

*Sosa*

# PASTELERÍA DE VERANO



## Sosa Ingredients

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

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



# TARTAleta FINA DE AGUACATE Y FRESTITAS DEL BOSQUE

## ELABORACIÓN PRINCIPAL

Sablée de almendras-tonka.....	80 g	53,33%
Gelée de fresas-hibiscos .....	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%

Infusionar 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.

oo

## 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.



## ESFERA DE MOJITO

### 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 llenar 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 36638 .....	140 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.

oo

### 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 <b>5010</b> .....	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 <b>36614</b> .....	150 g	32,05%
Azúcar lustre <b>38489</b> .....	60 g	12,82%
Harina de avellana tostada <b>37347</b> .....	80 g	17,09%
Harina de almendra Marcona <b>37336</b> .....	20 g	4,27%
Huevo entero .....	80 g	17,09%
Yema.....	40 g	8,55%
Azúcar muscovado Dark <b>37890</b> .....	30 g	6,41%
Harina floja Frolla Molino Quaglia <b>39711</b> .....	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%
<b>Masa de gelatina</b> .....	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.

