



Ingredients to reimagine gastronomy

Dossier recettes Gracila Gel



éditorial

En tant que promoteurs d'une gastronomie moderne et responsable, nous accueillons le lancement de Gracila Gel comme un pas audacieux vers l'avenir de la cuisine moderne et une source d'émotions.

Gracila Gel nous offre une gélification sans additifs et une gamme de textures plus large et plus vaste grâce à sa gélification lente. Plus qu'un ingrédient, c'est l'expression de notre engagement constant dans l'innovation.

Vous trouverez dans ce dossier les suggestions et les conseils de nos chefs cuisiniers. 16 recettes basées sur les 4 principales utilisations de Gracila Gel : les gélatines, les gels, les flans et les caillés, et pour finir les compotes.

**Plus qu'un ingrédient,
Gracila Gel c'est l'expression
de notre engagement
constant dans l'innovation.**

Depuis le début de ce projet, nous avons travaillé en étroite collaboration avec Disfrutar et reconnu la gélification comme une technique fondamentale de leur cuisine. À la fin de ce dossier, vous trouverez une recette de Disfrutar, un véritable bijou gastronomique destiné à stimuler votre créativité dans la cuisine.





**NOUVEAU
GÉLIFIANT
CLEAN LABEL**

sommaire

Gracila Gel.....	6
Avantages comparés à d'autres gélifiants d'origine végétale	7
Tableau des gélifiants Sosa selon leurs applications	8

Recettes Sosa

Gélatines

Cocktail d'abricot, d'anis et d'amande amère.....	15
Aspic mer et montagne.....	17
Tuiles de parmesan, champignons et truffe.....	19
Tartelette Forêt-Noire	21

Gels

Salade de tomates, melon et jambon	27
Takoyaki de poulpe et de soja	29
Gâteau aux carottes.....	31
Châtaigne cassis.....	35

Dans ce dossier, vous trouverez des recettes de nos chefs cuisiniers basées sur les principales applications du Gracila Gel.

Flans et caillés

Flan au chocolat et à la noix de coco.....	39
Crème caramel.....	43
« Mató » au miel	45
Coupe tropicale	47

Compotes

Compote de poire à la vanille.....	51
Charlotte à l'orange.....	53
Biscuit à la noix de coco et au citron vert.....	57
Baba au rhum citrus	59

Recette de Disfrutar préparée avec le Gracila Gel

Gélatine aérée de maïs en ceviche	63
---	----

Gracila Gel

Algue Gracilaria en poudre

01

Gélifiant 100 %
d'origine végétale,
non considéré comme
additif (E)



02

Il ne donne
aucun goût
au liquide où
il est appliqué

03

Gélification lente
Textures
plus crémeuses

CARACTÉRISTIQUES

- **Gélifiant d'origine végétale**, non considéré comme un additif, idéal pour les clients à la recherche de solutions Clean Label. C'est une alternative à l'agar-agar, aux pectines ou aux carraghénanes.
- **Large éventail de textures possibles**, il gélifie également dans des acides et des liquides très salés, tels que la sauce soja, ainsi que les bases laitières et même les alcools forts (à partir d'un dosage de 0,8 %).
- Il résiste à des températures supérieures à 70 °C tout en conservant la texture gélifiée. **Il est thermoréversible à partir de 85 °C.**

Avantages du Gracila Gel comparés aux autres gélifiants d'origine végétale



Gélifiant Clean Label

Gélifiant d'origine végétale sans additif (E).



Gélification plus lente, éventail plus important de textures

Gracila Gel nous permet d'obtenir différents types de textures dans un même produit, allant des textures molles aux textures dures. Il nous permet également d'ajouter des éléments solides ou gras avant la gélification complète, par exemple du chocolat ou des fruits secs.



Gélification dans une large gamme de pH et de sucre

La gélification du Gracila Gel ne dépend pas autant de la gamme de pH et/ou de la quantité de sucre dans la recette que dans le cas des pectines. Par conséquent, le Gracila Gel peut se gélifier dans des liquides plus ou moins acides, avec ou sans sucre.

Les gélifiants d'origine végétale selon leurs applications

GÉLATINES PLUS MOLLES

	Gels	Gels chauds jusqu'à 60 °C	Gels cuits au four à plus de 60 °C	Confitures et compotes	Crèmes et crèmeux	Glacés
 GRACILA GEL	●	●	●	●	●	●
 AGAR-AGAR	●	●	●	●	●	●
 PRO-PANNACOTTA	●	●	●	●	●	●
 GOMME KAPPA	●	●	●	●	●	●
 PECTINE FRUIT NH	●	●	●	●	●	●
 PECTINE JAUNE	●	●	●	●	●	●
 GOMME GELLAN	●	●	●	●	●	●

GÉLATINES PLUS DURES

Flans et caillés	Voiles et gélatines élastiques	Aspic	Pâte de fruits	Gélatines chaudes jusqu'à 60 °C	Gélatines cuites au four à plus de 60 °C	Gélatines à découper/râper
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●



Plus d'informations et de caractéristiques sur les gélifiants d'origine végétale de Sosa



Nos techniciens



Guillermo Corral

Guillermo a acquis son expérience dans des restaurants renommés tels que Martín Berasategui et Ángel Pascual, ainsi que chez des traiteurs et dans de grands hôtels. Avec plus de 10 ans d'expérience en tant que conseiller technique, il maîtrise aussi bien l'art de la pâtisserie que celui de la cuisine salée, grâce à sa vaste expérience culinaire.



Jean Sivieude

Jean est passionné de gastronomie depuis son plus jeune âge. Il a commencé son cursus universitaire par un diplôme scientifique avant de se lancer dans une formation spécialisée en tant que chef pâtissier et chocolatier dans deux institutions renommées de la pâtisserie française : Ferrandi et Christophe Michalak. Son dévouement et son expérience le distinguent dans le monde de la pâtisserie.



Edu Azuaza

Dès son plus jeune âge, Edu a été formé à l'art culinaire par des chefs renommés dans différentes cuisines. Sa polyvalence en tant que cuisinier s'est révélée dans plusieurs secteurs de la restauration. De plus, sa passion pour les différentes cultures gastronomiques et sa maîtrise de plusieurs langues font de lui notre lien entre tradition et innovation.



Albert Jofre

Après s'être formé en pâtisserie auprès d'Eric Ortúñoz, Albert s'est forgé une solide carrière dans quelques-unes des meilleures pâtisseries de Barcelone. Chez Sosa, il met en pratique son expérience dans le domaine de l'enseignement gastronomique, en dispensant des formations et des conseils personnalisés à nos clients. Sa passion et ses connaissances se reflètent dans son dévouement envers l'enseignement culinaire.

Recettes



Gélatines



Cocktail d'abricot, d'anis et d'amande amère

Préparation principale

POUR 1 UNITÉ

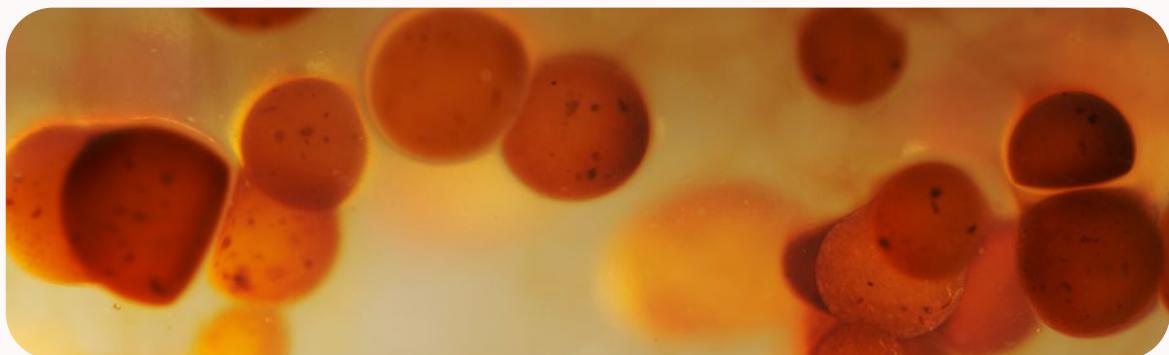
Perles d'anis et de cannelle	30 g	16,67 %
Liqueur d'abricot	120 g	66,67 %
Mousse légère d'amande amère	30 g	16,67 %

Verser les perles dans le verre à cocktail. Ajouter ensuite la liqueur d'abricot et terminer par la mousse sur le dessus.

Perles d'anis et de cannelle

Eau	80 g	28,99 %
Anis	180 g	65,22 %
Gelcrem Chaud 38673	3 g	1,09 %
Gracila Gel 43201	7 g	2,54 %
Sucre	5 g	1,81 %
Huile de tournesol	q. s. p.	
Cannelle	1 g	0,36 %

Mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'anis et porter à ébullition. Une fois, au point d'ébullition, ajouter l'anis. À l'aide d'une bouteille de précision, former des gouttes dans de l'huile de tournesol froide pour réaliser les perles.



Mousse légère d'amande amère

Boisson aux amandes	300 g	72,20 %
Pâte d'amandes amères 37514	100 g	24,07 %
Proespuma Froid 38976	15 g	3,61 %
Arôme d'amandes amères 38242	0,5 g	0,12 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer. Verser dans un siphon chargé d'une cartouche de gaz et réserver.



Aspic de mer et de montagne

Préparation principale

POUR 15 UNITÉS

Bouillon de pot-au-feu	150 g	59,69 %
Xanthane Clear 38694	0,3 g	0,12 %
Gracila Gel 43201	1 g	0,40 %
Crevette rouge.....	100 g	39,79 %

Mélanger le bouillon de pot-au-feu avec le Xanthane Clear et le Gracila Gel, puis porter à ébullition. Placer les queues de crevettes coupées en dés dans un moule rond et recouvrir de bouillon. Laisser gélifier.



Grâce à sa gélification lente, le Gracila Gel nous permet d'inclure des éléments solides dans nos gélatines.



Tuiles de parmesan, champignons et truffe

Préparation principale

POUR 1 UNITÉ

Tuiles de parmesan	10 g	14,08 %
Gélatine râpée aux trompettes de la mort et à la truffe	30 g	42,25 %
Chanterelles	20 g	28,17 %
Truffe	10 g	14,08 %
Fleur de sel de Guérande 37808	1 g	1,41 %

Râper la gélatine et la truffe, puis les disposer sur les tuiles de parmesan. Finir par les chanterelles sautées et le sel.

Tuiles de parmesan

Parmesan.....	50 g	100 %
---------------	------	-------

Râper le parmesan et effectuer des tuiles ovales dans une poêle antiadhésive. Disposer dans un moule demi-rond pour créer un peu de base et laisser cristalliser.

Gélatine râpée

aux trompettes de la mort et à la truffe

Eau	200 g	86,21 %
Trompette de la mort	20 g	8,62 %
Sel.....	2 g	0,86 %
Gracila Gel 43201	8 g	3,45 %
Arôme de truffe 38413.....	2 g	0,86 %

Mixer les trompettes de la mort dans de l'eau. Ajouter le Gracila Gel et porter à ébullition. À la fin de l'ébullition, ajouter l'arôme de truffe et laisser gélifier.



À fortes doses, on obtient des gélatines dures qui peuvent être râpées et qui nous donnent une texture fine à l'œil et agréable au palais.





Tartelette Forêt Noire

Préparation principale

POUR 200 G

Pannacotta au mascarpone	30 g	21,58 %
Crémeux à la cerise	20 g	14,39 %
Tartelette au cacao	65 g	46,76 %
Gâteau au chocolat sans farine	10 g	7,19 %
Voile de cacao noir	8 g	5,76 %
Cassis lyophilisé en poudre 38720	1 g	0,72 %
Cerises au kirsch	5 g	3,60 %

Remplir la tartelette avec la pannacotta au mascarpone. Déposer dessus un disque de génoise et une boule de crémeux à la cerise. Insérer à l'intérieur du crémeux une cerise au kirsch. Saupoudrer les côtés d'un disque de voile de cacao et de cassis en poudre. Disposer ce voile sur la tartelette.

Pannacotta au mascarpone

Lait	300 g	28,21 %
Pro-pannacotta 38970	3 g	0,28 %
Tréhalose en poudre 39054	20 g	1,88 %
Sucre	40 g	3,76 %
Mascarpone	700 g	65,82 %
Gomme de caroube 38687	0,5 g	0,05 %

Mélanger le sucre et le tréhalose à la Pro-pannacotta et à la gomme de caroube. Mélanger avec du lait froid et chauffer jusqu'à 85 °C. Laisser refroidir légèrement et verser sur le mascarpone. Bien mélanger à l'aide du mixeur. Laisser refroidir sur un tapis de silicone de 1 cm d'épaisseur.

Crémeux à la cerise

Purée de cerises	750 g	68,18 %
Natur Emul 38850	5 g	0,45 %
Sucre	160 g	14,55 %
Graisse de noix de coco désodorisée 37327	140 g	12,73 %
Pectine Fruit NH 37850	15 g	1,36 %
Inuline à chaud 39460	30 g	2,73 %

Mélanger le sucre, l'inuline, le Natur Emul et la pectine, puis réserver. Chauffer la purée de cerises à 40 °C et ajouter le mélange précédent progressivement en remuant constamment. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir à 45 °C. Ajouter la graisse de noix de coco et émulsionner avec un fouet électrique. Verser dans des moules et conserver au réfrigérateur pendant 6 heures pour une bonne cristallisation.

Gâteau au chocolat sans farine

Chocolat noir 70 %	440 g	37,77 %
Beurre 82 %	95 g	8,15 %
Jaune d'œuf	100 g	8,58 %
Blanc d'œuf	400 g	34,33 %
Sucre	130 g	11,16 %

Faire fondre le chocolat et le beurre à environ 50 °C. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre dès le début afin d'obtenir un mélange parfaitement homogène. Ajouter une partie des blancs en neige au mélange de chocolat et de beurre, puis les jaunes d'œufs et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Terminer en ajoutant le reste des blancs en neige.



Voile de cacao noir

Eau	450 g	73,53 %
Sucre	50 g	8,17 %
Glucose liquide 40 DE 37305	40 g	6,54 %
Cacao noir 12 %.....	60 g	9,80 %
Gracila Gel 43201	12 g	1,96 %

Mélanger les matières solides dans un bol et remuer. Verser ce mélange dans l'eau et bien remuer. Porter le tout à ébullition en remuant constamment. Laisser reposer pendant 10 secondes hors du feu, écumer les bulles sur la surface et verser sur un plateau. Bien étaler le mélange de manière à former un voile uniforme et laisser gélifier.





Gels



Salade de tomates, melon et jambon

Préparation principale

POUR 150 G

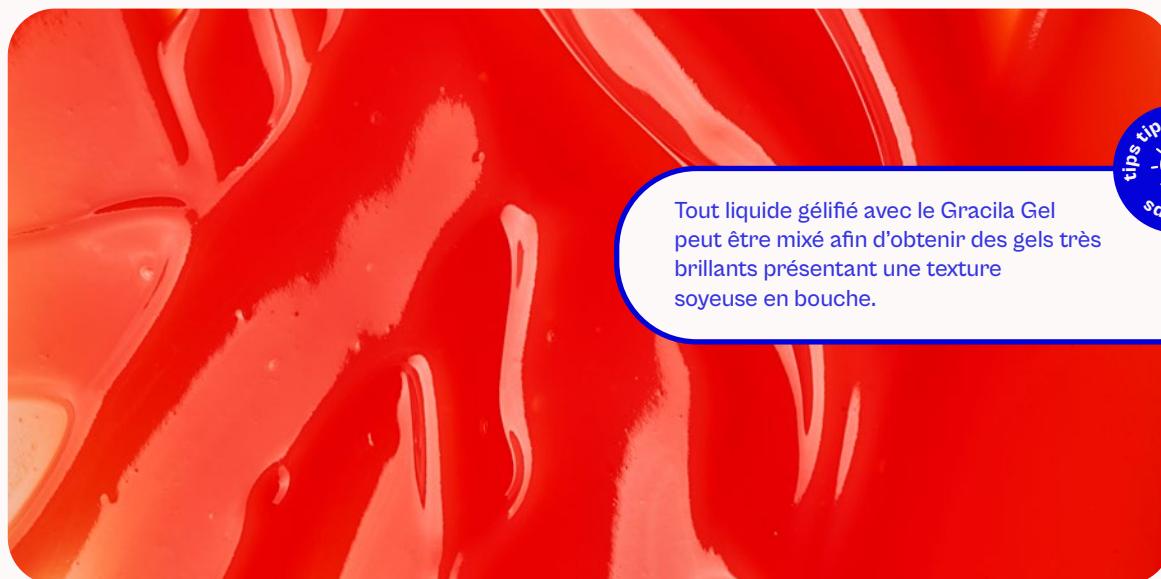
Gel de tomates.....	40 g	26,49 %
Tomates cerises.....	35 g	23,18 %
Melon	30 g	19,87 %
Jambon ibérique.....	20 g	13,25 %
Olives noires.....	15 g	9,93 %
Huile d'olive extra-vierge	10 g	6,62 %
Flocons de sel.....	1 g	0,66 %

Coupez les tomates, les olives et le melon en petits morceaux. Disposer le gel de tomate au fond de l'assiette. Déposer dessus tous les éléments de la salade et terminer par l'huile et le sel.

Gel de tomates

Eau de tomate.....	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mélanger la tomate et le Gracila Gel, puis porter à ébullition. Laisser gélifier, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une crème froide.





Takoyaki de poulpe et de soja

Préparation principale

POUR 10 PORTIONS

Pâte à takoyaki	500 g	57,47 %
Gel de soja	200 g	22,99 %
Poulpe mariné	150 g	17,24 %
Ciboulette	10 g	1,15 %
Katsuobushi	10 g	1,15 %
Huile de tournesol	q. s. p.	

Chauffer l'huile à 165 °C. Faire frire les beignets de pâte à takoyaki avec un morceau de poulpe mariné à l'intérieur jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter et placer sur une assiette. Disposer dessus le gel et terminer par le katsuobushi et la ciboulette.

Pâte à takoyaki

Eau	190 g	37,55 %
Albuwhip 38461	27 g	5,34 %
Farine fluide	200 g	39,53 %
Dashi en poudre	3 g	0,59 %
Baking Powder Std 37117	6 g	1,19 %
Sauce soja Culinary Journey 37680	60 g	11,86 %
Huile de tournesol	20 g	3,95 %

Mélanger l'eau avec la sauce soja, le dashi et l'huile de tournesol, puis mélanger pendant une minute. Mélanger séparément les autres ingrédients, puis les verser dans la dernière préparation. Mélanger encore pendant une minute. Remplir un siphon avec la pâte et ajouter des cartouches de gaz. Réserver au réfrigérateur pour le service.

Gel de soja

Sauce soja Culinary Journey 37680	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mélanger la sauce soja et le Gracila Gel, puis porter à ébullition. Laisser gélifier, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une crème fine.



Le Gracila Gel nous permet de gélifier des bases à forte salinité.



Poulpe mariné

Poulpe cuit à l'eau	100 g	65,79 %
Gingembre mariné	12 g	7,89 %
Oignon nouveau	40 g	26,32 %

Couper le poulpe en petits morceaux et les verser dans un bol. Hacher le gingembre et l'oignon nouveau, puis les mélanger au poulpe. Bien mélanger et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Gâteau aux carottes

Préparation principale

POUR 1 PORTION

Gâteau aux carottes	60 g	60 %	Tracer une ligne de Namelaka sur une assiette. Disposer dessus quelques morceaux de gâteau aux carottes. Terminer en décorant avec les Gavottes et quelques pointes de crème aux carottes et à l'orange.
Namelaka Opalys	20 g	20 %	
Gel de mandarine	15 g	15 %	
Gavottes	5 g	5 %	

Gâteau aux carottes

Sucre muscovado.....	200 g	23,12 %
Œuf.....	100 g	11,56 %
Carottes râpées	200 g	23,12 %
Noix de coco râpée 38552	50 g	5,78 %
Farine fluide	150 g	17,34 %
Baking Powder Std 37117	2,5 g	0,29 %
Sel.....	2,5 g	0,29 %
Cannelle	5 g	0,58 %
Gingembre.....	2,5 g	0,29 %
Zeste d'orange	2,5 g	0,29 %
Huile de tournesol	150 g	17,34 %

Mélanger le sucre et les œufs. Ajouter l'huile et mélanger à nouveau. Ajouter toutes les matières solides et finir en mélangeant bien avec la carotte râpée. Cuire au four à 170 °C pendant une heure. Laisser refroidir.

Namelaka Opalys

Lait	200 g	19,49 %
Glucose liquide 40 DE 37305	10 g	0,97 %
Gélatine bovine en poudre 38670	6 g	0,58 %
Eau pour hydrater.....	30 g	2,92 %
Chocolat blanc Opalys 33 %	380 g	37,04 %
Crème 35 %.....	400 g	38,99 %

Hydrater la gélatine avec l'eau pendant une demi-heure. Faire bouillir le lait et y ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat fondu en 4 à 5 fois, puis émulsionner. Ajouter le glucose liquide (sans chauffer) et terminer en ajoutant la crème froide. Laisser refroidir au réfrigérateur à 4 °C pendant 24 heures avant utilisation.



Gel de mandarine

Purée de mandarine	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mélanger la purée de mandarine et le Gracila Gel, puis porter à ébullition. Laisser gélifier, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une crème fine.



Gavottes

Blanc d'œuf	110 g	14,57 %
Sucre muscovado.....	90 g	11,92 %
Eau	450 g	59,60 %
Beurre 82 %	50 g	6,62 %
Sel.....	5 g	0,66 %
Gelcrem Froid 38674.....	50 g	6,62 %

Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Ajouter le beurre fondu, l'eau et le sel. Pour finir, ajouter le Gelcrem Froid et mélanger pendant une bonne minute. Laisser reposer pendant 20 minutes et mixer à nouveau. Déposer une fine couche de Gavottes sur un tapis en silicone, puis cuire au four à 175 °C pendant environ 10 à 12 minutes. Façonner les gavottes pendant qu'elles sont encore chaudes.



Châtaigne cassis

Préparation principale

POUR 200 G

Crème aux marrons.....	100 g	58,82 %
Gel de cassis	35 g	20,59 %
Glace à la noix de coco	25 g	14,71 %
Meringue de noix de coco.....	10 g	5,88 %

Verser la crème aux marrons à l'aide d'une douille à vermicelles sur un tapis en silicone légèrement graissé. Congeler, découper un cercle de crème et disposer sur le fond de l'assiette. Étaler le gel de cassis autour de ce cercle. Décorer l'assiette avec des morceaux de meringue sèche et une quenelle de glace à la noix de coco.

Crème aux marrons

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

Mixer pendant 5 minutes à 50 °C dans un robot de cuisine.
Passer au tamis.

Gel de cassis

Purée de cassis	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mélanger le cassis et le Gracila Gel, puis porter à ébullition.
Laisser gélifier, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une crème froide.





**Flans
et caillés**



Flan au chocolat et à la noix de coco

Préparation principale

POUR 90 G

Flan au chocolat	150 g	71,43 %
Caramel croquant au cacao	5 g	2,38 %
Fondant au chocolat	25 g	11,90 %
Glace à la noix de coco	30 g	14,29 %

Placer le flan au chocolat au centre de l'assiette. Découper quelques dés de fondant au chocolat et les placer sur le dessus du flan. Poursuivre en déposant dessus une tuile au cacao et au caramel. Terminer par une quenelle de glace à la noix de coco.

Flan au chocolat

Crème 35 %	400 g	53,23 %
Lait	100 g	13,31 %
Sucre	100 g	13,31 %
Gracila Gel 43201	1,5 g	0,20 %
Chocolat noir 75 %	150 g	19,96 %

Mélanger tous les ingrédients à l'exception du chocolat et porter à ébullition. Verser sur le chocolat et bien mixer. Verser dans un moule et laisser gélifier.



À faible dose, on obtient des textures tendres identiques à celles d'un flan **sans utiliser d'œuf** ce qui permet de maximiser la saveur que l'on souhaite rehausser.





Caramel croquant au cacao

Glucose liquide 37305	60 g	45,11 %
Isomalt 39463.....	60 g	45,11 %
Cacao en poudre.....	13 g	9,77 %

Faire fondre tous les ingrédients ensemble à 155 °C. Étaler sur un tapis en silicone et cuire au four pendant 5 minutes à 250 °C. Donner la forme souhaitée à la sortie du four.

Fondant au chocolat

Œuf.....	170 g	27,33 %
Beurre 82 %	140 g	22,51 %
Chocolat noir 64 %	145 g	23,31 %
Sucre de noix de coco 37902.....	80 g	12,86 %
Sucre	55 g	8,84 %
Sel.....	2 g	0,32 %
Gelcrem Chaud 38673.....	5 g	0,80 %
Noix de coco râpée 38552	5 g	0,80 %
Cremsucre 37821	20 g	3,22 %

Faire fondre le chocolat avec le beurre à 40 °C. Ajouter le Cremsucre, puis l'œuf liquide et le Gelcrem. Bien mixer le sucre de noix de coco et le sucre, puis ajouter à la préparation. Une fois mélangé, ajouter le reste des ingrédients.

Glace à la noix de coco

Pulpe de noix de coco	960 g	56,80 %
Procrema 100 Froid 37629	110 g	6,51 %
Sucre	180 g	10,65 %
Glucose en poudre 33 DE 39464	30 g	1,78 %
Eau	410 g	24,26 %

Mélanger tous les ingrédients, mixer pour homogénéiser et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Foisonner.



Crème caramel

Préparation principale

POUR 190 G

Flan à la crème et au caramel	150 g	78,95 %
Fudge	25 g	13,16 %
Crème Chantilly	10 g	5,26 %
Carquinyolis	5 g	2,63 %

Placer le flan au centre de l'assiette. Découper quelques dés de fudge et les placer sur le flan. Poursuivre en déposant à côté une tuile au caramel. Terminer par une cuillerée de crème fouettée et quelques morceaux de carquinyoli.

Flan à la crème et au caramel

Crème 35 %	400 g	66,50 %
Lait	100 g	16,63 %
Sucre	100 g	16,63 %
Gracila Gel 43201	1,5 g	0,25 %

Mélanger les ingrédients et porter à ébullition. Placer dans des moules à flan préalablement caramélisées et laisser gélifier.



Fudge

Sucre muscovado	240 g	52,17 %
Sirop d'érable	20 g	4,35 %
Farine fluide	10 g	2,17 %
Beurre 82 %	60 g	13,04 %
Sel	5 g	1,09 %
Lait concentré	120 g	26,09 %
Baking Powder Std 37117	5 g	1,09 %

Mélanger tous les ingrédients, puis porter à ébullition à 121 °C. Travailler au robot avec la lame jusqu'à refroidissement. Étaler sur un tapis en silicone.



« Mató » au miel

Préparation principale

POUR 200 G

Caillé aux noix et au miel	200 g	100 %	Laisser prendre le caillé dans le fond d'un plat creux.
Noix caramélisées (style mexicain)	.q. s. p.			Décorer le plat avec les noix caramélisées (style mexicain),
Mató frais	q. s. p.		quelques morceaux de <i>mató</i> frais et un peu de miel sur le
Miel 37469	q. s. p.		dessus.

Caillé aux noix et au miel

Lait	400 g	79,60 %	Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
Miel 37469	50 g	9,95 %	
Pâte de noix 37513	50 g	9,95 %	
Gracila Gel 43201	2,5 g	0,50 %	



Noix caramélisées (style mexicain)

Noix 36971.....	100 g	50 %	Faire fondre le miel et le glucose, puis chauffer à 160 °C.
Miel 37469	50 g	25 %	Tremper les noix dans le sirop de sucre et caraméliser.
Glucose liquide 40 DE 37305	50 g	25 %	



Coupe tropicale

Préparation principale

POUR 200 G

Caillé au fruit de la passion	50 g	40,32 %
Micro génoise à la noix de coco	12 g	9,68 %
Crémeux à la noix de coco	50 g	40,32 %
Fruit de la passion frais	12 g	9,68 %

Laisser prendre le crémeux de noix de coco dans un verre incliné. Une fois froid, verser le caillé au fruit de la passion sur le dessus et laisser prendre. Décorer avec la micro génoise et le fruit de la passion.

Caillé au fruit de la passion

Purée de fruit de la passion	400 g	79,60 %
Eau	50 g	9,95 %
Sucre	50 g	9,95 %
Gracila Gel 43201	2,5 g	0,50 %

Mélanger tous les ingrédients à froid et porter à ébullition. Verser dans le récipient souhaité et laisser prendre.

Micro génoise à la noix de coco

Purée de noix de coco.....	64 g	44,08 %
Blanc d'œuf	24 g	16,53 %
Farine fluide	12 g	8,26 %
Beurre	4 g	2,75 %
Baking Powder Std 37117	1,2 g	0,83 %
Sucre glace 38489.....	40 g	27,55 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer pendant une minute. Placer dans un siphon et charger avec deux cartouches. Remplir deux gobelets en carton à moitié et cuire au micro-ondes à 600 W pendant environ 40 secondes.

Crémeux à la noix de coco

Purée de noix de coco.....	440 g	43,31 %
Boisson végétale à la noix de coco.....	160 g	15,75 %
Sucre	100 g	9,84 %
Pectine 325 NH 95 38892	12 g	1,18 %
Eau	86 g	8,46 %
Huile de tournesol	64 g	6,30 %
Natur Emul 38850	10 g	0,98 %
Graisse de noix de coco désodorisée 37327	144 g	14,17 %

Mélanger l'eau, l'huile de tournesol et le Natur Emul jusqu'à ce que le mélange épaisse et prenne la texture d'un jaune d'œuf. Chauffer séparément la boisson végétale à la noix de coco et la purée. Mélanger ensuite le sucre et la pectine. Lorsque la purée et la boisson végétale atteignent 40 °C, ajouter progressivement le mélange de sucre et de pectine tout en remuant à l'aide d'un fouet. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu et ajouter le mélange d'eau, d'huile de tournesol et de Natur Emul préalablement préparé ainsi que l'huile de noix de coco. Émulsionner à l'aide d'un mixeur. Verser dans des moules. Conserver au réfrigérateur pendant 6 heures.



Compotes



Compote de poire à la vanille

Préparation principale

POUR 360 G

Purée de poire	250 g	68,87 %	Mélanger tous les ingrédients à froid et porter à ébullition.
Gracila Gel 43201	3 g	0,83 %	
Gousse de vanille	5 g	1,38 %	
Sucre	80 g	22,04 %	
Purée de citron	25 g	6,89 %	





Charlotte à l'orange

Préparation principale

POUR 1 UNITÉ

Gâteau à l'orange	280 g	40 %	Disposer un disque de génoise de 16 cm de diamètre dans un moule. Garnir avec le bavarois et congeler. Démouler et disposer la compote sur la surface du bavarois. Décorer avec des biscuits à la cuillère à l'orange tout autour ainsi qu'avec les quartiers et copeaux sur le dessus.
Bavarois à l'orange	200 g	28,57 %	
Compote d'orange au gingembre	180 g	25,71 %	
Copeaux d'orange 37786	20 g	2,86 %	
Quartiers d'orange	20 g	2,86 %	

Gâteau à l'orange

Purée d'orange.....	240 g	29,27 %	Mélanger la purée avec l'Albuwhip à l'aide d'un mixeur plongeant électrique. Faire monter le mélange au robot mélangeur à la vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter en trois fois comme pour une meringue française. Verser progressivement le jaune d'oeuf sur la meringue et bien mélanger. Mélanger séparément le reste de solides avec le jaune d'oeuf, puis ajouter le mélange à la meringue en mouvements circulaires jusqu'à l'incorporation complète. Étaler sur du papier sulfurisé et cuire au four à 180 °C pendant 6 minutes.
Sucre	160 g	19,51 %	
Albuwhip 38461	30 g	3,66 %	
Tréhalose 39054	40 g	4,88 %	
Jaune d'œuf	150 g	18,29 %	
Baking Powder Std 37117	10 g	1,22 %	
Farine fluide	150 g	18,29 %	
Amidon de maïs.....	40 g	4,88 %	
Sucre glace 38489	q. s. p.		

Bavarois à l'orange

Lait	200 g	20,14 %	Mélanger le Natur Emul avec l'huile de tournesol. Chauffer le lait, le sucre et la gomme de guar. Ajouter la pâte de gélatine et mixer. Ajouter la purée d'orange et mixer à nouveau. Lorsque le mélange a atteint 28 °C, ajouter délicatement la crème semi-fouettée. Utiliser.
Sucre	100 g	10,07 %	
Purée d'orange.....	170 g	17,12 %	
Natur Emul 38850	7 g	0,70 %	
Crème 35 %.....	422 g	42,50 %	
Huile de tournesol.....	20 g	2,01 %	
Gomme de guar 38689	2 g	0,20 %	
Pâte de gélatine.....	72 g	7,25 %	



Compote d'orange au gingembre

Gingembre en poudre	10 g	1,10 %
Jus d'orange	400 g	44,08 %
Purée de mandarine.....	100 g	11,02 %
Purée de citron	50 g	5,51 %
Sucre	140 g	15,43 %
Gracila Gel 43201	7,5 g	0,83 %
Quartiers d'orange coupés.....	200 g	22,04 %

Mélanger la moitié du jus d'orange avec la purée de mandarine, le jus de citron, le gingembre en poudre, le sucre et le Gracila Gel. Porter à ébullition. Ajouter le reste du jus d'orange et les quartiers, puis bien remuer.





Biscuit à la noix de coco et au citron vert

Préparation principale

POUR 215 G

Compote à la noix de coco et au citron vert	60 g	27,91 %
Pâte sablée aux noisettes	120 g	55,81 %
Chocolat au lait 40 %	30 g	13,95 %
Noix de coco râpée 38552	5 g	2,33 %

Tempérer le chocolat et baigner le sablé. Saupoudrer la noix de coco avant qu'elle ne cristallise. Pour finir, mettre la compote de noix de coco entre deux sablés et sur le sablé du dessus.

Compote à la noix de coco et au citron vert

Purée de noix de coco.....	500 g	62,50 %
Purée de citron vert	150 g	18,75 %
Sucre	140 g	17,50 %
Gracila Gel 43201	10 g	1,25 %

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.



Pâte sablée aux noisettes

Beurre 36637.....	150 g	18,59 %
Sucre glace 34354.....	95 g	11,77 %
Pâte de noisettes 36854	70 g	8,67 %
Sel.....	2 g	0,25 %
Œuf entier.....	75 g	9,29 %
Farine de noisettes 37347.....	55 g	6,82 %
Farine fluide	300 g	37,17 %
Procrunx 37639	60 g	7,43 %

Mélanger le sucre et le beurre dans un robot mélangeur muni d'une pelle. Ajouter la pâte de noisettes et le sel. Ajouter le reste des solides. Terminer la pâte en ajoutant l'œuf. Laisser reposer la pâte, recouverte d'un film alimentaire, pendant une nuit. Abaisser la pâte à 4 mm et la faire cuire à 150 °C pendant 15 minutes dans le moule souhaité.



Baba au rhum citrus

Préparation principale

POUR 1 PORTION

Compote de yuzu	5 g	4,55 %
Crèmeux de yuzu	30 g	27,27 %
Baba au rhum	75 g	68,18 %
Quartiers de citron	q. s. p.	
Menthe fraîche	q. s. p.	

Couper le baba en plusieurs tranches. Verser le crémeux de yuzu au centre et ajouter quelques points de compote de yuzu. Décorer avec quelques feuilles de menthe et des morceaux de citron frais.

Compote de yuzu

Purée de yuzu	300 g	41,15 %
Purée de citron	100 g	13,72 %
Purée aux pommes	150 g	20,58 %
Gracila Gel 43201	9 g	1,23 %
Sucre	170 g	23,32 %

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.



Crèmeux de yuzu

Jus de yuzu	350 g	34,21 %
Eau	300 g	29,33 %
Sucre	180 g	17,60 %
Pectine Fruit NH 37850	13 g	1,27 %
Natur Emul 38850	10 g	0,98 %
Graisse de noix de coco désodorisée 37327	140 g	13,69 %
Inuline à chaud 39460	30 g	2,93 %
Baking Powder Std 37117	5 g	1,09 %

Mélanger le sucre, la pectine et le Natur Emul. Mélanger séparément le jus et l'eau. Chauffer les liquides à 40 °C et ajouter progressivement les ingrédients secs sous forme de pluie tout en mixant. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir à 45 °C. Ajouter la graisse de noix de coco et bien mixer à l'aide d'un mixeur. Faire refroidir à 4 °C le plus rapidement possible. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures avant utilisation.



:)is fru tur

La collaboration Sosa et Disfrutar

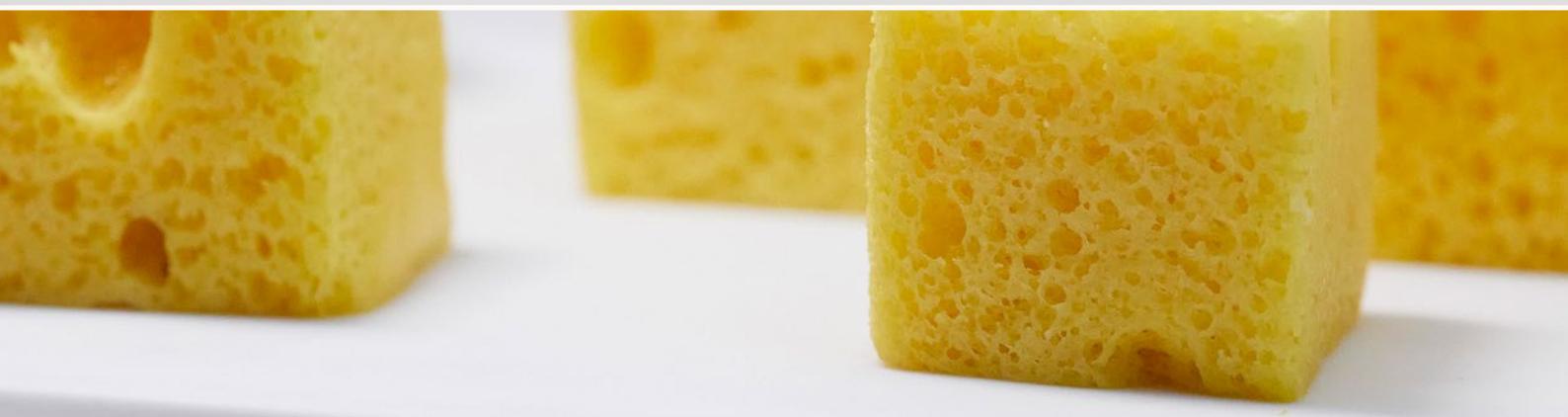
Le restaurant **Disfrutar**, ouvert depuis décembre 2014, est né après des années de travail intense à elBulli, où Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch se sont rencontrés et formés professionnellement, et après avoir consolidé le travail effectué chez Compartir inauguré en avril 2012 à Cadaqués.

Disfrutar a terminé l'année 2023 avec la 3e étoile Michelin, la reconnaissance de sa trajectoire avec le Prix National de la Gastronomie, le prix du meilleur restaurant d'Europe et enfin considéré comme le 2e restaurant au monde avec prix World 50 Best Restaurants.



Chez **Sosa Ingredients**, guidés par le goût du changement et accompagnés par les plus grands chefs, nous préparons des ingrédients toujours plus inspirants et innovants. C'est le cas du Gracila Gel, un produit mis au point et testé depuis le début avec l'équipe de Disfrutar. Un nouvel ingrédient, sans additifs, qui offre une large gamme de textures.





Gélatine aérée de maïs en ceviche

x Disfrutar

Préparation principale

POUR 1 PORTION

Gâteau salé au maïs

Oignon rouge assaisonné

Sauce à la lotte et à la spiruline

Bouillon de lotte

Huile de coriandre

Lait de tigre

Glace au lait de tigre

Granité au lait de tigre

Dés d'avocat

Citron vert..... 1 u

Huile d'olive extra-vierge q. s. p.

Pousses de coriandre..... 12 u

1. Prendre un dé d'avocat et le passer au chalumeau jusqu'à ce qu'il soit légèrement caramélisé.
2. Sur les côtés droit et gauche de la base de l'assiette, placer deux dés de gâteau salé au maïs.
3. Sur le dessus, le dé d'avocat caramélisé et un morceau d'oignon rouge sur l'avocat.
4. Au fond de l'assiette, verser deux cuillères à soupe de bouillon de lotte.
5. Disposer en alternant sur le bouillon de lotte, 4 pointes de lait de tigre, 9 pointes d'huile de coriandre et 6 pointes de sauce de lotte à la spiruline.
6. Disposer une poussée de coriandre sur chaque dé de gâteau salé au maïs et une autre sur l'oignon.
7. Faire une quenelle de glace au lait de tigre au centre de l'assiette.
8. Disposer au fond de l'assiette une cuillérée de granité au lait de tigre.
9. Terminer par un zeste de citron vert sur la quenelle de glace.

Gâteau salé au maïs

Smoothie au maïs..... 250 g 97,09 %

Gracila Gel 43201 5 g 1,94 %

Lécithine de soja 38754 2,5 g 0,97 %

1. Mélanger le maïs avec la lécithine et le Gracila Gel.
2. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.
3. Mettre dans une casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer.
4. Retirer le mélange du feu et le laisser refroidir à 50 °C, puis le placer dans un siphon. Charger avec 2 cartouches et agiter vigoureusement.
5. Placer un film dans le récipient où il sera versé. Verser le mélange sur une hauteur de 6 cm et mettre au congélateur pendant 2 minutes. Retirer et réserver au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il se fige complètement.
6. Retirer du récipient et couper en dés de 2,5 cm de côté.
7. On a besoin de deux morceaux par personne.

Smoothie au maïs

Maïs en conserve 800 g 100 %

1. Mixer le maïs avec la quantité d'eau indiquée dans le verre tumbler jusqu'à l'obtention d'une crème fine.
2. Passer au *Claribag* et conserver le jus obtenu.

Oignon rouge assaisonné

Oignon rouge.....	1 u
Jus d'orange	100 g 49,75 %
Jus de citron vert	100 g 49,75 %
Origan séché moulu	1 g 0,5 %

1. Éplucher et couper l'oignon en fines tranches de 0,2 cm d'épaisseur.
2. Laisser l'oignon 10 minutes dans de l'eau glacée, puis l'égoutter et le sécher sur du papier absorbant.
3. Mélanger le jus d'orange, le jus de citron vert et l'origan.
4. Mettre l'oignon totalement sous vide avec le mélange de jus et le laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures.

Bouillon de lotte

Têtes de lotte.....	2 u
Huile d'olive extra-vierge	200 g 99,5 %
Xanthane Clear 38694	1 g 0,5 %
Sel.....	q. s. p.

1. Nettoyer les éventuels restes de viscères à l'intérieur des têtes de lotte et retirer les yeux.
2. Couper la tête de lotte en morceaux d'environ 10 cm et les laisser saigner pendant 2 heures immersés dans de l'eau et de la glace.
3. Égoutter les morceaux de tête de lotte saignés.
4. Faire chauffer 150 grammes d'huile d'olive extra-vierge dans une casserole et ajouter les morceaux de la tête de lotte.
5. Faire revenir, saler et couvrir la casserole. Cuire pendant 30 minutes à feu doux.
6. Au bout de ce temps, la tête aura libéré toute son eau et sa gélatine, ce qui donnera un savoureux jus de lotte.
7. Passer au tamis fin.
8. Ajouter la quantité de xanthane indiquée aux 200 grammes de jus de lotte obtenu et battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
9. Émulsionner avec les 50 grammes d'huile d'olive extra-vierge restants, progressivement sans cesser de battre à l'aide du batteur électrique.
10. Assaisonner en sel et réserver.

Sauce à la lotte et à la spiruline

Bouillon de lotte 50 ml ≈90,91 %
Spiruline bleue 5 g ≈9,09 %

1. Placer les ingrédients dans un bol, à l'aide d'un batteur, les dissoudre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Huile de coriandre

Feuilles de coriandre..... 50 g 33,33 %
Huile de tournesol..... 100 g 66,67 %

1. Blanchir les feuilles de coriandre dans de l'eau bouillante, les égoutter et les refroidir dans de l'eau glacée.
2. Bien égoutter les feuilles refroidies et les mixer avec l'huile de tournesol dans un verre tumbler.
3. Filtrer et conserver dans un doseur de sauces.

Lait de tigre

Ail	40 g	4,18 %
Gingembre	50 g	5,23 %
Oignon rouge.....	180 g	18,83 %
Céleri	120 g	12,55 %
Bouillon de dashi en poudre.....	50 g	5,23 %
Glace.....	250 g	26,16 %
Jus de citron	240 g	25,11 %
Branches de coriandre.....	25 g	2,62 %
Gomme de xanthane 38696.....	0,8 g	0,08 %

1. Éplucher et écraser l'ail.
2. Éplucher et couper le gingembre en julienne.
3. Éplucher et couper l'oignon en julienne.
4. Casser les brins de coriandre.
5. Nettoyer et hacher le céleri.
6. Mettre tous les ingrédients ci-dessus dans un sac sous vide avec le dashi en poudre, la glace et le jus de citron.
7. Mettre sous vide, remuer et laisser reposer pendant 4 heures au réfrigérateur. Filtrer.
8. Ajouter le xanthane au lait de tigre obtenu et mélanger à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
9. Conserver au réfrigérateur.

Glace au lait de tigre

Lait de tigre	300 g	97,72 %
Anticristallisant pour sorbet.....	7 g	2,28 %

1. À l'aide d'un batteur électrique, mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient complètement dissous.
2. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures avant de les congeler dans un bol Pacojet.
3. Turbiner dans le Pacojet avant utilisation.

Granité au lait de tigre

Lait de tigre	250 g	100 %
Azote liquide.....	q. s. p.	

1. Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet le lait de tigre à la quantité d'azote liquide nécessaire. Mélanger et ajouter de l'azote jusqu'à l'obtention d'une texture granitée. Réserver jusqu'à utilisation.

Dés d'avocat

Avocat mûr	1 u	100 %
------------------	-----	-------

1. À l'aide d'une lame, couper l'avocat en deux. Retirer le noyau et l'éplucher.
2. Couper une tranche de 1,2 cm d'épaisseur et découper en dés de 1,2 cm de côté.
3. Réserver au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire jusqu'au moment de l'utilisation.
4. Il en faut 1 par personne.



VISIONNER LA VIDÉO DE
NOTRE COLLABORATION
AVEC 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

