puré de limón Adamance 41186..... | 50 g | 5,51 % | |
| Azúcar 34353 | 140 g | 15,43 % | |
| Gracila Gel 43201 | 7,5 g | 0,83 % | |
| Gajos de naranja cortados..... | 200 g | 22,04 % | |

Mezclar la mitad del zumo de naranja con el puré de mandarina, el zumo de limón, el jengibre en polvo, azúcar y el Gracila Gel. Llevar a ebullición. Añadir el resto de zumo de naranja y los gajos y remover bien.





Galleta de coco y lima

Elaboración principal

PARA 215 G

| | | |
|-------------------------------------|-------|---------|
| Compota de coco y lima | 60 g | 27,91 % |
| Masa sablé de avellana | 120 g | 55,81 % |
| Chocolate con leche 40 % | | |
| Jivara Valrhona 4658 | 30 g | 13,95 % |
| Coco rallado 38552..... | 5 g | 2,33 % |

Temperar el chocolate y bañar la sablé. Espolvorear el coco por encima antes de que cristalice. Por último, colocar compota de coco entre dos sablés y encima de la superior.

Compota de coco y lima

| | | |
|----------------------------------|-------|---------|
| Puré de coco..... | 500 g | 62,50 % |
| Puré de lima Adamance 41194..... | 150 g | 18,75 % |
| Azúcar 34353..... | 140 g | 17,50 % |
| Gracila Gel 43201 | 10 g | 1,25 % |

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.



Masa sablé de avellana

| | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| Mantequilla 36637 | 150 g | 18,59 % |
| Azúcar lustre 34354..... | 95 g | 11,77 % |
| Pasta de avellana 36854 | 70 g | 8,67 % |
| Sal..... | 2 g | 0,25 % |
| Huevo entero..... | 75 g | 9,29 % |
| Harina de avellana 37347 | 55 g | 6,82 % |
| Harina floja..... | 300 g | 37,17 % |
| Procrunx 37639 | 60 g | 7,43 % |

Mezclar el azúcar y la mantequilla en una batidora de pie con pala. Añadir la pasta de avellana y la sal. Añadir el resto de los sólidos. Acabar la masa añadiendo el huevo. Dejar reposar esta masa, filmada, una noche. Estirar a 4 mm y cocinar a 150 °C durante 15 minutos en el molde deseado.



Babá al ron de cítricos

Elaboración principal

PARA 1 RACIÓN

| | | |
|------------------------------------|------|---------|
| Compota de yuzu | 5 g | 4,55 % |
| Cremoso de yuzu | 30 g | 27,27 % |
| Babá al ron El Raiguer 36494 | 75 g | 68,18 % |
| Gajos de limón | qs | |
| Menta fresca | qs | |

Cortar el babá en varios discos. Escudillar el cremoso de yuzu en el centro y añadir unos puntos de compota de yuzu. Decorar con unas hojas de menta y trocitos de limón fresco.

Compota de yuzu

| | | | |
|------------------------------------|-------|---------|-------------------------------------------------------|
| Puré de yuzu | 300 g | 41,15 % | Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. |
| Puré de limón Adamance 41186 | 100 g | 13,72 % | |
| Puré de manzana | 150 g | 20,58 % | |
| Gracila Gel 43201 | 9 g | 1,23 % | |
| Azúcar 34353 | 170 g | 23,32 % | |



Cremoso de yuzu

| | | |
|----------------------------------------|-------|---------|
| Zumo de yuzu | 350 g | 34,21 % |
| Agua | 300 g | 29,33 % |
| Azúcar 34353 | 180 g | 17,60 % |
| Pectina Fruit NH 37850 | 13 g | 1,27 % |
| Natur Emul 38850 | 10 g | 0,98 % |
| Grasa de coco desodorizada 37327 | 140 g | 13,69 % |
| Inulina en caliente 39460 | 30 g | 2,93 % |
| Baking Powder Std 37117 | 5 g | 1,09 % |

Mezclar el azúcar, la pectina y el Natur Emul. Por otro lado mezclar el zumo, el agua. Calentar los líquidos a 40 °C y añadir los secos poco a poco en forma de lluvia al mismo tiempo que trituramos. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y triturar bien con un túrmix. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.



:)is fru trū

La colaboración Sosa x Disfrutar

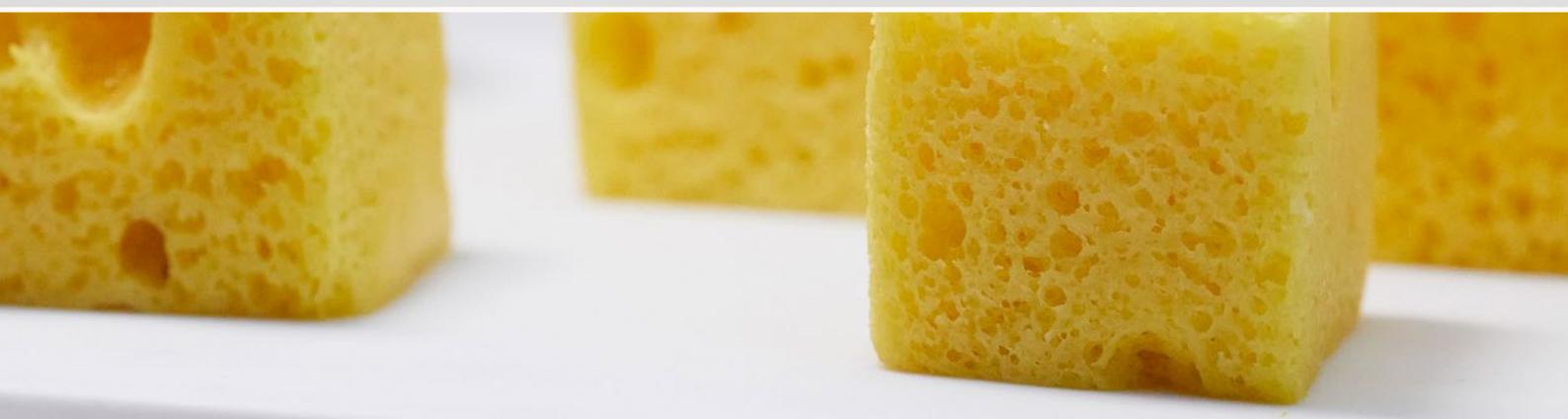
El restaurante **Disfrutar**, abierto desde diciembre de 2014, nace después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, y después de afianzar el trabajo hecho en Compartir inaugurado en abril de 2012 en Cadaqués.

Disfrutar concluía el año 2023 con la 3^a estrella Michelin, el reconocimiento a su trayectoria con el Premio Nacional de Gastronomía, el premio al mejor restaurante de Europa y por último considerado el 2º restaurante del mundo con el premio de World 50 Best Restaurants.



En **Sosa Ingredients**, guiados por el gusto del cambio y acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes siempre más inspiradores, innovadores. Como es el caso de Gracila Gel, un producto desarrollado y testeado desde el inicio junto con el equipo de Disfrutar. Un ingrediente nuevo, sin aditivos y que nos ofrece un amplio abanico de texturas.





Gelatina aireada de maíz en ceviche

x Disfrutar

Elaboración principal

PARA 1 RACIÓN

Bizcocho salado de maíz

Cebolla morada aliñada

Salsa de rape con espirulina

Caldo de rape

Aceite de cilantro

Leche de tigre

Helado de leche de tigre

Granizado de leche de tigre

Dados de aguacate

Lima..... 1 u

Aceite de oliva virgen extra..... qs

Brotes de cilantro..... 12 u

1. Tomar uno de los cubos de aguacate y sopletear hasta caramelizar ligeramente el aguacate.
2. En el lado derecho e izquierdo de la base del plato pondremos dos cubos de bizcocho salado de maíz.
3. En la parte superior, el cubo de aguacate marcado y un trozo de cebolla morada sobre el aguacate.
4. En la base del plato, verter dos cucharadas caldo de rape.
5. Disponer alternados, sobre el caldo de rape, 4 puntos de leche de tigre, 9 puntos de aceite de cilantro y 6 puntos de salsa de rape con espirulina.
6. Disponer un germinado de cilantro sobre cada cubo de bizcocho salado de maíz y otro sobre la cebolla.
7. Hacer una *quenelle* de helado de leche tigre en el centro del plato.
8. En la parte inferior del plato, disponer una cucharada de granizado de leche de tigre.
9. Terminar con ralladura de lima sobre la *quenelle* de helado.

Bizcocho salado de maíz

Licuado de maíz 250 g 97,09 %

Gracila Gel 43201 5 g 1,94 %

Lecitina de soja 38754 2,5 g 0,97 %

1. Mezclar el maíz con la lecitina y el Gracila Gel.
2. Mezclar con una varilla hasta homogeneizar.
3. Disponer en un cazo y llevar a ebullición sin dejar de remover.
4. Retirar del fuego la mezcla y dejar enfriar hasta los 50 °C e introducir dentro de un sifón. Cargar con 2 cargas y agitar enérgicamente.
5. Poner film en el recipiente donde se va a escudillar. Escudillar la mezcla consiguiendo una altura de 6 cm e introducir 2 minutos en el congelador. Retirar y reservar en la nevera hasta que bloquee completamente.
6. Sacar del recipiente y cortar en cubos de 2,5 cm de lado.
7. Necesitamos dos unidades por persona.

Licuado de maíz

Maíz en conserva 800 g 100 %

1. Triturar el maíz con el agua indicada en el vaso americano hasta obtener una crema fina.
2. Pasar por una *Claribag* y guardar el jugo obtenido.

Cebolla morada aliñada

| | |
|----------------------------|---------------|
| Cebolla morada | 1 u |
| Zumo de naranja..... | 100 g 49,75 % |
| Zumo de lima | 100 g 49,75 % |
| Orégano seco en polvo..... | 1 g 0,5 % |

1. Pelar y cortar la cebolla en gajos finos de 0,2 cm de grosor.
2. Dejar la cebolla 10 minutos en agua con hielo, escurrir y secar sobre papel absorbente.
3. Juntar el zumo de naranja, de lima y el orégano.
4. Envasar al 100 % de vacío la cebolla con la mezcla de zumos y guardar en la nevera macerando durante 24 horas.

Caldo de rape

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Cabezas de rape..... | 2 u |
| Aceite de oliva virgen extra..... | 200 g 99,5 % |
| Xantana Clear 38694..... | 1 g 0,5 % |
| Sal | qs |

1. Limpiar las cabezas de rape de posibles restos de vísceras en su parte interior y quitar los ojos.
2. Cortar la cabeza de rape en trozos de unos 10 cm y dejarlos durante 2 horas sumergidos en agua y hielo para que se desangren.
3. Escurrir los trozos de cabeza de rape desangrados.
4. En una cazuela, calentar 150 gramos de aceite de oliva virgen extra y añadir los trozos de cabeza de rape.
5. Rehogar, poner a punto de sal y tapar la cazuela. Cocer durante 30 minutos a fuego lento.
6. La cabeza habrá soltado toda su agua y gelatina translucido este tiempo, obteniendo un jugo de rape sabroso.
7. Pasar por el colador fino.
8. Añadir a 200 gramos de jugo de rape obtenido, la xantana indicada y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
9. Emulsionar con los 50 gramos de aceite de oliva virgen extra restante, poco a poco sin dejar de triturar con el batidor eléctrico.
10. Poner a punto de sal y guardar.

Salsa de rape con espirulina

Caldo de rape..... 50 ml ≈90,91 %
Espirulina azul..... 5 g ≈9,09 %

1. Disponer los ingredientes en un recipiente y, con ayuda de un batidor, disolver hasta que no haya ningún grumo.

Aceite de cilantro

Hojas de cilantro 50 g 33,33 %
Aceite girasol 100 g 66,67 %

1. Escaldar las hojas de cilantro en agua hirviendo, escurrir y enfriar en agua con hielo.
2. Escurrir bien las hojas refrescadas y triturarlas con el aceite de girasol en el vaso americano.
3. Colar y guardar en un dosificador de salsas.

Leche de tigre

| | | |
|----------------------------|-------|---------|
| Ajo | 40 g | 4,18 % |
| Jengibre | 50 g | 5,23 % |
| Cebolla roja | 180 g | 18,83 % |
| Apio | 120 g | 12,55 % |
| Caldo dashi en polvo | 50 g | 5,23 % |
| Hielo | 250 g | 26,16 % |
| Zumo de limón | 240 g | 25,11 % |
| Ramas de cilantro | 25 g | 2,62 % |
| Goma xantana 38696 | 0,8 g | 0,08 % |

1. Pelar y machacar el ajo.
2. Pelar y cortar el jengibre en juliana.
3. Pelar y cortar la cebolla en juliana.
4. Romper las ramas de cilantro.
5. Lavar y picar el apio.
6. Juntar todos los ingredientes antes mencionados en una bolsa de vacío junto con el dashi en polvo, el hielo y el zumo de limón.
7. Envasar al vacío, remover y dejar reposar 4 horas en la nevera. Colar.
8. Añadir la xantana a la leche de tigre obtenida y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
9. Guardar en la nevera.

Helado de leche de tigre

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Leche de tigre | 300 g | 97,72 % |
| Anticristalizante para sorbete | 7 g | 2,28 % |

1. Con ayuda de un batidor eléctrico, mezclar los ingredientes hasta su completa disolución.
2. Reposar en nevera durante 24 horas antes de su congelación en un recipiente de Pacojet.
3. Turbinar en la Pacojet antes de su uso.

Granizado de leche de tigre

| | | |
|-----------------------------|-------|-------|
| Leche de tigre | 250 g | 100 % |
| Nitrógeno líquido | qs | |

1. En un bol, mezclaremos con ayuda de unas varillas la leche de tigre junto al nitrógeno líquido necesario. Mezclar y añadir nitrógeno hasta obtener una textura de granizado. Reservar hasta su uso.

Datos de aguacate

| | | |
|-----------------------|-----|-------|
| Aguacate maduro | 1 u | 100 % |
|-----------------------|-----|-------|

1. Con ayuda de una puntilla, abrir el aguacate por la mitad. Retirar el hueso y pelar.
2. Cortar una lámina de un 1,2 cm de grosor y cortar en dados de 1,2 cm de lado.
3. Reservar en nevera cubierto de papel film hasta su uso.
4. Necesitaremos 1 por persona.



MIRA EL VIDEO DE
NUESTRA COLABORACIÓN
CON DISFRUTAR!









**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

