



PASTELERÍA DE VERANO



Sosa Ingredients

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

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



VEGANO SIN GLUTEN

ELABORACIÓN PRINCIPAL

Pasta de avellana italiana tostada 37537.....	150 g	16,91%
Azúcar muscovado Dark 37890.....	75 g	8,46%
Bebida vegetal de avellanas.....	75 g	8,46%
Harina de avellana tostada 37347.....	80 g	9,02%
Agua fría.....	500 g	56,37%
Gelespessa 37874.....	2 g	0,23%
Natur Emul 38850.....	5 g	0,56%

Emulsionar la pasta de avellanas con la mitad del agua, la bebida vegetal y el Natur Emul con el batidor de mano. Añadir el resto del agua bien fría, la harina de avellana y el azúcar. Pasar de nuevo por el batidor de mano. Reposar entre 3 y 4 horas y filtrar por la *superbag*. Añadir el líquido restante con la Gelespessa y volver a triturar bien. Mantener en frío para su consumo.



ELABORACIÓN PRINCIPAL

Sablée de almendras-tonka.....	80 g	53,33%
Gelée de fresas-hipiscos.....	20 g	13,33%
Guacamole dulce.....	40 g	26,67%
Cobertura Inspiration fresa Valrhona 15391.....	5 g	3,33%
Fresitas del bosque.....	5 g	3,33%

Colocar un disco de cobertura Inspiration fresa sobre el sablée y, sobre él, la gelée de hibiscos. Colocar un poco de guacamole dulce y acabar con unas fresitas del bosque.

SABLÉE DE ALMENDRAS-TONKA

Azúcar lustre 38489.....	320 g	22,21%
Huevo entero.....	200 g	13,88%
Harina de almendra Marcona 37336.....	100 g	6,94%
Mantequilla extra seca 84% sin sal Elle&Vire 36634.....	640 g	44,41%
Maltodextrina 38771.....	80 g	5,55%
Haba tonka.....	1 g	0,07%
Harina Frolla Molino Quaglia 39711.....	100 g	6,94%

Cortar la mantequilla fría en dados de 1 cm. Colocar en la mezcladora con todos los ingredientes menos el huevo y enarenar. Finalmente añadir el huevo y mezclar de nuevo hasta obtener una masa homogénea. Estirar entre dos hojas de guitarra a 2,5 mm de espesor. Enfriar y cortar las bases de la tarta. Cocer entre dos tapetes antiadherentes a 160 °C durante 15 minutos.

GELÉE DE FRESAS-HIBISCOS

Agua.....	400 g	66,67%
Flores secas de hibiscos.....	25 g	4,17%
Azúcar 34353.....	50 g	8,33%
Fresas congeladas.....	100 g	16,67%
Agar-agar en polvo 37872.....	5 g	0,83%
Masa de gelatina.....	20 g	3,33%

Infundonar las flores y las fresas congeladas en el agua con el azúcar durante una noche. Filtrar y añadir el agar-agar. Llevar a ebullición, añadir la masa de gelatina y estirar en un metacrilato. Dejar gelificar y cortar con un aro en la medida deseada. Reservar.

MASA DE GELATINA

Gelatina de bovino en polvo 38670.....	20 g	16,67%
Agua.....	100 g	83,33%

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

GUACAMOLE DULCE

Aguacate maduro.....	200 g	76,63%
Glaseado neutro Absolu Cristal Valrhona 5010.....	50 g	19,16%
Piel de lima.....	2 g	0,77%
Zumo de lima.....	5 g	1,92%
Menta fresca.....	2 g	0,77%
Té Matcha C Bio 39041.....	2 g	0,77%

Triturar los aguacates con un tenedor hasta conseguir una pasta con trocitos. Añadir el Absolu Cristal, la menta cortada muy fina, el zumo y la piel de lima rallada con un Microplane. Mezclar todo con el té Matcha. Reservar.



ELABORACIÓN PRINCIPAL

Masa de baba.....	20 g	15,75%
Jarabe de ron	5 g	3,94%
Ganache montada de yuzu.....	80 g	62,99%
Xop de menta	20 g	15,75%
Menta fresca	2 g	1,57%

Montar la ganache y llenar los moldes hasta la mitad con ella. Colocar la esfera de baba en el centro, colocar la otra parte del molde y terminar de rellenar con más ganache. Congelar. Preparar el xop de menta y bañar las piezas por inmersión. Decorar con hojas de menta fresca y de caléndula.

MASA DE BABA

Harina de fuerza Nova Molino Quaglia	34524	...240 g	36,98%
Huevo entero		175 g	26,96%
Sal		4 g	0,62%
Miel de castaña	37467 60 g	9,24%
Levadura prensada de panadería.....		30 g	4,62%
Mantequilla 82% sin sal Elle&Vire	36638140 g	21,57%

Amasar todo junto menos la mantequilla y la miel. Seguidamente fundir la mantequilla, mezclar con la miel y añadirlo tibio a la masa. Rellenar moldes de silicona, fermentar ligeramente. Cocer a 180 °C durante 15 minutos aproximadamente.

[illegible]

JARABE DE RON

Agua.....	800 g	57,89%
Azúcar 34353.....	400 g	28,94%
Ron	180 g	13,02%
Agar-agar en polvo 37872	1 g	0,07%
Vaina de vainilla de Tahiti 31972	1 g	0,07%

Hervir todo junto y añadir el ron al final. Verter sobre los mini babas y dejar reposar una noche hasta que queden bien empapados. Escurrir y reservar.



GANACHE MONTADA DE YUZU

Cobertura Inspiration yuzu Valrhona 19998.....	200 g	16%
Nata 35% (1) Elle&Vire 36614.....	120 g	9,60%
Azúcar 34353.....	50 g	4%
Puré de yuzu	30 g	2,40%
Nata 35% (2) Elle&Vire 36614.....	800 g	64%
Masa de gelatina.....	50 g	4%

Hervir la nata (1) con el azúcar y la masa de gelatina. Fundir la cobertura de yuzu y añadir la nata hervida y el puré de yuzu. Por último mezclar la nata (2) y dejar reposar durante 12 horas en nevera. Montar y colocar en el molde miniesfera con el mini baba en interior y congelar.

MASA DE GELATINA

Gelatina de bovino en polvo 38670.....	20 g	16,67%
Agua.....	100 g	83,33%

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

XOP DE MENTA

Jarabe TPT	150 g	27,80%
Agua.....	350 g	64,87%
Colorante verde menta hidrosoluble 39443 ...	0,50 g	0,09%
Freeze Veggie Gel 38642.....	35 g	6,49%
Caviar de vainilla	2 g	0,37%
Menta fresca	2 g	0,37%

Mezclar todo junto y llevar a ebullición. Utilizar para bañar las esferas.



ELABORACIÓN PRINCIPAL

Clafoutis de avellanas y frambuesas	80 g	59,26%
Cremoso de frambuesa-tonka.....	30 g	22,22%
Mascarpone de vainilla.....	20 g	14,81%
Cobertura de albahaca	5 g	3,70%
Frambuesas frescas	qs	
Fresitas del bosque frescas.....	qs	
Fresas frescas.....	qs	
Menta fresca	qs	
Albahaca mini.....	qs	
Hierba Luisa.....	qs	
Glaseado neutro Absolu Cristal Valrhona 5010	qs	

Alisar una fina capa de mascarpone de vainilla sobre el clafoutis. Colocar una lámina de cobertura de albahaca. Bañar el cremoso de frambuesa en Absolu Cristal rebajado con un 12% de agua. Colocar sobre las tartas y terminar con frutas y hierbas frescas.

CLAFOUTIS DE AVELLANAS Y FRAMBUESAS

Nata 35% Elle&Vire 36614.....	150 g	32,05%
Azúcar lustre 38489	60 g	12,82%
Harina de avellana tostada 37347.....	80 g	17,09%
Harina de almendra Marcona 37336.....	20 g	4,27%
Huevo entero	80 g	17,09%
Yema.....	40 g	8,55%
Azúcar muscovado Dark 37890.....	30 g	6,41%
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711.....	8 g	1,71%

Mezclar la nata con las harinas de frutos secos y el azúcar lustre. Añadir los huevos y la yema y mezclar bien. Finalmente añadir la harina tamizada. Verter dentro de las bases de sablée ya cocinadas donde hemos colocado unas frambuesas frescas. Cocer entre 12 o 14 minutos a 175 °C.



CREMOSO DE FRAMBUESA-TONKA

Pulpa de frambuesa Adamance 32355.....	500 g	69,74%
Haba tonka	2 g	0,28%
Inulina en frío 39461	125 g	17,43%
Azúcar 34353	30 g	4,18%
Masa de gelatina.....	60 g	8,37%

Fundir la masa de gelatina con un poco de la pulpa y añadir el azúcar y la haba tonka rallada. Agregar el resto del puré y la inulina y triturar hasta obtener una mezcla homogénea y lisa. Verter en el molde deseado y dejar reposar entre 6 y 8 horas en nevera. Congelar para desmoldar y reservar.

MASA DE GELATINA

Gelatina de bovino en polvo 38670.....	20 g	16,67%
Agua.....	100 g	83,33%

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

MASCARPONE DE VAINILLA

Mascarpone Elle&Vire 36629.....	200 g	92,59%
Vaina de vainilla de Tahiti 31972	1 g	0,46%
Azúcar lustre 38489	15 g	6,94%

Mezclar todo junto y alisar una fina capa sobre los sablés ya cocidos.

COBERTURA DE ALBAHACA

Chocolate blanco 33% Opalys Valrhona 8118..	1000 g	99,01%
Albahaca liofilizada en polvo 38458	8 g	0,79%
Flor de sal de Guérande 37808.....	2 g	0,20%

Mezclar la cobertura fundida con la sal y la albahaca y conchar durante 4 o 5 horas. Templar a 30 °C, repartir entre dos hojas de guitarra y realizar piezas del tamaño deseado.

