

*Sosa*

# NUESTRAS RECETAS DE NAVIDAD

NAVIDAD  
2023



La Navidad se aproxima y nuevamente nos regocijamos en la oportunidad de celebrar el sencillo placer de reunirnos y compartir momentos junto a nuestros seres queridos, ya sea en familia o con amigos cercanos.

Como es tradición cada año, nuestros técnicos de Sosa Ingredients han concebido una serie de recetas exclusivas, deliciosas y llenas de espíritu festivo, destinadas a la restauración y la pastelería.

Dentro de este compendio de recetas especialmente elaborado para ti, nuestros chefs te sugieren emplear ingredientes de la más alta calidad, aquellos que tienen historias que contar y que han sido previamente testeados en los ámbitos culinarios más dulces y refinados.

# NUESTRAS RECETAS DE NAVIDAD

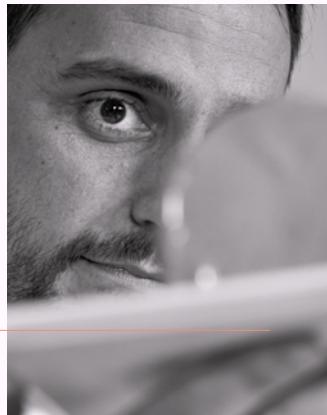
En esta ocasión, nuestros chefs han tenido la oportunidad de recordar e inspirarse en tradiciones e ingredientes de Cataluña. Recordemos que Cataluña es una región con una rica historia culinaria y un componente fundamental de las raíces de **Sosa Ingredients**.

A continuación, encontrarás una selección de recetas para platos y postres de restauración, incluyendo una deliciosa 'Escudella' navideña. Aunque este plato se disfruta en prácticamente todas las comunidades de España durante la Navidad, la 'Escudella', junto con los Canelones de San Esteban, son los platos más tradicionales de esta época festiva en Cataluña.

Los postres no podían faltar en este periodo de celebraciones; para ello hemos invitado al Chef Carles Mampel, quien nos ofrece una versión de Panettone con una base de la famosa Crema Catalana.

Si estás en busca de inspiración para tus platos y postres navideños, te presentamos cinco exquisitas propuestas culinarias que te permitirán confeccionar platos excepcionales, llenos de dulzura, y que sin duda agregarán una dosis extra de emoción a este periodo de celebraciones.

GUILLERMO CORRAL



EDU AZUAZA



ALBERT JOFRE



JEAN SIVIEUDE



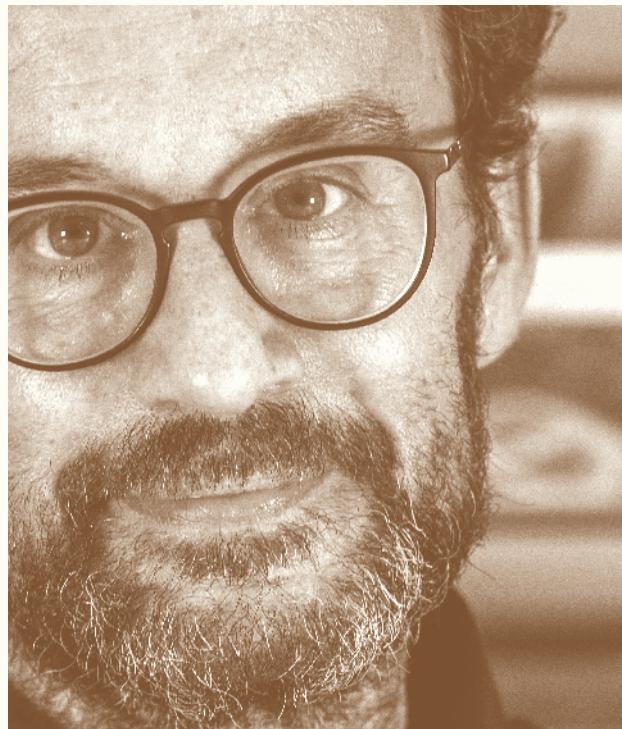
## NUESTRO EQUIPO TÉCNICO

**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. —

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. —

**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. —

Tras recibir formación en pastelería de la mano de Eric Ortúño, **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. —



# CARLES MAMPEL, NUESTRO CHEF INVITADO

**Carles Mampel Juncosa**, chef pastelero, chocolatero y heladero catalán, caracterizado por su personal sentido de la estética y su visión vanguardista de la pastelería. Cuenta con reconocimientos

Campeón Euroamericano de Pastelería (Madrid, 2000), Subcampeón del Mundo de Pastelería (Rímini, 2004) y Mestre Artesà de l'Any (Barcelona, 2014).

nacionales e internacionales, entre los que destacan Mejor Maestro Pastelero de España (Bilbao, 1999),

Carles también es un autor prolífico, habiendo coescrito varios libros y contribuido a diversas publicaciones gastronómicas. Hoy en día, Carles Mampel continúa su viaje como un embajador de la repostería y la gastronomía, brindando inspiración y deleite a amantes de los dulces en todo el mundo. —

*"Los confitados de naranja de Sosa preservan el color original de la fruta. Son excelentes piezas de fruta a nivel de color y sabor (menos glucosa), con el corte calibrado y la textura no pegaosa y más tierna (no caramelizada); son ideales para aplicación."*



BOGAVANTE CON BISQUE, TOMATE Y CILANTRO

## BOGAVANTE CON BISQUE, TOMATE Y CILANTRO

por Edu Azuaza

<b>Velo de tomate</b> .....	60 g	24,99%
<b>Gel de cilantro</b> .....	15 g	6,25%
<b>Esferas de bisque</b> .....	40 g	16,66%
<b>Aire de mantequilla de bisque</b> .....	15 g	6,25%
Bogavante azul.....	100 g	41,65%
Salicornia.....	10 g	4,16%
Eneldo.....	0,1 g	0,04%

### VELO DE TOMATE

Tomates .....	1000 g	96,43%
Sal.....	7 g	0,68%
Gelificante vegetal en polvo <b>38678</b> .....	30 g	2,89%

Triturar los tomates y filtrar el agua en una estameña. Mezclar el agua de tomate resultante con el resto de ingredientes y calentar a 85 °C. Verter sobre una bandeja de un grosor de 2 mm y dejar enfriar.

*La elasticidad del **Gelificante vegetal en polvo** nos permite hacer un velo muy fino que nos da textura y volumen en el plato.*

### GEL DE CILANTRO

Cilantro .....	150 g	42,25%
Agua .....	200 g	56,34%
Sal.....	3 g	0,85%
Flaxfiber <b>42151</b> .....	2 g	0,56%

Blanquear el cilantro durante 10 segundos. Triturar con el agua y colar por una estameña. Mezclar con el Flaxfiber y la sal y triturar nuevamente.

*Flaxfiber nos espesa el agua de cilantro para tener un gel muy brillante, estable y aterciopelado en boca.*

### ESFERAS DE BISQUE

<b>Bisque de gambas</b> .....	250 g	97,28%
<b>Baño de Alginat</b> .....	qs	
Gluconolactat <b>38683</b> .....	5 g	1,95%
Flaxfiber <b>42151</b> .....	2 g	0,78%

## BISQUE DE GAMBAS

---

Cabezas de gamba .....	300 g	26,86%
Apio.....	300 g	26,86%
Hinojo.....	150 g	13,43%
Tomate concentrado Culinary Journey 37732 .100 g		8,95%
Licor de anís .....	100 g	8,95%
Aceite de oliva.....	80 g	7,16%
Ajo .....	20 g	1,79%
Curry Madrás 40924.....	8 g	0,72%
Café liofilizado 38516.....	1 g	0,09%
Nata líquida Excellence Elle&Vire 36614.....	50 g	4,48%
Sal.....	8 g	0,72%

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír durante 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Cubrir con el agua y cocer durante 40 minutos a fuego lento. Colar y añadir el café, el curry, la nata y la sal todavía en caliente. Dejar enfriar y reservar.

## BAÑO DE ALGINAT

---

Agua .....	1000 g	99,50%
Alginat 38467 .....	5 g	0,50%

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.

## AIRE DE MANTEQUILLA DE BISQUE

---

Cabezas de gamba .....	300 g	19,28%
Apio.....	300 g	19,28%
Hinojo.....	150 g	9,64%
Tomate concentrado Culinary Journey 37732 .100 g		6,43%
Licor de anís .....	100 g	6,43%
Aceite de oliva.....	80 g	5,14%
Ajo .....	20 g	1,29%
Lecitina de soja 38754 .....	6 g	0,39%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 .....	500 g	32,13%

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Añadir la mantequilla e infusionar durante 2 horas a 70 °C. Colar y decantar la parte grasa. Añadir la lecitina y triturar.

*La lecitina de soja nos aírea, dando una textura espumosa muy ligera en bases grasas.*



"ESCUDELLA" DE NAVIDAD



## "ESCUDELLA" DE NAVIDAD

por Guillermo Corral

<b>Gelée de trompetas y trufa</b> .....	15 g	5,98%
<b>Caldo de "escudella"</b> .....	150 g	59,76%
<b>Crujiente de butifarra negra</b> .....	10 g	3,98%
Galets medianos.....	30 g	11,95%
Zanahoria.....	10 g	3,98%
Nabo.....	10 g	3,98%
Trompetas de la muerte.....	10 g	3,98%
Aceite de oliva.....	15 g	5,98%
Sal.....	1 g	0,40%

Cocer la pasta el tiempo indicado y enfriar. Rellenar con la gelée de trompetas y trufa y dejar gelificar. Cortar las verduras en *brunoise* de 0,5x0,5 cm y escaldar 20 segundos. Aparte, saltear las trompetas cortadas en filamentos. Para el montaje saltear las verduras con un chorro de aceite y sal y formar una corona en el centro del plato. Disponer encima, de forma aleatoria, los galets llenos y alternar con el crujiente de butifarra negra.

### GELÉE DE TROMPETAS Y TRUFA

Cebolla.....	150 g	7,64%
Aceite de oliva.....	70 g	3,57%
Trompetas de la muerte.....	150 g	7,64%
Agua .....	1500 g	76,41%
Brisura de trufa negra.....	80 g	4,08%
Sal.....	10 g	0,51%
Agar-agar en polvo <b>37872</b> .....	3 g	0,15%

Picar la cebolla y sofreír 10 minutos con el aceite a fuego medio. Añadir las trompetas y sofreír 5 minutos más. Cubrir con el agua y dejar reducir a fuego bajo hasta obtener 500 g de líquido. Añadir la brisura cuando todavía está caliente y dejar infusionar durante 12 horas. Colar, mezclar con el agar-agar y llevar a ebullición. Gelificará en torno a los 30 °C.

### CALDO DE "ESCUDELLA"

Cebolla.....	150 g	1,66%
Zanahoria.....	120 g	1,33%
Hinojo.....	150 g	1,66%
Puerro .....	150 g	1,66%
Col.....	500 g	5,53%
Hueso de cerdo.....	1000 g	11,07%
Caretá de cerdo.....	500 g	5,53%
Panceta de cerdo.....	500 g	5,53%
Muslos de pollo.....	400 g	4,43%
Jarrete de ternera .....	500 g	5,53%
Clara de huevo.....	60 g	0,66%
Agua .....	5000 g	55,33%
Flaxfiber <b>42151</b> .....	6 g	0,07%

Poner toda la carne en una olla con el agua y hervir durante 30 minutos. Añadir la verdura y dejar cocer durante 3 horas a fuego muy lento hasta obtener 2 litros de caldo. Clarificar el caldo con las claras semimontadas y triturar con Flaxfiber para espesar.

**Flaxfiber** nos espesa la 'Escudella' dando como resultado un caldo translúcido con textura muy agradable en boca.

## CRUJIENTE DE BUTIFARRA NEGRA

---

Butifarra negra.....	200 g	36,56%
Agua .....	300 g	54,84%
Gelcrem Frío 38674.....	25 g	4,57%
Procrunx 37639 .....	20 g	3,66%
Sal.....	2 g	0,37%

Mezclar la butifarra negra con el agua, triturar y colar. Mezclar con el resto de ingredientes y volver a triturar un minuto. Extender sobre un tapete de horno con un chablón de círculo de 1,5 cm de diámetro y deshidratar durante 12 horas a 60 °C.

*Combinando **Gelcrem Frío** y **Procrunx** podemos hacer cualquier teja sutil y muy crujiente partiendo de cualquier base líquida.*



PASIÓN CAFÉ-CHOCOLATE

# PASIÓN CAFÉ-CHOCOLATE

por Jean Sivieude

<b>Merengue de fruta de la pasión</b> .....	15 g	13,04%
<b>Crujiente de chocolate con leche y avellanas</b> .....	20 g	17,39%
<b>Soletilla de fruta de la pasión</b> .....	15 g	13,04%
<b>Cremoso de fruta de la pasión y Dulcey</b> .....	25 g	21,74%
<b>Espuma de fruta de la pasión</b> .....	10 g	8,70%
<b>Crema helada de café</b> .....	20 g	17,39%
<b>Gel de fruta de la pasión</b> .....	10 g	8,70%
Semillas de fruta de la pasión .....	qs	

Disponer los siguientes elementos dentro del aro de merengue: el crujiente en la base, seguido de la soletilla. Rellenar con la espuma y colocar una bola de crema helada encima. Cubrir con la espuma y alisar. Pochar el gel de fruta de la pasión por encima y decorar con unas semillas de fruta de la pasión.

## MERENGUE DE FRUTA DE LA PASIÓN

Puré de fruta de la pasión Adamance <b>43351</b> ...	120 g	39,22%
Albuwhip <b>38461</b> .....	16 g	5,23%
Azúcar <b>34353</b> .....	120 g	39,22%
Trehalosa en polvo <b>39054</b> .....	50 g	16,34%

Mezclar el Albuwhip con el puré de fruta de la pasión y montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes, a modo de merengue francés. Colocar sobre un tapete de horno de la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.

*Albuwhip nos permite hacer un merengue partiendo de fruta de la pasión y obtener un resultado gustativo muy intenso.*

## CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS

Praliné de avellana italiana <b>37609</b> .....	75 g	26,79%
Pasta de avellana tostada <b>36854</b> .....	75 g	26,79%
Chocolate con leche 40% Jivara Valrhona <b>4658</b> ..	75 g	26,79%
Sal.....	5 g	1,79%
Avellanas cantonenses <b>37853</b> .....	50 g	17,86%

Mezclar el chocolate, la pasta y el praliné y calentar a 40 °C. Remover bien hasta que tenga una textura uniforme. Añadir las avellanas cantonenses rotas y la sal y mezclar de nuevo. Extender entre dos tapetes de silicona a 2 mm de grosor y dejar cristalizar.

## SOLETILLA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Puré de fruta de la pasión Adamance <b>43351</b> ..	240 g	29,27%
Azúcar <b>34353</b> .....	160 g	19,51%
Albuwhip <b>38461</b> .....	30 g	3,66%
Trehalosa en polvo <b>39054</b> .....	40 g	4,88%
Yema de huevo .....	150 g	18,29%
Baking Powder Std <b>37117</b> .....	10 g	1,22%
Harina floja Frolla Molino Quaglia <b>39711</b> .....	150 g	18,29%
Almidón de maíz .....	40 g	4,88%
Azúcar lustre <b>38489</b> .....	qs	

Mezclar el puré con el Albuwhip con la ayuda de una batidora 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. Estirar en forma de soletillas en una placa de horno con papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

## CREMOSO DE FRUTA DE LA PASIÓN Y DULCEY

---

Puré de fruta de la pasión Adamance 43351	.750 g	68,49%
Natur Emul 38850	.....5 g	0,46%
Azúcar 34353	.....160 g	14,61%
Chocolate rubio 35% Dulcey Valrhona 31870	..140 g	12,79%
Pectina Fruit NH 37850	.....10 g	0,91%
Inulina en caliente 39460	.....30 g	2,74%

*La parte de agua y la grasa en la receta queda muy bien emulsionadas y estables gracias a Natur Emul.*

Mezclar el azúcar, la inulina, el Natur Emul y la pectina. Reservar. Calentar el puré 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 el chocolate y emulsionar con un batidor eléctrico. Distribuir en los moldes deseados y mantener en nevera 6 horas para su correcta cristalización.

## ESPUMA DE FRUTA DE LA PASIÓN

---

Leche.....	350 g	58,33%
Puré de fruta de la pasión Adamance 43351	200 g	33,33%
Proespuma Caliente 38973	.....50 g	8,33%

Triturar todos los ingredientes juntos, verter en un sifón con dos cargas y usar.

## CREMA HELADA DE CAFÉ

---

Leche.....	370 g	36,35%
Nata 35% Elle&Vire 36613	.....80 g	7,86%
Café expreso.....	220 g	21,61%
Azúcar invertido 39309	.....15 g	1,47%
Leche en polvo 1% 38210	.....65 g	6,39%
Dextrosa en polvo 37225	.....35 g	3,44%
Azúcar 34353.....	110 g	10,81%
Glucosa en polvo 33 DE 37311	.....120 g	11,79%
Procrema 5 Caliente Bio 39410	.....3 g	0,29%

Calentar los líquidos a 30 °C. Añadir los sólidos mezclados entre sí y pasteurizar. Dejar reposar 12 horas en frío antes de mantecar. Mantecar. Guardar a -18 °C.

## GEL DE FRUTA DE LA PASIÓN

---

Puré de fruta de la pasión Adamance 43351	225 g	73,77%
Almíbar TPT.....	60 g	19,67%
Gelcrem Frío 38674.....	20 g	6,56%

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.



BÛCHE DE "NEULES"



## BÛCHE DE "NEULES"

por Jean Sivieude

<b>Mousse de "neules"</b> .....	125 g	30,86%
<b>Crujiente de "neules"</b> .....	20 g	4,94%
<b>Interior de crema catalana</b> .....	100 g	24,69%
<b>Gel de mandarina</b> .....	75 g	18,52%
<b>Bizcocho tradicional</b> .....	75 g	18,52%
Chocolate rubio 35% Dulcey Valrhona <b>31870</b> ..	10 g	2,47%

Extender el crujiente sobre el bizcocho y cortar al tamaño del molde. Preparar el inserto congelando el interior de la crema catalana. Desmoldar. En el mismo molde, escudillar el gel de mandarina y bañar el interior de crema catalana, asegurándonos de que quede completamente cubierto de gel. Congelar. En el molde de tronco, pintar los lados con el chocolate rubio pretemplado. Llenar a 2/3 el molde con la mousse y colocar el inserto dentro. Alisar bien y cubrir con el bizcocho. Congelar y desmoldar.

### MOUSSE DE "NEULES"

Base "neules" .....	350 g	53,85%
Vegan Mousse Gelatine <b>37857</b> .....	20 g	3,08%
Agua (2).....	152 g	23,38%
Albuwhip <b>38461</b> .....	8 g	1,23%
Oligofruct <b>38863</b> .....	60 g	9,23%
Inulina en frío <b>39461</b> .....	60 g	9,23%

Montar el Albuwhip con agua. Añadir el Oligofruct mezclado con la inulina. Seguir montando durante 5 minutos. Llevar a ebullición la base de neulas con el Vegan Mousse Gelatine. Mezclar suavemente esta mezcla con el merengue. Utilizar.

### CRUJIENTE DE "NEULES"

"Neules" .....	200 g	84,03%
Sal.....	24 g	10,08%
Pasta de almendras tostadas <b>36860</b> .....	14 g	5,88%
Manteca de cacao Valrhona <b>28047</b>		

Fundir la manteca de cacao y añadir los otros ingredientes. Mezclar bien y utilizar.

### INTERIOR DE CREMA CATALANA

Leche.....	1000 g	75,47%
Azúcar <b>34353</b> .....	125 g	9,43%
Yema de huevo .....	150 g	11,32%
Gelcrem Caliente <b>38673</b> .....	30 g	2,26%
Pectina Nappage X58 <b>38898</b> .....	5 g	0,38%
Canela en rama .....	5 g	0,38%
Piel de limón.....	5 g	0,38%
Piel de naranja.....	5 g	0,38%

Hervir la leche e infusionarla con la canela, la piel de limón, y la naranja hasta que se enfrié. Colar. Mezclar los sólidos juntos y añadirlos poco a poco a la leche. Cocinar hasta 85 °C. Verter en el molde deseado.

## GEL DE MANDARINA

Puré de mandarina Adamance 41196.....	225 g	73,77%
Almíbar TPT.....	60 g	19,67%
Gelcrem Frío 38674.....	20 g	6,56%

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.

## BIZCOCHO TRADICIONAL

Huevos enteros.....	220 g	47,93%
Azúcar 34353.....	100 g	21,79%
Almidón de maíz .....	75 g	16,34%
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711.....	25 g	5,45%
Baking Powder Std 37117.....	15 g	3,27%
Canela en polvo.....	8 g	1,74%
Ralladura de limón .....	8 g	1,74%
Ralladura de naranja.....	8 g	1,74%

Montar los huevos y, a medio montado, añadir el azúcar. Seguir montando 5 minutos más. Añadir los sólidos poco a poco y acabar la mezcla. Cocinar en bandeja durante 8 minutos a 185 °C.





GALETTE DES ROIS

## GALETTE DES ROIS

por Carles Mampel

<b>Masa de hojaldre</b> .....	200 g	42,55%
<b>Crema de almendras</b> .....	200 g	42,55%
<b>Gel de frambuesa</b> .....	50 g	10,64%
<b>Pintura galette de rois</b> .....	20 g	4,26%

Laminar a 3 mm y cortar dos cuadrados de 24x24 cm. Colocar la crema de almendras congelada en el centro, seguidamente unos dados de gel de frambuesa, ya con su haba y rey. Sellar con la otra lámina de hojaldre pintando con huevo la base.

### MASA DE HOJALDRE

Harina Sfoglia Molino Quaglia 34523 .....	800 g	33,61%
Harina Nova Molino Quaglia 34524 .....	200 g	8,40%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36638 .....	100 g	4,20%
Mantequilla noisette.....	50 g	2,10%
Sal.....	15 g	0,63%
Agua .....	350 g	14,71%
Nata líquida Excellence Elle&Vire 36614 .....	75 g	3,15%
Yemas de huevo .....	60 g	2,52%
Extracto de vainilla.....	5 g	0,21%
Vinagre de vino blanco o arroz .....	5 g	0,21%

Empastar y disponer dentro de la masa para dar los pliegues deseados, según elaboración. Dar 6 pliegues sencillos al pastón. Dejar reposar 30 minutos entre pliegue y pliegue. Laminar a 3 mm y cortar dos cuadrados de 24x24 cm.

### Beurre manié para los pliegues:

Harina Nova Molino Quaglia para espolvorear 34524 .....	120 g	5,04%
Placa de mantequilla 84% Elle&Vire 36634 ...	600 g	25,21%

### CREMA DE ALMENDRAS

Mantequilla 82% Elle&Vire 36638 .....	20 g	4,04%
Azúcar lustre 38489 .....	110 g	22,22%
Huevo entero.....	150 g	30,30%
Harina de almendra 37345.....	150 g	30,30%
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711 .....	25 g	5,05%
Ron ámbar .....	30 g	6,06%
Vainilla de Tahití Norohy 31974.....	10 g	2,02%

Mezclar por orden y colocar en un molde de 1 cm de altura y 18 cm de diámetro insertando el gel de frambuesa en daditos de 1x1 cm. Congelar.

## GEL DE FRAMBUESA

---

Puré de frambuesa Adamance 43351 .....	400 g	82,47%
Azúcar 34353.....	80 g	16,49%
Goma gellan 38697.....	5 g	1,03%

Mezclar todo y hervir durante 20 segundos. Verter en un aro a 1 cm de grosor. Una vez gelificado y frío cortar dados de 1x1 cm. Insertar dentro de la crema de almendras.

*La Goma gellan crea gelatinas termoirreversibles cuya estructura se sostiene durante la cocción de la galette.*

## PINTURA GALETTE DE ROIS

---

Huevo entero.....	180 g	53,89%
Leche.....	20 g	5,99%
Yema de huevo .....	80 g	23,95%
Nata 35% Elle&Vire 36641.....	30 g	8,98%
Sal.....	4 g	1,20%
Azúcar lustre 38489 .....	20 g	5,99%

Mezclar todo junto.



PANETTONE

# PANETTONE

por Carles Mampel

## Autólisis de la masa

Primer impasto .....	2230 g	49,23%
Segundo impasto .....	2100 g	46,36%
Caramelo en polvo .....	200 g	4,42%

Reposar 1 hora en bloque. Dividir en las piezas deseadas y reposar durante 20 minutos. Bolear, reposar y bolear de nuevo. Colocar en molde y fermentar a 28 °C (los tiempos de fermentación dependerán de la actividad de la masa). Cocer en el horno hasta llegar a 92 °C en el interior del panettone. Espolvorear el caramelo en polvo por encima.

## AUTÓLISIS DE LA MASA

Harina Panettone Molino Quaglia 34525 ...	1450 g	86,83%
Agua .....	220 g	13,17%

Mezclarlo todo junto y dejar reposar una hora para autólisis.

## PRIMER IMPASTO

Harina Panettone Molino Quaglia 34525 ...	1450 g	40,17%
Yemas de huevo .....	200 g	5,54%
Agua .....	220 g	6,09%
Crema catalana base .....	360 g	9,97%
Azúcar 34353 .....	420 g	11,63%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36638 .....	510 g	14,13%
Masa madre .....	450 g	12,47%

Mezclar las yemas de huevo con el azúcar y blanquear. A continuación añadir la masa autólisis. Por último añadir la mantequilla a dados a temperatura ambiente. Amasar lentamente durante 35 minutos. Fermentar a 26 °C hasta triplicar prácticamente su volumen.

## SEGUNDO IMPASTO

Harina Panettone Molino Quaglia 34525 .....	500 g	23,05%
Azúcar 34353 .....	300 g	13,83%
Yemas de huevo frescas .....	300 g	13,83%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36638 .....	650 g	29,97%
Nata 35% Elle&Vire 36613 .....	90 g	4,15%
Miel 37469 .....	110 g	5,07%
Malta diastática .....	15 g	0,69%
Sal .....	20 g	0,92%
Vaina vainilla Tahiti Norohy 31974 .....	5 g	0,23%
Piel de limón .....	25 g	1,15%
Canela en polvo .....	4 g	0,18%
Piel de naranjas frescas .....	20 g	0,92%
Manteca de cacao en gotas Valrhona 28047 ..	80 g	3,69%
Agua muy fría (para el <i>bassinage</i> )* .....	50 g	2,31%

Colocar todo con el segundo impasto y amasar. Ajustar con el agua al final del amasado.

\* Entre 35 y 50 g

## CARAMELO EN POLVO

Azúcar fondant en polvo 38486 .....	200 g	50%
Glucosa líquida 40 DE 37305 .....	200 g	50%

Caramelizar todo junto y verter en un tapete de silicona, dejar enfriar. Colocar el caramelo en un robot y triturarlo hasta crear un polvo.



# Sosa

## Confitados con el máximo sabor a fruta fresca

---

La gama de confitados que preserva  
el verdadero sabor, textura y color  
de la fruta de origen



Descubre  
más aquí

**Sosa Ingredients**

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain  
T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)





**Sosa Ingredients**

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

T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

