



RECE— —TARIO

BASE

DE LA
GASTRONOMÍA
MODERNA

SEGÚN
SOSA INGREDIENTS



Editorial

Con la misión de impulsar y promover una gastronomía moderna que esté siempre a la vanguardia y que satisfaga las necesidades del mercado, desde Sosa Ingredients te presentamos este extenso compendio de recetas. Este dossier está diseñado con las técnicas y productos más actuales que definen la cocina del futuro.

Inspiración en cada rincón

En Sosa Ingredients no solo somos proveedores de ingredientes, sino también una fuente de inspiración y emoción para chefs de todo el mundo. Aquí, en este recetario, te ofrecemos más de 30 subrecetas seleccionadas de nuestra biblioteca. Nuestra meta es estimular tu creatividad e innovación en tu propia cocina.

El Equipo Técnico como tu fuente de creatividad

Cada receta en este libro es el resultado de la pasión y experiencia de nuestro equipo técnico, que ama la gastronomía tanto como tú. Hemos creado 12 recetas completas a partir de las subrecetas de este dossier. Cada una de estas creaciones es una prueba viva de nuestro compromiso con la excelencia y la calidad en la cocina moderna.

Este recetario no solo es una herramienta valiosa para chefs y profesionales de la gastronomía, sino también un homenaje a la diversidad y versatilidad de los ingredientes que ofrecemos. Esperamos que estas recetas te inspiren, generen nuevas ideas y despierten tu pasión por la innovación en tu cocina. ¡Vamos a cocinar!

Índice

Top técnicas.....	4
Top aplicaciones y subrecetas.....	6
Las recomendaciones de nuestros técnicos.....	23
Top productos.....	36

Aires y espumas.....	6
Mousses y merengues.....	8
Masas y bizcochos.....	9
Terrinas y compactos.....	11
Salsas.....	12
Flanes, cuajadas y gelatinas.....	14
Crujientes.....	18
Cremas y cremosos.....	19
Coctelería.....	20

Top técnicas

emulsión

Una emulsión es una **unión homogénea de grasas y agua**. Para que se produzca una emulsión es necesario que intervenga un ingrediente con propiedad emulsionante, como la lecitina del huevo, las proteínas lácteas y animales, azúcares, etc.



aireación

Consiste en la **introducción de aire en un líquido o sólido** para aumentar el volumen de la elaboración y obtener una textura más ligera. Podemos airear mediante agitación, fermentación (levadura) o químicamente (como en el caso del bicarbonato) quedando retenido el aire en el interior.

Para que se produzca la aireación se necesitan ingredientes que tengan capacidad de retención de aire, como por ejemplo las proteínas.



estabilización

Proceso mediante el cual logramos **mantener el aspecto y textura de una elaboración durante un tiempo prolongado y aumentar la resistencia en procesos de congelación y descongelación** sin que se produzca sinéresis. Por ejemplo, en el caso de un helado para aguantar más tiempo sin derretirse o mantener la textura de una chantilly durante más tiempo.



espesamiento

Consiste en **incrementar la consistencia de una elaboración** sin necesidad de modificar su color, sabor u olor. Esta técnica es fundamental en la cocina y se utiliza con el propósito de conseguir una textura más densa y agradable a una amplia variedad de elaboraciones, desde salsas y sopas hasta guisos y postres. Se logra mediante la incorporación de almidones, gelatinas y fibras.



gelificación o coagulación

Consiste en **convertir un líquido en un sólido**, formando una estructura con diferentes grados de dureza (más blanda, más dura, más quebradiza, etc.). Es una técnica muy importante por la necesidad de obtener texturas con diferentes propósitos, como por ejemplo dar estructura a una mousse para que pueda ser cortada. Existen gelificantes de origen vegetal o animal, con los que se consiguen texturas muy distintas. En el caso de la coagulación, convertimos un líquido en un sólido más o menos compacto. Se puede producir por coagulación de las proteínas mediante calor, como el huevo en un flan.



Aires y espumas



Aires y espumas

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Pompas de aceite de sésamo

Aceite de sésamo	250 g	98,43%
Lecitina de soja 38754.....	4 g	1,57%

Mezclar los ingredientes en un baño María y calentar a 60 °C. Dejar enfriar a temperatura ambiente y crear las pompas con el Foam Kit.

SALADO DULCE VEGETARIANO

Espuma de yogur

Agua.....	50 g	23,36%
Yogur griego.....	150 g	70,09%
Yopols Mediterranean 39092.....	4 g	1,87%
Proespuma Frío 38976.....	10 g	4,67%

Mezclar todos los ingredientes juntos y poner en un sifón con una carga de gas.

SALADO SIN GLUTEN

Espuma de bísque

Bisque de gambas	500 g	90,91%
Proespuma Caliente 38973	50 g	9,09%

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Calentar a 60 °C sin dejar de remover y verter en el sifón. Cargar con dos cargas de gas y reservar en un baño María a 70 °C.

SALADO SIN GLUTEN

Espuma caliente de maíz

Sofrito de cebolla		
Culinary Journey 37710	60 g	10,53%
Maíz en lata.....	250 g	43,86%
Nata 35,1% Elle&Vire 36614	160 g	28,07%
Agua.....	75 g	13,16%
Sal	4 g	0,70%
Proespuma Caliente 38973	21 g	3,68%

Saltear el sofrito de cebolla con el maíz en lata. Añadir la nata, el agua y la sal y triturar durante unos minutos en un procesador de cocina. Colar por una superbag para retirar la fibra, triturar el resultado con el Proespuma Caliente y llevarlo a 60 °C para activar el producto.

SALADO VEGETARIANO SIN GLUTEN

Espuma de wasabi

Guisantes	300 g	38,76%
Agua.....	400 g	51,68%
Menta.....	20 g	2,58%
Wasabi en polvo 39086	7 g	0,90%
Sal	7 g	0,90%
Proespuma Frío 38976.....	40 g	5,17%

Llevar el agua a ebullición y verter sobre los guisantes. Una vez frío añadir la menta, la sal, el wasabi y triturar bien. Pasar por un colador fino para retirar toda la fibra. Añadir el Proespuma y triturar bien. Cargar el sifón con dos cargas y reservar.

SALADO VEGETARIANO

Espuma de hinojo y raíz de apio

Raíz de apio	360 g	24,31%
Bulbo de hinojo.....	380 g	25,67%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 ...	100 g	6,75%
Anís en polvo.....	0,60 g	0,04%
Leche	600 g	40,52%
Proespuma Caliente 38973	40 g	2,70%

Mezclar la mantequilla, el hinojo y la raíz de apio cortados a cubos en una cazuela. Cubrir con la leche y llevar a ebullición durante 20 minutos a fuego medio. Triturar bien en un robot de cocina y colar para retirar el exceso de fibra. Una vez frío mezclar con el Proespuma y calentar a 60 °C. Verter la mezcla en un sifón con una carga de gas y reservar al baño María a 70 °C.



DULCE VEGETARIANO SIN GLUTEN

Espuma de melocotón de viña

Puré de melocotón de viña	400 g	90,91%
Proespuma Frío 38976.....	40 g	9,09%

Mezclar los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.

DULCE VEGETARIANO SIN GLUTEN

Aire de almendra

Leche de almendras	460 g	91,45%
Amaretto concentrado 36681.....	40 g	7,95%
Sucro Emul 39034	3 g	0,60%

Mezclar los ingredientes y triturar medio minuto. Crear el aire con el Foam Kit o una batidora de mano.

Mousses y merengues

Mousses y merengues

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Merengue italiano de limón

Pulpa de limón Adamance 41186.....	180 g	30,66%
Potatowhip 4418044180	7 g	1,19%
Azúcar 34353	200 g	34,07%
Trehalosa en polvo 39054	50 g	8,52%
Glucosa líquida 40 DE 37305	50 g	8,52%
Agua.....	100 g	17,04%

Mezclar la pulpa de limón con el Potatowhip con el túrmix, poner en el procesador y montar a velocidad 6. Colocar el agua con la glucosa el azúcar y la trehalosa y llevar a 121 °C. Añadir en el merengue en forma de hilo para conseguir un merengue Italiano.

DULCE VEGETARIANO SIN GLUTEN

Merengue de casis

Pulpa de casis Adamance 41185.....	160 g	43,24%
Agua.....	40 g	10,81%
Trehalosa en polvo 39054.....	75 g	20,27%
Azúcar 34353	75 g	20,27%
Albuwhip 38461	20 g	5,41%

Mezclar el agua, la pulpa y el Albuwhip. Montar con la batidora. Agregar poco a poco los azúcares y la fibra. Escudillar en forma de aro. Deshidratar 1 hora a 50 °C.

SALADO SIN GLUTEN

Mousse de foie

Foie mi-cuit	250 g	31,33%
Leche	200 g	25,06%
Nata 35,1% Elle&Vire 36614	300 g	37,59%
Fondo de pato	10 g	1,25%
Instangel 38734	30 g	3,76%
Goma guar 38689	1,50 g	0,19%
Flor de sal del Delta del Ebro 49527 ...	5 g	0,63%
Pimienta negra	1,50 g	0,19%

Mezclar el foie cortado a dados con la leche y calentar ligeramente al baño María o al microondas. Añadir el fondo de pato, la sal, la pimienta, la goma guar y el Instangel y triturar hasta obtener una crema lisa. Aparte semimontar la nata y mezclarla con la elaboración anterior de forma delicada. Verter en un marco de un grosor de 1,5 cm y reservar en el congelador. Una vez congelado cortar lingotes de 7x2 cm, insertar una brocheta y reservar de nuevo en congelador.

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Merengue seco de tomate

Agua.....	250 g	58,07%
Tomate liofilizado en polvo 37865.....	15 g	3,48%
Sojawhip 39028.....	10 g	2,32%
Maltodextrina 38771	100 g	23,23%
Trehalosa en polvo 39054	50 g	11,61%
Gelespessa 37874	2,50 g	0,58%
Sal	3 g	0,70%

Mezclar el agua, la sal, el polvo de tomate y el Sojawhip con un túrmix. Montar en la montadora con las varillas. Mezclar los demás ingredientes secos entre sí y añadirlos al montado anterior poco a poco. Dejar montar unos 10 minutos a velocidad media/alta. Escudillar de la forma deseada y deshidratar 12 horas a 60 °C.

Masas y bizcochos

DULCE VEGANO

Bizcocho de frambuesa

Azúcar 34353.....	200 g	20,26%
Harina floja		
Frolla Molino Quaglia 39711.....	200 g	20,26%
Baking Powder Std 37117.....	10 g	1,01%
Natur Emul 38850.....	6 g	0,61%
Potatowhip 4418044180.....	30 g	3,04%
Pulpa de frambuesa		
Adamance 41188.....	450 g	45,59%
Aceite de girasol.....	70 g	7,09%
Sal.....	1 g	0,10%
Frambuesa liofilizada en polvo 37855.....	20 g	2,03%

Mezclar la pulpa de frambuesa con el Potatowhip y montar. Añadir el azúcar y seguir montando tres minutos más. Aparte, mezclar el aceite de girasol con el Natur Emul y verter en el merengue. Mezclar bien. Por último, mezclar con los sólidos tamizados de manera delicada. Extender sobre una placa y hornear a 175 °C durante 10 minutos.

DULCE

Bizcocho de vainilla

Agua.....	240 g	28,74%
Pasta de vainilla Norohy 34283.....	15 g	1,80%
Albuwhip 39327.....	30 g	3,59%
Trehalosa en polvo 39054.....	40 g	4,79%
Azúcar 34353.....	160 g	19,16%
Yema de huevo.....	150 g	17,96%
Baking Powder Std 37117.....	10 g	1,20%
Harina.....	150 g	17,96%
Almidón de maíz.....	40 g	4,79%

Mezclar el agua con el Albuwhip y la pasta de vainilla. Triturar. Montar la mezcla 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 y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Extender en una placa y hornear a 155 °C durante 8 minutos.

SALADO

Blinis de teriyaki

Agua.....	70 g	14,71%
Albuwhip 38461.....	27 g	5,67%
Harina floja Molino Quaglia 39711.....	180 g	37,82%
Mascarpone.....	60 g	12,61%
Baking Powder Std 37117.....	6 g	1,26%
Salsa Teriyaki		
Culinary Journey 37695.....	100 g	21,01%
Aceite de girasol.....	20 g	4,20%
Almidón de maíz.....	10 g	2,10%
Sal.....	3 g	0,63%

Mezclar el agua con la salsa de teriyaki, el mascarpone y el aceite de girasol. Mezclar durante un minuto. Aparte mezclar los ingredientes restantes y verter en la anterior elaboración. Mezclar un minuto más. Llenar un sifón con la masa y agregar el gas hasta que se llene. Mantener en la nevera para el servicio.



SALADO

Masa de corn dog

Harina floja		
Frolla Molino Quaglia 39711.....	150 g	18,18%
Harina de maíz.....	75 g	9,09%
Azúcar 34353.....	40 g	4,85%
Sal.....	5 g	0,61%
Huevo.....	100 g	12,12%
Leche.....	450 g	54,55%
Baking Powder Std 37117.....	5 g	0,61%

Mezclar los sólidos en un bol y remover bien hasta que queden bien integrados. Aparte combinar el huevo con la leche y verter sobre los sólidos. Triturar bien hasta obtener una masa homogénea.

DULCE VEGANO

Financier

Azúcar 34353.....	280 g	27,40%
Cremsucre 37821.....	25 g	2,45%
Harina floja		
Frolla Molino Quaglia 39711.....	100 g	9,78%
Harina de almendra 37345.....	130 g	12,72%
Sal.....	1 g	0,10%
Baking Powder Std 37117.....	6 g	0,59%
Potatowhip 4418044180.....	20 g	1,96%
Agua.....	230 g	22,50%
Sustituto vegetal de la mantequilla.....	230 g	22,50%

Mezclar el agua con Potatowhip. Montar bien. Añadir el azúcar y seguir montando hasta que quede bien disuelto. Aparte mezclar los sólidos con el sustituto vegetal de la mantequilla fundido a 40 °C y remover bien hasta que todo quede bien integrado. Añadir el merengue en dos partes manteniendo al máximo la aereación. Estirar en una placa y hornear 15 minutos a 170 °C.

SALADO

Corn dog de sepia

Sepia fresca	400 g	96,39%
Gelbinder 37873.....	8 g	1,93%
Sal	4 g	0,96%
Humo en polvo 39006.....	3 g	0,72%

Cortar la sepia fresca en trozos pequeños irregulares y mezclar con el resto de ingredientes en un procesador de cocina. Triturar unos dos minutos hasta obtener una masa regular. Rellenar los moldes cilíndricos y dejar hidratar en nevera una hora. Transcurrido ese tiempo congelar. Una vez congelados cortar del tamaño deseado e insertar en brochetas de madera.

SALADO

Carpaccio de sepia

Espinacas liofilizadas en polvo 38604	50 g	3,13%
Gelbinder 37873.....	50 g	3,13%
Sepia	500 g	31,25%
Agua.....	1000 g	62,50%

Limpiar la sepia y cortar a tiras de 1 cm de grosor. Aparte, mezclar el Gelbinder con las espinacas liofilizadas en polvo en un bol. Rebozar las tiras de sepia en la mezcla anterior y sumergir en el agua durante 3 segundos. Disponer las tiras ligeramente escurridas sobre un papel film y enrollarlo formando un cilindro de 10 cm de diámetro. Reposar en nevera una noche y cortar con una máquina cortafiambres a 1 mm de grosor.

SALADO

Terrina de pollo y gambas al tandoori

Tandoori Masala	50 g	14,71%
Gelbinder 37873.....	50 g	5,67%
Pechuga de pollo.....	150 g	37,82%
Gamba.....	100 g	12,61%
Agua.....	1000 g	1,26%

Mezclar el Tandoori con Gelbinder en un bol. Cortar las pechugas de pollo en tiras de 1 cm de grosor. Pelar las gambas y destriparlas. Rebozar las tiras de pollo y las gambas en la mezcla Tandoori y sumergirlas en agua unos segundos. Disponer las gambas y el pollo ligeramente escurridos de forma intercalada sobre un papel film y formar un cilindro de 6 cm de diámetro. Reposar una noche en nevera.



Terrinas y compactos

Salsas

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Mayonesa de pimienta rojo

Licuada de pimienta rojo	100 g	38,76%
Natur Emul 38850	5 g	1,94%
Potatowhip Cold 43124	1 g	0,39%
Sal	2 g	0,78%
Aceite de girasol	50 g	19,38%
Aceite de oliva	100 g	38,76%

Triturar los aceites con el Natur Emul, el Potatowhip Cold y la sal. Combinar las dos elaboraciones. Triturar hasta obtener textura de mayonesa.



SALADO SIN GLUTEN

Beurre blanc

Chalota	60 g	8,36%
Nata 35,1% Elle&Vire 36613	300 g	41,78%
Champagne	200 g	27,86%
Mantequilla sin sal Elle&Vire 36632	150 g	20,89%
Sal	5 g	0,70%
Gelespessa 36838	3 g	0,42%

Cortar la chalota en juliana y sofreír 10 minutos a fuego lento con una nuez de mantequilla. Añadir el champagne y reducir a seco. Añadir la nata y llevar a ebullición. Triturar todo junto con el resto de la mantequilla, la sal y el Gelespessa y pasar por un colador. Reservar.

SALADO SIN GLUTEN

Bechamel de foie trufada

Leche	200 g	59,51%
Nata 35,1% Elle&Vire 36641	50 g	14,88%
Gelcrem Caliente 38673	25 g	7,44%
Foie mi-cuit	50 g	14,88%
Aroma de trufa natural liposoluble 38379	0,10 g	0,03%
Sal	10 g	2,98%
Pimienta de Sichuan 38937	0,50 g	0,15%
Nuez moscada	0,50 g	0,15%

Mezclar todos los ingredientes excepto el foie y el aroma. Calentar a 100 °C sin dejar de remover hasta que espese. Añadir el foie y el aroma y triturar.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Mayonesa de soja

Agua.....	40 g	15,69%
Aceite de girasol.....	150 g	58,82%
Natur Emul 38850	4 g	1,57%
Potatowhip Cold 43124.....	1 g	0,39%
Salsa de soja		
Culinary Journey 37680	60 g	23,53%

Mezclar el agua, la salsa de soja y el Potatowhip Cold con el Natur Emul y triturar. Una vez bien triturado añadir el aceite y emulsionar.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Aceite texturizado

Aceite de oliva.....	200 g	97,09%
Wax Concept 39087	6 g	2,91%

Calentar el aceite a 65 °C y fundir la cera. Dejar enfriar y utilizar para aislar de la humedad productos liofilizados o panes tostados.

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Gel de frambuesa

Pulpa de frambuesa		
Adamance 41188	400 g	72,07%
Jarabe TPT	100 g	18,02%
Zumo de limón	30 g	5,41%
Gelcrem Frío 38674	25 g	4,50%

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.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Sustituto vegetal de la mantequilla

Agua.....	150 g	14,97%
Grasa de coco desodorizada 37327	580 g	57,88%
Aceite de girasol.....	250 g	24,95%
Natur Emul 38850	10 g	1%
Sojawhip 39028.....	12 g	1,20%

Triturar con batidor eléctrico el agua con el Sojawhip y el Natur Emul hasta conseguir una mezcla homogénea. Fundir la grasa de coco y mezclarla con el aceite de girasol. La temperatura de la mezcla de aceites debe ser de 18/20 °C. Añadir los aceites poco a poco en la primera preparación y emulsionar con batidor eléctrico. Si se corta la emulsión, significa que ha subido demasiado la temperatura de la mezcla. En este caso, enfriar hasta que empiece a cristalizar y volver a emulsionar. El resultado final debe de ser como una mayonesa densa. Conservar en nevera, donde va a cristalizar y endurecerse.

Salsas

Flanes, cuajadas y gelatinas



Flanes, cuajadas y gelatinas

SALADO VEGETARIANO SIN GLUTEN

Velo de dashi

Agua.....	500 g	81,30%
Gelificante vegetal en polvo 38678	25 g	4,07%
Dashi en polvo.....	10 g	1,63%
Salsa de soja		
Culinary Journey 37680	80 g	13,01%

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición sin dejar de remover. Verter en una bandeja 3 mm de grosor y dejar gelificar.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Cuscús de trufa

Agua.....	250 g	80,54%
Brisura de trufa	50 g	16,11%
Sal	3 g	0,97%
Aroma de trufa negra 38413	0,4 g	0,13%
Goma gellan 38697	7 g	2,26%

Mezclar todos los ingredientes, excepto el aroma, y llevar a ebullición por unos 20 segundos. Cuando esté por debajo de 70 °C añadir el aroma, colocar en moldes y dejar gelificar. Rallar una vez gelificado.

SALADO SIN GLUTEN

Flan de pollo

Agua.....	800 g	76,70%
Nata 35,1% Elle&Vire 36614	200 g	19,18%
Fondo de pollo		
Culinary Journey 48500	30 g	2,88%
Dashi en polvo.....	5 g	0,48%
Pro-pannacotta 38970	4 g	0,38%
Sal	4 g	0,38%

Mezclar todos los ingredientes en frío con una batidora. Llevar a ebullición. Verter en un molde con la forma deseada y dejar reposar en nevera. Dejar gelificar 1 hora antes de usar.

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Perlas de yuzu

Pulpa de yuzu.....	100 g	19,23%
Agar-agar en polvo 37872.....	10 g	1,92%
Aceite de girasol.....	1 L	
Pasta concentrada natural de yuzu 39381.....	10 g	1,92%
Agua.....	400 g	76,92%

Mezclar todos los ingredientes excepto el aceite y llevar a ebullición. Con ayuda de un biberón verter gotas de la mezcla a 60 °C en el aceite de girasol muy frío. Escurrir y lavar las perlas en agua fría. Conservar en nevera.

DULCE VEGETARIANO SIN GLUTEN

Gel de pera

Pulpa de pera Adamance 41191.....	400 g	84,21%
Almíbar TPT.....	50 g	10,53%
Gelcrem Frío 38674.....	25 g	5,26%

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 más, para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Mermelada de tomate y albahaca

Zumo de tomate.....	500 g	66,14%
Isomalt en polvo 39463.....	120 g	15,87%
Pectina Fruit NH 37850.....	6 g	0,79%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	30 g	3,97%
Aroma de albahaca.....	0,01 g	0%
Brunoise de tomate.....	100 g	13,23%

Calentar el zumo de tomate y la glucosa a 40 °C. Aparte, mezclar el Isomalt y la pectina y añadir en forma de lluvia al zumo. Hervir sin parar de remover. Verter en una bandeja y filmar. Dejar reposar 5 horas. Añadir el aroma y la brunoise.



SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Gelatina rallada de almendra amarga

Agua.....	300 g	72,82%
Pasta de almendra amarga 37514.....	100 g	24,27%
Aroma natural de almendra amarga 38242.....	1 g	0,24%
Sal	3 g	0,73%
Goma gellan 38697.....	8 g	1,94%

Mezclar el agua con la pasta de almendra amarga, la goma gellan y la sal. Triturar durante 30 segundos. Verter la mezcla en un cazo y llevar a ebullición sin dejar de remover. Hervir durante un minuto a fuego medio. Añadir el aroma y verter en un marco para obtener un bloque de 4 cm de alto aproximadamente. Dejar gelificar en nevera. Rallar con la ayuda de un rallador.



SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Glaseado de vermut

Vermut.....	250 g	95,24%
Gelificante vegetal en polvo 38678.....	12,50 g	4,76%

Mezclar los ingredientes gradualmente removiendo enérgicamente con ayuda de una varilla. Llevar a ebullición sin dejar de remover.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Gel de piquillos

Piquillos asados.....	200 g	44,44%
Agua.....	200 g	44,44%
Gelcrem Frío 38674	28 g	6,22%
Sal	2 g	0,44%
Salsa de chile dulce.....	20 g	4,44%

Mezclar los piquillos con el agua y triturar durante un minuto. Colar con un colador fino para retirar toda la fibra. Añadir el Gelcrem Frío y la salsa de chile y triturar durante unos 3 minutos. Reservar en frío durante 30 minutos y triturar de nuevo, un minuto más, hasta obtener una textura de crema fina y sedosa. Reservar en una manga para presentación.

SALADO VEGETARIANO SIN GLUTEN

Terrina de guisantes y menta

Guisantes	400 g	51,15%
Hinojo	120 g	15,35%
Sake	100 g	12,79%
Agua.....	100 g	12,79%
Menta.....	20 g	2,56%
Sal	10 g	1,28%
Gelbinder 37873.....	4 g	0,51%
Maltodextrina 38771	8 g	1,02%
Aceite de oliva.....	20 g	2,56%

Cortar el hinojo en brunoise y saltear en el aceite durante 3 minutos. Añadir los guisantes, el agua, la menta y el sake y cocer a fuego lento durante 4 minutos. Rectificar de sal y enfriar. Aparte, mezclar el Gelbinder con la maltodextrina y espolvorear lentamente en los guisantes. Mezclar bien y formar las terrinas. Dejar reposar 20 minutos.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Gel de pimienta roja

Pimiento rojo	600 g	46,66%
Aceite de oliva.....	500 g	38,88%
Ajo.....	30 g	2,33%
Pimentón	8 g	0,62%
Tomate frito.....	125 g	9,72%
Sal	8 g	0,62%
Flaxfiber 4215142151.....	15 g	1,17%

Licuar el pimiento rojo y reducir a la mitad. Aparte tostar los ajos laminados en el aceite y colar. Mezclar el licuado de pimiento con el pimentón, la sal, el tomate frito y el Flaxfiber y triturar añadiendo el aceite de ajo hasta obtener una emulsión estable. Reservar.

SALADO VEGETARIANO SIN GLUTEN

Cremoso de mascarpone

Mascarpone Elle&Vire 36629.....	350 g	69,31%
Leche	150 g	29,70%
Pro-pannacotta 38970.....	3 g	0,59%
Sal	2 g	0,40%

Mezclar bien la leche, la sal y el Pro-pannacotta. Llevar a ebullición. Añadir el mascarpone y seguir mezclando fuera del fuego. Verter en una bandeja y dejar reposar en nevera.



Flanes, cuajadas y gelatinas

Crujientes

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Crumble de kikos

Harina de maíz tostado	100 g	71,43%
Maltosec 38772	15 g	10,71%
Agua.....	25 g	17,86%

Mezclar los ingredientes en un bol con ayuda de un guante hasta obtener una masa regular. Extender en una bandeja con papel de horno en forma de crumble irregular y tostar al horno en 130 °C unos 15/20 minutos.

SALADO VEGANO SIN GLUTEN

Palitos de semillas

Mix de semillas.....	300 g	78,95%
Maltosec 38772	40 g	10,53%
Agua.....	40 g	10,53%

Mezclar todos los ingredientes juntos. Estirar esta masa entre dos tapetes de silicona y cocinar durante 20 minutos a 110 °C. Cortar de la forma deseada. Acabar de secar en el horno durante 5 minutos.



Cremas y cremosos

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Crema de pistacho

Agua.....	300 g	50,55%
Azúcar 34353.....	60 g	13,48%
Pasta de pistacho 44132.....	120 g	30,33%
Gelcrem Caliente 38673.....	25 g	5,05%
Natur Emul 38850.....	1 g	0,51%

Mezclar el agua con el azúcar y el Gelcrem Caliente en un cazo. Llevar a ebullición removiendo constantemente. Aparte mezclar la pasta con el Natur Emul y mezclar bien hasta que quede integrado. Combinar las dos elaboraciones y triturar hasta obtener una emulsión estable. Reservar una noche en nevera antes de usar.



DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Cremoso de naranja

Puré de naranja.....	250 g	75,76%
Inulina en caliente 39460.....	50 g	15,15%
Azúcar 34353.....	30 g	9,09%

Triturar el puré y el azúcar con la inulina, incorporándola en forma de lluvia. Calentar a 70 °C. Dejar reposar durante una hora en nevera para su utilización.

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Crema de almendra amarga

Agua.....	300 g	50,55%
Azúcar 34353.....	80 g	13,48%
Pasta de almendra tostada 36860.....	180 g	30,33%
Gelcrem Caliente 38673.....	30 g	5,05%
Natur Emul 38850.....	3 g	0,51%
Aroma de almendra amarga 38242.....	0,50 g	0,08%

Mezclar el agua con el azúcar y Gelcrem Caliente en un cazo. Llevar a ebullición removiendo sin parar. Aparte mezclar la pasta con el Natur Emul y mezclar bien hasta que quede integrado. Combinar las dos elaboraciones, añadir el aroma y triturar hasta obtener una emulsión estable. Reservar una noche en nevera antes de usar.

DULCE VEGETARIANO

Ganache montada Opalys

Nata 35,1% Elle&Vire 36613.....	1650 g	71,49%
Chocolate blanco 33%		
Opalys Valrhona 8118.....	650 g	28,16%
Flor de sal de Guérande 37808.....	7 g	0,30%
Vaina de vainilla Norohy 31972.....	1 g	0,04%

Hervir la nata con la sal y la vainilla y verterla sobre el chocolate. Mezclar durante un minuto y guardar en un lugar fresco una noche. Batir en un robot.

Coctelería

DULCE VEGANO SIN GLUTEN

Mojito de mango

Caviar de mango.....	80 g	27,12%
Lima	30 g	10,17%
Menta fresca	10 g	3,39%
Azúcar moreno	15 g	5,08%
Ron	60 g	20,34%
Soda.....	40 g	13,56%
Hielo pilé	60 g	20,34%

Cortar la lima en trozos y disponer en la base de un vaso con la menta y el azúcar. Aplastar para sacar los jugos. Añadir el hielo pilé, el ron y la soda. Terminar con el caviar de mango encima.

Caviar de mango

Pulpa de mango Adamance 41189..	300 g	71,26%
Agua.....	50 g	11,88%
Jarabe TPT	50 g	11,88%
Pasta concentrada de mango 37424..	20 g	4,75%
Alginate 38467	1 g	0,24%

Baño de Clorur

Triturar 5 minutos todos los ingredientes excepto el baño de Clorur. Llenar el Caviar Box y crear el caviar introduciendo gotas en del baño de Clorur.

Baño de Clorur

Agua.....	300 g	70,92%
Clorur 38548	50 g	11,82%

Mezclar los ingredientes durante 5 minutos con ayuda de una batidora de mano y reservar.



DULCE VEGETARIANO SIN GLUTEN

Black Russian

Espuma Black Russian	40 g	28,57%
Vodka	40 g	28,57%
Licor de café.....	20 g	14,29%
Hielo.....	40 g	28,57%

Mezclar el vodka con el licor de café en una coctelera con hielo y agitar bien. Verter el contenido de la copa y terminar con la espuma.

Espuma Black Russian

Vodka	100 g	20,20%
Licor de café.....	75 g	15,15%
Jarabe TPT	50 g	10,10%
Agua.....	150 g	30,30%
Café espresso.....	100 g	20,20%
Proespuma Frío 38976.....	20 g	4,04%

Mezclar los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.





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.



Las recomenda- ciones de nuestros técnicos

SALADO

Blinis de teriyaki con caviars

Blinis de teriyaki.....	300 g	71,33%
Perlas de yuzu.....	30 g	7,13%
Nata de Isigny.....	60 g	14,27%
Huevas de salmón	30 g	7,13%
Eneldo.....	0,6 g	0,14%

Colocar una cucharada de nata sobre el blini y cubrir con los dos caviars previamente mezclados. Terminar la elaboración con un brote de eneldo.

Blinis de teriyaki

Agua.....	70 g	14,71%
Albuwhip 38461.....	27 g	5,67%
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711.....	180 g	37,82%
Mascarpone	60 g	12,61%
Baking Powder Std 37117.....	6 g	1,26%
Salsa Teriyaki Culinary Journey 37695.....	100 g	21,01%
Aceite de girasol.....	20 g	4,20%
Almidón de maíz	10 g	2,10%
Sal	3 g	0,63%

Mezclar el agua con la salsa de teriyaki, el mascarpone y el aceite de girasol. Mezclar durante un minuto. Aparte mezclar los ingredientes restantes y verter en la anterior elaboración. Mezclar un minuto más. Llenar un sifón con la masa y agregar el gas hasta que se llene. Mantener en la nevera para el servicio.

Perlas de yuzu

Pulpa de yuzu.....	100 g	19,23%
Agar-agar en polvo 37872.....	10 g	1,92%
Aceite de girasol.....	1 L	
Pasta concentrada natural de yuzu 39381.....	10 g	1,92%
Agua.....	400 g	76,92%

Mezclar todos los ingredientes excepto el aceite y llevar a ebullición. Con ayuda de un biberón verter gotas de la mezcla a 60 °C en el aceite de girasol muy frío. Escurrir y lavar las perlas en agua fría. Conservar en nevera.



TIP TÉCNICO

“Albuwhip nos permite sustituir la clara de huevo por sabor; en este caso la salsa teriyaki.”

Edu Azuaga

Blinis de teriyaki con caviars

SALADO

Corn dog de sepia

Corn dog de sepia	320 g	48,48%
Masa de corn dog	160 g	24,24%
Mostaza de horseradish	60 g	9,09%
Pico de gallo	60 g	9,09%
Salsa barbacoa Culinary Journey 37669	60 g	9,09%
Aceite de girasol	qs	

Bañar los corn dog de sepia en la masa y freír a 160 °C hasta que cojan un color dorado uniforme. Escurrir bien. Disponer los corn dog sobre una fuente o plato y colocar encima el pico de gallo. Trazar unas líneas de salsa barbacoa y nuestra mostaza de horseradish encima. Terminar con unos brotes de guisante liofilizado.

Corn dog de sepia

Sepia fresca	400 g	96,39%
Gelbinder 37873	8 g	1,93%
Sal	4 g	0,96%
Humo en polvo 39006	3 g	0,72%

Cortar la sepia fresca en trozos pequeños irregulares y mezclar con el resto de ingredientes en un procesador de cocina. Triturar unos dos minutos hasta obtener una masa regular. Rellenar los moldes cilíndricos y dejar hidratar en nevera una hora. Transcurrido ese tiempo congelar. Una vez congelados cortar del tamaño deseado e insertar en brochetas de madera.

Masa de corn dog

Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	150 g	18,18%
Harina de maíz	75 g	9,09%
Azúcar 34353	40 g	4,85%
Sal	5 g	0,61%
Huevo	100 g	12,12%
Leche	450 g	54,55%
Baking Powder Std 37117	5 g	0,61%

Mezclar los sólidos en un bol y remover bien hasta que queden bien integrados. Aparte combinar el huevo con la leche y verter sobre los sólidos. Triturar bien hasta obtener una masa homogénea.

Mostaza de horseradish

Horseradish	75 g	74,63%
Mostaza de dijon fina	25 g	24,88%
Colorante		
Food Colour amarillo 37896	0,50 g	0,50%

Mezclar todos los ingredientes y remover bien hasta que queden bien integrados. Verter la salsa en una manga pastelera y reservar para el servicio.

Pico de gallo

Tomate fresco	80 g	54,42%
Cebolla morada	40 g	27,21%
Cilantro fresco	5 g	3,40%
Sal	2 g	1,36%
Leche de tigre		
Culinary Journey 42991	20 g	13,61%

Cortar la cebolla y el tomate a brunoise. Añadir el cilantro picado, la sal y la leche de tigre y mezclar bien. Reservar para el servicio.



Corn dog de sepia

SALADO

Lingote de foie con vermut y almendra amarga

Mousse de foie.....	45 g	58,21%
Glaseado de vermut.....	15 g	19,40%
Gelatina rallada		
de almendra amarga.....	5 g	6,47%
Aceite texturizado.....	2 g	2,59%
Cracker de pan.....	10 g	12,94%
Almendra cantonesa (palitos) 38870.....	0,10 g	0,13%
Harina de aceituna negra 38025.....	0,10 g	0,13%
Flor de sal de Guérande 37808.....	0,10 g	0,13%

Utilizar el aceite texturizado para espatular ligeramente sobre las tostadas y conseguir un efecto aislante de la humedad. Reservar 5 minutos en nevera para que cristalice de nuevo. En ese tiempo derretir la gelatina de vermut y utilizar a 80 °C para sumergir los lingotes de foie congelados y obtener un glaseado. Éste nos aporta sabor y textura, además de aislar la mousse de la oxidación y obtener un efecto brillante. Posar el lingote en el centro de las tostadas aisladas. Rallar la gelatina de almendra utilizando un microplane fino y disponer en forma de nube sobre el lingote. Espolvorear con la harina de aceituna negra y un poco de sal de Guérande. Finalmente decorar con los palitos de almendra cantonesa.

Mousse de foie

Foie mi-cuit.....	250 g	31,33%
Leche.....	200 g	25,06%
Nata 35,1% Elle&Vire 36614.....	300 g	37,59%
Fondo de pato.....	10 g	1,25%
Instangel 38734.....	30 g	3,76%
Goma guar 38689.....	1,50 g	0,19%
Flor de sal del Delta del Ebro 49527.....	5 g	0,63%
Pimienta negra.....	1,50 g	0,19%

Mezclar el foie cortado a dados con la leche y calentar ligeramente al baño María o al microondas. Añadir el fondo de pato, la sal, la pimienta, la goma guar y el Instangel y triturar hasta obtener una crema lisa. Aparte semimontar la nata y mezclarla con la elaboración anterior de forma delicada. Verter en un marco de un grosor de 1,5 cm y reservar en el congelador. Una vez congelado cortar lingotes de 7x2 cm, insertar una brocheta y reservar de nuevo en congelador.

Glaseado de vermut

Martini Rosso.....	250 g	95,24%
Gelificante vegetal en polvo 38678.....	12,50 g	4,76%

Mezclar los ingredientes gradualmente removiendo enérgicamente con ayuda de una varilla. Llevar a ebullición sin dejar de remover.

Gelatina rallada de almendra amarga

Agua.....	300 g	72,82%
Pasta de almendra amarga 37514.....	100 g	24,27%
Aroma natural		
de almendra amarga 38242.....	1 g	0,24%
Sal.....	3 g	0,73%
Goma gellan 38697.....	8 g	1,94%

Mezclar el agua con la pasta de almendra amarga, la goma gellan y la sal. Triturar 30 segundos. Verter la mezcla en un cazo y llevar a ebullición sin dejar de remover. Hervir durante un minuto a fuego medio. Añadir el aroma y verter en un marco para obtener un bloque de 4 cm de alto aproximadamente. Dejar gelificar en nevera.

Aceite texturizado

Aceite de oliva.....	200 g	97,09%
Wax Concept 39087.....	6 g	2,91%

Mezclar los ingredientes en un cazo y calentar a 65 °C para que se funda el wax. Verter en un bol y dejar cristalizar en nevera.

TIP TÉCNICO

"Con el gelificante vegetal conseguimos glaseados por inmersión muy brillantes que aíslan el mousse evitando la oxidación y preservando su frescor."

Guillermo Corral

SALADO

Carpaccio de sepia con espuma de anís

Espuma de hinojo y raíz de apio.....	60 g	47,77%
Carpaccio de sepia.....	35 g	27,87%
Hinojo.....	30 g	23,89%
Flor de sal del Delta del Ebro 49527	0,10 g	0,08%
Aceite de oliva.....	0,50 g	0,40%

Disponer una nube de espuma en la base de un plato.
Cubrir con una lámina de carpaccio. Terminar con una juliana muy fina de hinojo, un chorro de aceite y sal.

Espuma de hinojo y raíz de apio

Raíz de apio	360 g	24,31%
Bulbo de hinojo.....	380 g	25,67%
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637	100 g	6,75%
Anís en polvo.....	0,60 g	0,04%
Leche	600 g	40,52%
Proespuma Caliente 38973	40 g	2,70%

Mezclar la mantequilla, el hinojo y la raíz de apio cortados a cubos en una cazuela. Cubrir con la leche y llevar a ebullición durante 20 minutos a fuego medio. Triturar bien en un robot de cocina y colar para retirar el exceso de fibra. Una vez frío mezclar con el Proespuma y calentar a 60 °C. Verter la mezcla en un sifón con una carga de gas y reservar al baño María a 70 °C.

Carpaccio de sepia

Espinacas liofilizadas en polvo 38604.....	50 g	3,13%
Gelbinder 37873.....	50 g	3,13%
Sepia	500 g	31,25%
Agua.....	1000 g	62,50%

Limpiar la sepia y cortar a tiras de 1 cm de grosor. Aparte, mezclar el Gelbinder con las espinacas liofilizadas en polvo en un bol. Rebozar las tiras de sepia en la mezcla anterior y sumergir en el agua durante 3 segundos. Disponer las tiras ligeramente escurridas sobre un papel film y enrollar el film formando un cilindro de 10 cm de diámetro. Reposar en nevera una noche y cortar con una máquina cortafiambres a 1 mm de grosor.



TIP TÉCNICO

"Proespuma Caliente nos estabiliza las espumas calientes evitando la adición de grasa y preservando el sabor de la materia prima."

Edu Azuaga



Carpaccio de sepia con espuma de anís

Terrina de guisantes y menta, espuma de wasabi y pistacho



TIP TÉCNICO

"Gelbinder nos permite hacer una terrina de origen vegetal resistente a la temperatura."

Jean Siviende



SALADO VEGETARIANO SIN GLUTEN

Terrina de guisantes y menta, espuma de wasabi y pistacho

Terrina de guisantes y menta	120 g	63,12%
Espuma de wasabi	60 g	31,56%
Pistacho crudo	44146 10 g	5,26%
Menta	0,1 g	0,05%

Calentar la terrina en una sartén con unas gotas de agua y disponer sobre un plato. Colocar la espuma en un lateral y terminar con unos pistachos troceados y unos brotes de menta.

Terrina de guisantes y menta

Guisantes	400 g	51,15%
Hinojo	120 g	15,35%
Sake	100 g	12,79%
Agua	100 g	12,79%
Menta	20 g	2,56%
Sal	10 g	1,28%
Gelbinder	37873 4 g	0,51%
Maltodextrina	38771 8 g	1,02%
Aceite de oliva	20 g	2,56%

Cortar el hinojo en brunoise y saltear en el aceite durante 3 minutos. Añadir los guisantes, el agua, la menta y el sake y cocer a fuego lento durante 4 minutos. Rectificar de sal y enfriar. Aparte, mezclar el Gelbinder con la maltodextrina y espolvorear lentamente en los guisantes. Mezclar bien y formar las terrinas. Dejar reposar 20 minutos.

Espuma de wasabi

Guisantes	300 g	38,76%
Agua	400 g	51,68%
Menta	20 g	2,58%
Wasabi en polvo	39086 7 g	0,90%
Sal	7 g	0,90%
Proespuma Frío	38976 40 g	5,17%

Llevar el agua a ebullición y verter sobre los guisantes. Una vez frío añadir la menta, la sal, el wasabi y triturar bien. Pasar por un colador fino para retirar toda la fibra. Añadir el Proespuma y triturar bien. Cargar el sifón con dos cargas y reservar.

SALADO SIN GLUTEN

Palitos de semillas, jamón y parmesano

Palitos de semillas.....	30 g	42,86%
Jamón ibérico.....	20 g	28,57%
Parmesano.....	10 g	14,29%
Aceite de oliva.....	10 g	14,29%

Enrollar unas lonchas de jamón sobre unos palitos de semillas. Bañar el resto de palitos en aceite de oliva y rebozarlos de parmesano.

Palitos de semillas

Mix de semillas.....	300 g	78,95%
Maltosec 38772.....	40 g	10,53%
Agua.....	40 g	10,53%

Mezclar todos los ingredientes juntos. Estirar la masa resultante entre dos tapetes de silicona y cocinar durante 20 minutos a 110 °C. Cortar de la forma deseada. Acabar de secar en el horno durante 5 minutos.



Palitos de semillas, jamón y parmesano

TIP TÉCNICO

"Maltosec aglomera las semillas pudiendo darles la forma deseada sin adición de harinas o azúcares, obteniendo crujientes muy marcados."

Guillermo Corral

SALADO SIN GLUTEN

Bacalao con beurre blanc, pimiento y estragón

Beurre blanc	60 g	24,49%
Gel de pimiento rojo	35 g	14,29%
Cebolla encurtida	20 g	8,16%
Aceite de estragón	10 g	4,08%
Bacalao	120 g	48,98%

Disponer el bacalao laminado y templado en un plato. Napar con el beurre blanc y formar unos trazos con el gel de pimiento en zigzag. Terminar con la cebolla encurtida y el aceite de estragón.

Beurre blanc

Chalota	60 g	8,36%
Nata 35,1% Elle&Vire 36613	300 g	41,78%
Champagne	200 g	27,86%
Mantequilla Elle&Vire 36632	150 g	20,89%
Sal	5 g	0,70%
Gelespessa 36838	3 g	0,42%

Cortar la chalota en juliana y sofreír 10 minutos a fuego lento con una nuez de mantequilla. Añadir el champagne y reducir a seco. Añadir la nata y llevar a ebullición. Triturar todo junto con el resto de la mantequilla, la sal y el Gelespessa y pasar por un colador. Reservar.

Gel de pimiento rojo

Pimiento rojo	600 g	46,66%
Aceite de oliva	500 g	38,88%
Ajo	30 g	2,33%
Pimentón	8 g	0,62%
Tomate frito	125 g	9,72%
Sal	8 g	0,62%
Flaxfiber 4215142151	15 g	1,17%

Licuar el pimiento rojo y reducir a la mitad. Aparte tostar los ajos laminados en el aceite y colar. Mezclar el licuado de pimiento con el pimentón, la sal, el tomate frito y el Flaxfiber y triturar añadiendo el aceite de ajo hasta obtener una emulsión estable. Reservar.

Cebolla encurtida

Cebolla	100 g	31,75%
Agua	100 g	31,75%
Vinagre blanco	100 g	31,75%
Pimienta en grano	3 g	0,95%
Sal	2 g	0,63%
Azúcar 34353	10 g	3,17%

Mezclar todos los ingredientes menos la cebolla y calentar en un cazo. Verter sobre la cebolla en juliana y dejar marinar una noche.

Aceite de estragón

Aceite de girasol	300 g	85,71%
Estragón	50 g	14,29%

Escaldar el estragón y triturar con el aceite. Pasar por un colador y reservar.



TIP TÉCNICO

“Flaxfiber nos permite la emulsión de la grasa y el agua dando una mayonesa sin huevo muy estable.”

Jean Siviende

Bacalao con beurre blanc, pimiento y estragón

SALADO

SIN GLUTEN

Flan de pollo con espuma de maíz

Flan de pollo	30 g	42,25%
Espuma caliente de maíz	25 g	35,21%
Pollo al curry verde	15 g	21,13%
Mezclum.....	1 g	1,41%

Cortar y disponer el flan en el centro del plato.
Añadir la espuma y colocar trozos de pollo.
Acabar con el mezclum.

Flan de pollo

Agua.....	800 g	76,70%
Nata 35,1% Elle&Vire 36614	200 g	19,18%
Fondo de pollo		
Culinary Journey 48500	30 g	2,88%
Dashi en polvo.....	5 g	0,48%
Pro-pannacotta 38970.....	4 g	0,38%
Sal	4 g	0,38%

Mezclar todos los ingredientes en frío con una batidora. Llevar a ebullición. Verter en un molde con la forma deseada y dejar reposar en nevera. Dejar gelificar 1 hora antes de usar.

Espuma caliente de maíz

Sofrito de cebolla		
Culinary Journey 37710	60 g	10,53%
Maíz en lata.....	250 g	43,86%
Nata 35,1% Elle&Vire 36614	160 g	28,07%
Agua.....	75 g	13,16%
Sal	4 g	0,70%
Proespuma Caliente 38973	21 g	3,68%

Sifón ThermoWhip Plus 0.5 L Isi 35883

Saltear el sofrito de cebolla con el maíz en lata. Añadir la nata, el agua y la sal y triturar durante unos minutos en un procesador de cocina. Colar por una superbag para retirar la fibra, triturar el resultado con el Proespuma Caliente y llevarlo a 60 °C para activar el producto.



TIP TÉCNICO

"Pro-pannacotta permite hacer gelatinas muy tiernas y cremosas de manera fácil."

Edu Azuaga



Flan de pollo con espuma de maíz

SALADO VEGETARIANO

Cremoso de mascarpone, mermelada de tomate y aceitunas negras

Mermelada de tomate y albahaca.....	90 g	48,62%
Cremoso de mascarpone.....	35 g	18,91%
Teja de aceitunas negras.....	10 g	5,40%
Anchoas.....	0,10 g	0,05%
Hojas de albahaca frescas.....	50 g	27,01%

Cortar el cremoso de mascarpone y disponer unos cubos sobre el plato. Añadir la mermelada de tomate de manera aleatoria. Cortar unos trozos de anchoas y colocarlos en el plato. Acabar el plato con las tejas de aceitunas y las hojas de albahaca.

Mermelada de tomate y albahaca

Zumo de tomate.....	500 g	66,14%
Isomalt en polvo 39463.....	120 g	15,87%
Pectina Fruit NH 37850.....	6 g	0,79%
Glucosa líquida 40 DE 37305.....	30 g	3,97%
Aroma natural de albahaca.....	0,01 g	0%
Brunoise de tomate.....	100 g	13,23%

Calentar el zumo de tomate y la glucosa a 40 °C. Aparte, mezclar el Isomalt y la pectina y añadir en forma de lluvia al zumo. Hervir sin parar de remover. Verter en una bandeja y filmar. Dejar reposar 5 horas. Añadir el aroma y la brunoise.

Cremoso de mascarpone

Mascarpone Elle&Vire 36629.....	350 g	69,31%
Leche.....	150 g	29,70%
Pro-pannacotta 38970.....	3 g	0,59%
Sal.....	2 g	0,40%

Mezclar bien la leche, la sal y el Pro-pannacotta. Llevar a ebullición. Añadir el mascarpone y seguir mezclando fuera del fuego. Verter en una bandeja y dejar reposar en nevera.

Teja de aceitunas negras

Aceitunas negras.....	250 g	66,67%
Agua.....	100 g	26,67%
Gelcrem Frío 38674.....	15 g	4%
Procrunx 37639.....	10 g	2,67%

Triturar las aceitunas y el agua durante dos minutos y colar. Mezclar el zumo obtenido con el resto de los ingredientes y volver a triturar durante 3 minutos hasta obtener una crema espesa. Esparcir la crema en un tapete de horno y secar durante 6 horas a 70 °C, hasta que esté crujiente.



Cremoso de mascarpone, mermelada de tomate y aceitunas negras

DULCE VEGANO

Almendra en texturas

Crema de almendra amarga	80 g	36,36%
Financier	40 g	18,18%
Aire de almendra	20 g	9,09%
Albaricoque confitado	50 g	22,73%
Almendras cantonesas 37904	30 g	13,64%

Disponer unos trozos de bizcocho en la base del plato. A continuación la crema formando un trazo alrededor del bizcocho. Colocar las almendras de forma aleatoria, el albaricoque y terminar con el aire alrededor.

Crema de almendra amarga

Agua	300 g	50,55%
Azúcar 34353	80 g	13,48%
Pasta de almendra tostada 36860	180 g	30,33%
Gelcrem Caliente 37297	30 g	5,05%
Natur Emul 38850	3 g	0,51%
Aroma de almendra amarga 38242	0,50 g	0,08%

Mezclar el agua con el azúcar y Gelcrem Caliente en un cazo. Llevar a ebullición removiendo constantemente. Aparte mezclar la pasta con el Natur Emul y mezclar bien hasta que quede integrado. Combinar las dos elaboraciones, añadir el aroma y triturar hasta obtener una emulsión estable. Reservar una noche en nevera antes de usar.

Financier

Azúcar 34353	280 g	27,40%
Cremsucre 37821	25 g	2,45%
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	100 g	9,78%
Harina de almendra 37345	130 g	12,72%
Sal	1 g	0,10%
Baking Powder Std 37117	6 g	0,59%
Potatowhip 4418044180	20 g	1,96%
Agua	230 g	22,50%
Sustituto vegetal de la mantequilla	230 g	22,50%

Mezclar el agua con Potatowhip. Montar bien. Añadir el azúcar y seguir montando hasta que quede bien disuelto. Aparte mezclar los sólidos con el sustituto vegetal de la mantequilla fundido a 40 °C y remover bien hasta que todo quede bien integrado. Añadir el merengue en dos partes manteniendo al máximo la aereación. Estirar en una placa y hornear 15 minutos a 170 °C.

Sustituto vegetal de la mantequilla

Agua	150 g	14,97%
Grasa de coco desodorizada 37327	580 g	57,88%
Aceite de girasol	250 g	24,95%
Natur Emul 38850	10 g	1%
Sojawhip 39028	12 g	1,20%

Triturar con batidor eléctrico el agua con el Sojawhip y el Natur Emul hasta conseguir una mezcla homogénea. Fundir la grasa de coco y mezclarla con el aceite de girasol. La temperatura de la mezcla de aceites debe ser de 18/20 °C. Añadir los aceites poco a poco en la primera preparación y emulsionar con batidor eléctrico. Si se corta la emulsión, significa que ha subido demasiado la temperatura de la mezcla. En este caso, enfriar hasta que empiece a cristalizar y volver a emulsionar. El resultado final debe de ser como una mayonesa densa. Conservar en nevera, donde va a cristalizar y endurecerse.

Aire de almendra

Leche de almendras	460 g	91,45%
Amaretto concentrado 36681	40 g	7,95%
Sucro Emul 39034	3 g	0,60%

Mezclar los ingredientes y triturar medio minuto. Crear el aire con el Foam Kit o una batidora de mano.

Almendra en texturas



TIP TÉCNICO

"Potatowhip sustituye la clara de huevo en elaboraciones pasteleras para obtener pastelería plant-based."

Jean Siviude

DULCE VEGETARIANO

Pavlova de casis y yogur

Almendra en láminas 37392.....	10 g	10%
Espuma de yogur	40 g	40%
Merengue de casis	30 g	30%
Casis.....	20 g	20%

Colocar la pavlova en el centro del plato. Escudillar la espuma encima de la pavlova. Terminar el plato con las almendras y el casis.

Espuma de yogur

Agua.....	50 g	23,36%
Yogur griego	150 g	70,09%
Yopols Mediterranean 39092	4 g	1,87%
Proespuma Frío 38976.....	10 g	4,67%

Mezclar todos los ingredientes juntos y poner en un sifón con una carga de gas.

Merengue de casis

Pulpa de casis Adamance 41185.....	160 g	43,24%
Agua.....	40 g	10,81%
Trehalosa en polvo 39054.....	75 g	20,27%
Azúcar 34353	75 g	20,27%
Albuwhip 38461.....	20 g	5,41%

Mezclar el agua, la pulpa y el Albuwhip. Montar con la batidora. Agregar poco a poco los azúcares y la fibra. Escudillar en forma de aro. Deshidratar 1 hora a 50 °C.

DULCE

VEGETARIANO

Ganache montada de Opalys, pera y vainilla

Bizcocho de vainilla.....	60 g	29,27%
Gel de pera.....	35 g	17,07%
Praliné de nueces pacanas.....	40 g	19,51%
Ganache montada Opalys.....	30 g	14,63%
Fruit&Sauce de pera a dados 36847.....	30 g	14,63%
Nueces pacanas cantonesas 37928.....	10 g	4,88%

Disponer el bizcocho en la base del plato y montar encima la ganache montada, el Fruit&Sauce de pera y el praliné de nueces pacanas de manera aleatoria. Terminar con unos trozos de nueces pacanas cantonesas.

Bizcocho de vainilla

Agua.....	240 g	28,74%
Pasta de vainilla Norohy 34283.....	15 g	1,80%
Albuwhip 39327.....	30 g	3,59%
Trehalosa en polvo 39054.....	40 g	4,79%
Azúcar 34353.....	160 g	19,16%
Yema de huevo.....	150 g	17,96%
Baking Powder Std 37117.....	10 g	1,20%
Harina.....	150 g	17,96%
Almidón de maíz.....	40 g	4,79%

Mezclar el agua con el Albuwhip y la pasta de vainilla. Triturar. Montar la mezcla 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 y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Extender en una placa y hornear a 155 °C durante 8 minutos.

Gel de pera

Pulpa de pera Adamance 41191.....	400 g	84,21%
Almíbar TPT.....	50 g	10,53%
Gelcrem Frío 38674.....	25 g	5,26%

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 más, para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.

Praliné de nueces pacanas

Nueces pacanas cantonesas 37928.....	650 g	96,30%
Sal.....	10 g	1,48%
Pasta de vainilla Norohy 34283.....	15 g	2,22%

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien hasta obtener praliné granulado.

Ganache montada Opalys

Nata 35,1% Elle&Vire 36613.....	1650 g	71,49%
Chocolate blanco 33%		
Opalys Valrhona 8118.....	650 g	28,16%
Flor de sal de Guérande 37808.....	7 g	0,30%
Vaina de vainilla Norohy 31972.....	1 g	0,04%

Hervir la nata con la sal y la vainilla y verterla sobre el chocolate. Mezclar durante un minuto y guardar en un lugar fresco una noche. Batir en un robot.



TIP TÉCNICO

"Gelcrem Frío permite hacer cremas en frío preservando la estructura organoléptica de la materia prima."

Albert Jofre

A close-up photograph of a wooden plank. A thick, brown, textured material, possibly a resin or a specialized coating, is applied to the surface of the wood. The material has a pebbled, almost crystalline texture. The wood grain is visible beneath the coating and on the edges of the plank. The lighting is warm, highlighting the textures of both the wood and the coating.

Top productos

Texturizantes

NATUR EMUL

Emulsionante en polvo compuesto por fibra de cítricos.

Permite remplazar el efecto emulsionante de la yema de huevo sin aportar sabor, permitiendo emulsionar sin usar proteína animal.

Ideal ganaches, bizcochos, mousses, y cualquier tipo de emulsión.

emulsión



LECITINA DE SOJA

Aireante de grasas y emulsiones estables.

Emulsionante extraído de la soja. Se utiliza como emulsionante en chocolates y elaboraciones con alto contenido en grasa. También se puede utilizar como aireante y espumante de grasas.

emulsión



SUCRO EMUL

Emulsionante y aireante derivado de la esterificación entre la sacarosa y los ácidos grasos.

Aplicable a cualquier líquido con una parte de agua, permite hacer aires calientes y alcohólicos.

emulsión

aireación



GELCREM CALIENTE

Espesante en caliente, estable a la congelación.
Producido a partir del almidón de maíz. Permite espesar todo tipo de líquidos en caliente mejorando la congelación del producto. Ideal para la preparación de cremas pasteleras y masas batidas.

estabilización

aporte de textura



GELCREM FRÍO

Espesante en frío estable a la congelación.
Elaborado a base de fécula de patata. Utilizable con todo tipo de líquidos, es resistente al calor y se puede congelar. Puede utilizarse para la preparación de cremas frías sin añadir huevos ni productos lácteos.

estabilización

aporte de textura



PROESPUMA CALIENTE

Emulsionante y estabilizante de espumas calientes.
Efecto montante, espumante y emulsionante. Aplicable a cualquier preparación líquida o semilíquida. Espumas calientes con sifón.

emulsión

estabilización



PROESPUMA FRÍO

Emulsionante y estabilizante de espumas frías.
Efecto montante, espumante y emulsionante. Aplicable a cualquier preparación líquida o semilíquida. Espumas frías con sifón.

emulsión

estabilización



ALBUWHIP

Albúmina de huevo en polvo.

Es una proteína que nos permite montar cualquier líquido acuoso de manera estable consiguiendo sustituir el agua de la clara del huevo por sabor y consiguiendo así multiplicar por 10 el sabor de nuestras elaboraciones pasteleras.

- 5 veces más estabilidad respecto a la clara de huevo fresca.
- 25% más capacidad montante respecto a la clara de huevo fresca.
- Funciona con productos ácidos (alto rango de pH).

Nos permite sustituir la clara de huevo por líquidos que aporten sabor.

emulsión

aireación



SOJAWHIP

Sustituto vegetal de la clara de huevo para montar.

Proteína hidrolizada procedente de la soja. Ideal para sustituir la clara de huevo fresca para montar. Funciona con todo tipo de líquidos sin grasa. Se puede usar para hacer merengues y preparaciones a base de merengue. Sabor neutro.

emulsión

aireación



POTATOWHIP

Proteína de patata desodorizada en polvo.

- Apto para dietas vegetarianas y veganas.
- Gran capacidad aereante.
- Funciona con productos ácidos.
- Capacidad coagulante.

Aplicaciones en caliente: bizcochos, macarones y merengues cocidos.

emulsión

aireación

coagulación



POTATOWHIP COLD

Proteína de patata desodorizada en polvo.

- Apto para dietas vegetarianas y veganas.
- Gran capacidad aereante.
- Funciona con productos ácidos.

Aplicaciones en frío: salsas, merengues crudos y mousses.

emulsión

aireación





FLAXFIBER

Fibra proveniente de semillas de lino marrón y dorado del que se extrae el mucílago.

Destaca por su capacidad espesante, estabilizante, emulsionante y como agente suspensor.

- Permite sustituir la funcionalidad estabilizante y espesante de la goma xantana en proporción 1:2.
- Neutra en sabor y color.
- Fácilmente soluble/dispersable en agua, tanto en condiciones de frío como de calor, en un amplio rango de pH.

Espesante en frío o caliente para salsas dulces o saladas, estabilizante y emulsionante para helados y sorbetes. Ayuda a estabilizar merengues y mousses.

emulsión

estabilización

aporte de textura



INULINA EN CALIENTE

Fibra extraída de raíces y tubérculos.

La inulina tiene la propiedad de aportar una sensación cremosa cuando se mezcla con un líquido. Esto permite elaborar cremas y cremosos sin grasa, también permite sustituir parte o la totalidad de la grasa en mousses, masas horneadas, helados, cremas y recetas en general. En la gama de texturizantes Sosa también disponemos de la Inulina en frío, que se disuelve mejor pero aporta menos textura cremosa.

Sirve como sustituto de grasas.

aporte de textura



MALTOSEC

Maltodextrina de tapioca.

Sólidos 91%. Gran capacidad de absorción de grasas, convirtiéndolas en polvo fino y manipulable. Disuelto en líquidos acuosos tiene capacidad aglomerante o encolante.

Polvorones / Rocas / Polvo / Arena / Crujientes de frutos secos, aglomerados de sólidos no solubles.

absorción de grasas



GELBINDER

Mezcla de alginato, calcio y sales retardantes.

Efecto aglutinante, gelificante termoirreversible.

Aplicable a cualquier alimento, puede presentar una gelificación más rápida y sólida con alimentos ricos en calcio. Con alimentos ricos en sal o ácidos puede presentar una gelificación más lenta y débil.

Ideal para hamburguesas, terrinas, carpaccios, gelatinas termoirreversibles.

gelificación



WAX CONCEPT

Cera de abeja natural.

Emulsionante, texturizante de grasas y agente de recubrimiento.

Grasas texturizadas, recubrimientos.

emulsión



PECTINA LOW SUGAR

Pectina de bajo metoxilo amidada (LMA) con calcio añadido.

Espesante y/o gelificante especialmente indicado para la elaboración de productos con base de frutas. No requiere un mínimo de azúcar añadido.

Mermeladas de fruta baja en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos.

gelificación



AGAR AGAR EN POLVO

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas.

Con agar-agar conseguimos elaborar gelatinas de textura firme y con posibilidad de ser calentadas (< 80 °C).

- Gelificación lenta.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 80 °C.
- Poder gelificante 8 a 10 veces superior a la gelatina animal.
- Gran transparencia.
- Permite gelificar líquidos ácidos

Ideal para gelatinas frías y calientes, caviar sólido, áspics, gelatinas que se pueden rallar.

gelificación



GOMA GUAR

Estabilizante natural para preparaciones en frío.

Estabilizante y espesante producido a partir de la planta leguminosa de guar. Se puede utilizar para espesar salsas y estabilizar emulsiones, mousses o helados. Hidratación en frío o caliente.

estabilización



GOMA GELLAN

Gelificante de origen vegetal.

La goma gellan proviene de una fermentación bacteriana, tiene una textura muy similar al agar-agar con la diferencia que la goma gellan soporta temperaturas más elevadas, lo cual nos permite elaborar gelatinas para rellenos horneables.

- Gelificación rápida.
- Gelatina muy resistente a altas temperaturas.
- Gran transparencia.
- Permite gelificar líquidos ácidos.
- Origen vegetal.

Es ideal para las gelatinas que se utilizan como rellenos de repostería.

gelificación



GELIFICANTE VEGETAL

Carragenano mezclado con goma de algarrobo para aumentar su elasticidad.

Nos permite crear gelatinas de texturas firmes y elásticas.

- Gelificación rápida.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C.
- Textura muy elástica y firme.
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol.

Su rápida gelificación lo hace ideal para glaseados por inmersión.

gelificación



GELESPESSA

Mezcla de goma xantana y maltodextrina.

Espesante, emulsionante y estabilizante. Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible y de fácil disolución.

Salsas / Coulis crudos / Vinagretas / Efecto suspensor / Sopas densificadas.

emulsión

estabilización

aporte de textura



INSTANGEL

Gelatina instantánea de origen animal.

- Se activa en frío aplicándola a un líquido con fuerte agitación.
- Se obtiene una gelatina suave de rápida gelificación (20 minutos).

Ideal para espumas gelificadas, mousses, y gelificados en general.

gelificación



Top productos

PRO-PANNACOTTA

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas, forma una gelatina tierna y cremosa.

- Gelificación rápida.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C.
- Textura blanda y cremosa.
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol.
- Origen vegetal.

Ideal para elaboraciones tipo flan, pannacotta o pudding sin la adición de huevo.

gelificación



BAKING POWDER STD

Preparado químico impulsor. Levadura química.

Aumento de volumen de masas en el momento de la cocción. Mejora la esponjosidad.

Bizcocho, galletas, pasteles, tortillas.



GRASA DE COCO DESODORIZADA

Aceite de coco refinado y desodorizado.

Grasa de coco desodorizada procedente de coco de producción ecológica. Punto de fusión entre 20 y 32 °C y punto de humo en 232 °C.

Se puede aplicar en pastelería en masas secas y batidas, bizcochos, mousse, helados y cremas.

En cocina para frituras, salteados, guisos, asados. También en salsas y cremas.

aporte de grasa



PROCRUNX

Dextrina de trigo.

Tempura muy crujiente. Mantiene la textura crujiente mucho tiempo después de frita.

Tempuras, rebozados o merengues.



Azúcares técnicos

TREHALOSA EN POLVO

Trehalosa extraída de tapioca.

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 45%. Retrasa la retrogradación del almidón. Mucha capacidad de retención de agua. Elevada temperatura de transición vítrea. Retrasa la desnaturalización de proteínas. Evita la formación de cristales grandes en congelación. Evita sinéresis. Realza los sabores. Evita la oxidación. Estable al calor y al ácido. Repelle la humedad en elaboraciones secas. Retrasa la desecación y aumenta el volumen de masas. Actúa como estabilizante en elaboraciones batidas. No participa en reacciones de Maillard.

Es aplicable a cualquier elaboración con contenido acuoso, también con elevadas proporciones de grasa.



DEXTROSA EN POLVO

100% dextrosa.

Sólidos 92% / PAC 172% / POD 74%. Anticristalizante muy utilizado en helados y sorbetes, también mejora la conservación con un poder edulcorante muy interesante.

Utilizada en la fabricación de caramelos y heladería.



GLUCOSA LÍQUIDA 40 DE

Jarabe de glucosa, proveniente del almidón.

Sólidos 80% / PAC 76% / POD 45% / 77,4° Brix.

Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas.

Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, ganaches y trufas.



CREMSUCRE

Azúcar invertido de textura cremosa elaborado con una combinación de fructosa, dextrosa y sacarosa.

Sólidos 72% / PAC 190% / POD 110% / 80° Brix. Es un buen humectante, permite conservar más tiernas elaboraciones de bollería, cremas y ganache. Elevado poder anticongelante que permite aumentar PAC en helados y productos para heladería.



ISOMALT EN POLVO

Isomalt 100% derivado de la sacarosa.

Sólidos 95% / PAC 99% / POD 50%.

Muy crujiente y translúcido. Ideal para decoración con azúcar (fundido/espolvoreado).

Caramelos y elaboraciones de pastelería.



MALTODEXTRINA

Agente de carga para aumentar o sustituir el volumen de sólidos de las elaboraciones.

Sólidos 95% / PAC 23% / POD 15%.

Se puede integrar en una elaboración en frío o caliente sin necesidad de hidratación previa. Bajas capacidades texturizantes, muy buena solubilidad en frío. Sustitución parcial o total de la sacarosa en recetas donde esta intervenga.



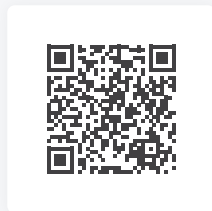
Otras familias

FRUTOS SECOS

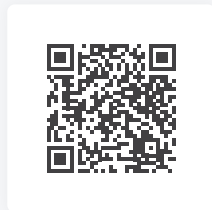
La gama de frutos secos de Sosa Ingredients ha sido diseñada para ser lo más completa posible. Desde frutos secos crudos hasta pastas, pasando por nuestros nuevos frutos secos cantoneses caramelizados, el surtido ofrece muchas opciones para añadir un toque crujiente a sus creaciones. Seleccionamos minuciosamente nuestros frutos secos crudos para ofrecer productos de primera calidad con un sabor intenso garantizado.



PASTAS



CANTONESES

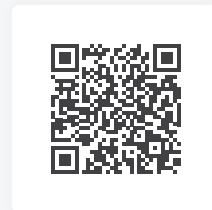
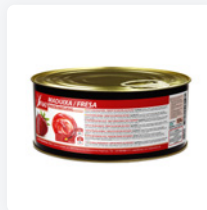


PASTAS CONCENTRADAS

La pasta concentrada es un producto en pasta que puede utilizarse para aromatizar y colorear una amplia gama de elaboraciones, como por ejemplo un helado, una crema o una mousse.

- Basta con agregar poca cantidad para dar mucho sabor y color.
- Amplia gama de pastas concentradas de origen natural.
- Fácil incorporación.

Mermeladas de fruta baja en azúcar o cálcicas, gelificados de fruta bajos en azúcar o cálcicos.



LIOFILIZADOS

Frutas y verduras enteras o cortadas, secadas por el método de liofilización, que permiten aportar sabor y textura crujiente a cualquier elaboración.

Uso en ambientes secos, inclusión en tabletas, decoraciones de bombones, decoración de postres en el último momento.



FRUIT&SAUCE

Fruta semi-confitada en su salsa.

Producto ideal para incorporar sabor y textura fácilmente como topping o relleno en postres.

Ahorrrará tiempo en sus preparaciones, decoraciones en plato, coberturas para verrines o incluso interiores y rellenos. Gracias a su capacidad de congelación se puede utilizar en helados.



AROMAS

Una gama de aromatizantes en formato líquido para incorporar sabor de forma fácil y directa.

- Basta con agregar poca cantidad para dar mucho sabor.
- Aromas de origen natural.
- No modifica ni el color ni la textura.



NOTAS

NOTAS



**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

