



Ingredients to reimagine gastronomy

Recetario
Flaxfiber

**Fibra de lino 100 % origen vegetal
libre de aditivos**

índice



05

Flaxfiber
propuesta de
nuestros chefs



24

Receta bonus
by Disfrutar

Flaxfiber

TEXTURIZANTE VERSÁTIL: ESPESANTE - ESTABILIZANTE -
EMULSIONANTE 100 % FIBRA DE LINO



42151

Aplicaciones Saladas

- Salsas acuosas y sopas
- Cremas frías y calientes
- Salsas emulsionadas
- Bebidas



Aplicaciones Dulces

- Salsas y coulis
- Helados y sorbetes
- Mousses y merengues





La versión más salada de **Flaxfiber**

En un restaurante, ciertas texturas son indispensables. La emulsión, el espesamiento y la estabilización son técnicas clave en la gastronomía, utilizadas en una amplia variedad de preparaciones como: salsas, cremas y sopas.

Estas técnicas son esenciales para lograr consistencias y texturas perfectas. Por ello, hemos creado este recetario con el objetivo de inspirar a nuestros clientes y mostrarles nuevas formas de incorporar Flaxfiber en sus creaciones culinarias.

El equipo de DISFRUTAR, conocido por su enfoque innovador y su búsqueda constante de perfección, ha comprobado la efectividad técnica de en una variedad de aplicaciones, confirmando que es un ingrediente revolucionario para la alta gastronomía.

En este recetario nos proponen una receta de merengue de mantequilla noisette à la meunière.

Nuestros técnicos



Guillermo Corral

Guillermo 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.



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.



Albert Jofre

Tras recibir formación en pastelería de la mano de Eric Ortúñoz, Albert ha construido una sólida carrera en algunas de las mejores pastelerías de Barcelona.





Sopa de cebolla tostada
texturizada con **FLAXFIBER**



Sopa de cebolla tostada con huevo poché y parmesano

Elaboración principal

1 RACIÓN

Sopa de cebolla tostada texturizada	200 g	70,92 %
Pan tostado	20 g	7,09 %
Huevo poché	50 g	17,73 %
Láminas de queso Parmesano.....	10g	3,55 %
Cebollino picado.....	2g	0,71 %
Totales	282 g	100 %

Disponer el huevo poché caliente encima de la tostada en un plato hondo. Verter la sopa caliente. Terminar con las láminas de parmesano y el cebollino picado.

Huevo poché

Huevo fresco talla M.....	300 g	36,36 %
Agua.....	500 g	60,61 %
Vinagre	20 g	2,42 %
Sal	5 g	0,61 %
Totales	825 g	100 %

Cocer los huevos agua con temperatura controlada 65 °C durante 30 minutos. Enfriar en agua con hielo. Calentar a 60 °C el agua de la receta con vinagre y la sal. Descascarlar los huevos e introducirlos en el agua caliente para regenerar.

Sopa de cebolla tostada texturizada

Sopa de cebolla tostada	1 kg	98,81 %
Flaxfiber 42151	1 g	0,10 %
Umami Vegetal 39066.....	1 g	0,10 %
Azúcar	8g	0,79 %
Sal	2g	0,20 %
Totales	1012 g	100 %

Triturar con batidor eléctrico durante 30 segundos para dispersar bien todos los ingredientes. Colar.

Sopa de cebolla tostada

Cebolla blanca.....	1 kg	43,86 %
Aceite oliva suave.....	80 g	3,51 %
Agua mineral.....	1,2 kg	52,63 %
Totales	2280g	100 %

Pelar y cortar la cebolla. Dividir éla 2 partes. Cortar una parte a cuartos y tostar en el horno (180 °C - 40'). Cortar el resto en juliana y rehogar en una olla con el aceite hasta caramelizar ligeramente (marrón no muy oscuro). Añadir la cebolla tostada y el agua. Hervir a fuego muy bajo durante 40 minutos y colar.



Leche de tigre con fruta de la pasión emulsionada con
FLAXFIBER



Almeja de carril en ceviche con fruta de la pasión

Elaboración principal

1 RACIÓN (200 G)

Leche de tigre con fruta de la pasión	80 g	26,36 %
Almeja de Carril grande	200 g	65,90 %
Maíz liofilizado	2 g	0,66 %
Cebolla roja encurtida	15 g	4,94 %
Germinado de cilantro	1 g	0,33 %
Apio cortado en brunoise	5 g	1,65 %
Lima rallada	0,5 g	0,16 %
Totales	303,50 g	100 %

Abrir las almejas en vivo y descartar la concha. Disponer las almejas sin concha en el plato de forma circular. Disponer los ingredientes de manera aleatoria. Terminar el plato añadiendo la leche de tigre con fruta de la pasión.

Leche de tigre con fruta de la pasión

Pulpa de fruta de la pasión		
Adamance 43351	60 g	24,39 %
Leche de tigre 42991	170 g	69,11 %
Aceite de girasol	10 g	4,07 %
Pasta concentrada de fruta de la pasión 39383	5 g	2,03 %
Flaxfiber 42151	0,5 g	0,20 %
Sal	0,5 g	0,20 %
Totales	246 g	100 %

Triturar el conjunto con un batidor eléctrico durante 30 segundos para conseguir una correcta emulsión.

Cebolla roja encurtida

Cebolla roja cortada en juliana	60 g	24,19 %
Agua mineral	100 g	40,32 %
Vinagre de manzana	60 g	24,19 %
Sal	8 g	3,23 %
Azúcar	20 g	8,06 %
Totales	248 g	100 %

Mezclar el azúcar y la sal con el agua y disolver calentando a 60°C. Añadir el vinagre y la cebolla cortada en juliana y dejar enfriar. Introducir en una bolsa de plástico apta para máquinas de envasar al vacío. Envasar al vacío 100 %. Reposar en frío durante mínimo 1 hora antes de utilizar.



Gazpacho de remolacha
y frambuesa espesado con
FLAXFIBER



GAZPACHO

de remolacha y frambuesa

Elaboración principal

1 RACIÓN

Gazpacho de remolacha y frambuesa		
Frambuesas naturales	180 g	90 %
Frambuesas naturales	15 g	7,50 %
Hojas de eneldo frescas	2 g	1,0 %
Brotes de acelga roja	1 g	0,5 %
Remolacha a láminas liofilizada	2 g	1,0 %
Totales.....	200 g	100%

Gazpacho de remolacha y frambuesa

Agua mineral.....	300 g	29,99 %	Triturar todos los ingredientes, menos el aceite y el Flaxfiber, hasta obtener una perfecta crema fina en textura.
Pulpa frambuesa Adamance 41188	500 g	49,98 %	Añadir el Aceite y el Flaxfiber y emulsionar el conjunto, rectificar de sal.
Remolacha cocida.....	120 g	11,99 %	
Pimiento rojo.....	15 g	1,50 %	
Vinagre de Jerez.....	20 g	2 %	
Aceite de oliva.....	40 g	4 %	
Flaxfiber 42151	0,5 g	0,05 %	
Sal fina	5 g	0,50 %	
Totales.....	1000,50 g	100%	



Holandesa de yuzu sin
huevo emulsionada con
FLAXFIBER



ESPÁRRAGOS BLANCOS

Con holandesa de yuzu

Elaboración principal

1 RACIÓN

Holandesa yuzu sin huevo	60 g	31,91 %
Espárrago blanco en conserva	120 g	63,83 %
Germinado de shiso morado y verde.....	1 g	0,53 %
Alga Nori cortada en juliana	2 g	1,06 %
Limón Copeaux 37785	2 g	1,0 %
Totales.....	188 g	100 %

Cortar los espárragos en 3 porciones cada uno. Napar cada trozo con la holandesa y distribuir el resto de ingredientes de manera aleatoria.

Holandesa de yuzu (sin huevo)

Agua mineral.....	100 g	39,06 %
Pulpa Yuzu Adamance 43005	50 g	19,53 %
Flaxfiber 42151	5 g	1,95 %
Mantequilla clarificada.....	100 g	39,06 %
Sal	1 g	0,39 %
Totales.....	256 g	100 %

Verter en un recipiente el agua, el zumo de yuzu, el Flaxfiber y la sal. Triturar con el batidor eléctrico hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la mantequilla clarificada poco a poco a unos 40°C emulsionando constantemente con el batidor eléctrico. Reservar a temperatura cálida (entre 25-35°C) para evitar que la mantequilla solidifique.



Pilpil de pimientos
del piquillo espesado
con **FLAXFIBER**



BACALAO CONFITADO

Con pilpil de pimientos asados del piquillo

Elaboración principal

1 RACIÓN

Lomo de Bacalao desalado.....	150 g	42,61 %
Pimientos del Piquillo en conserva	40 g	11,36 %
Pilpil de pimientos del piquillo	60 g	17,05 %
Cebollino	2 g	0,57 %
Aceite de oliva virgen extra.....	100 g	28,41 %
Totales	352 g	100%

Verter el aceite de oliva en un cazo y calentar hasta 70°C. Introducir el bacalao en el aceite caliente y dejar cocinar durante 5 min. Escurrir el bacalao y reservar el aceite (se puede utilizar para cocinar más bacalao). Aparte, calentar una sartén con un poco de aceite de confitar el bacalao y dorar los pimientos del piquillo por ambos lados hasta caramelizar ligeramente. Colocar los piquillos en la base del plato. Sobre estos disponer el bacalao confitado y salsear el conjunto con la salsa de Pilpil de pimientos del piquillo calentada a 50°C. Terminar el plato con cebollino fresco.

Pilpil pimientos del piquillo

Jugo de pimientos del piquillo	200 g	78,13 %
Aceite oliva Virgen.....	50 g	19,53 %
Flaxfiber 42151	5 g	1,95 %
Sal	1 g	0,39 %
Totales	256 g	100%

Triturar el jugo de pimientos del piquillo con el Flaxfiber y la sal hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir el aceite de oliva poco a poco emulsionando con el batidor eléctrico. Reservar en frío.

Jugo de pimientos del piquillo

Jugo de cocción de pimientos asados	160 g	66,67 %
Pimientos piquillo asados en conserva.....	80 g	33,33 %
Totales	240 g	100%

Triturar con un batidor eléctrico, los pimientos del piquillo en conserva con el doble de su peso del jugo de cocción de los propios pimientos del piquillo. Colar.



Crema de setas
espesada con
FLAXFIBER



CREMA CALIENTE

De setas y avellanas

Elaboración principal

1 RACIÓN

Crema de setas y avellana	200 g	76,92 %	Verter la crema caliente en un plato hondo. Cortar el cep por la mitad longitudinalmente y saltear en sartén con aceite de oliva. Colocar la mitad del cep dentro de la crema. Terminar el plato con avellanas tostadas y unas gotas de aceite de saltear el cep.
Cep fresco (Boletus edulis)	40 g	15,38 %	
Avellanas tostadas	10 g	3,85 %	
Aceite oliva Virgen.....	10 g	3,85 %	
Totales	260 g	100 %	

Crema de setas y avellana

Crema de setas boletus edulis	900 g	89,91 %	Triturar todos los ingredientes con un batidor eléctrico durante 1 min para conseguir una correcta emulsión.
Pasta de avellana tostada 36854	100 g	9,99 %	
Flaxfiber 42151	1 g	0,10 %	
Totales	1001g	100 %	

Crema De Setas (Boletus Edulis)

Aceite oliva suave	20 g	1,55 %	Sofreír la cebolla tierna en el aceite. Cuando la cebolleta esté ligeramente caramelizada, añadir los ceps y seguir cocinando hasta dorar ligeramente. Flamear con el brandy y dejar que reduzca el alcohol. Añadir el agua y la nata, y dejar cocer a fuego lento durante 10 min. Rectificar de sal y pimienta. Triturar con un batidor eléctrico hasta conseguir una crema homogénea. Colar.
Ceps (Boletus edulis).....	400 g	30,91 %	
Cebolla tierna.....	50 g	3,86 %	
Patata Monalisa	130 g	10,05 %	
Agua mineral.....	350 g	27,05 %	
Nata 35 % MG.....	300 g	23,18 %	
Sal	3 g	0,23 %	
Pimienta negra	1 g	0,08 %	
Brandy	40 g	3,09 %	
Totales	1294 g	100 %	



Vichyssoise thai
espesada con
FLAXFIBER



VICHYSSOISE THAI

Con puerros asados

Elaboración principal

3 RACIONES

Vichyssoise thai	250 g	81,17%	
Puerro soasado	50 g	16,23%	
Láminas de coco deshidratado 38551	5 g	1,62%	
Piel de lima	1 g	0,32%	
Aceite de sésamo	2 g	0,65%	
Totales.....	308 g	100%	

Puerro soasado

Puerro.....	200 g	90,83%	
Mantequilla.....	20 g	9,08%	
Sal	0,2 g	0,10%	
Totales.....	220,20 g	100%	

Vichyssoise thai

Vichyssoise thai base	1000 g	99,70%	
Flaxfiber 42151	2 g	0,20%	
Sal	1 g	0,10%	
Totales.....	1003 g	100%	

Vichyssoise thai base

Aceite oliva.....	20 g	1,98%	
Mantequilla.....	50 g	1,98%	
Puerro.....	150 g	14,81%	
Cebolla tierna.....	50 g	4,94%	
Jengibre fresco.....	15 g	1,48%	
Ajo.....	5 g	0,49%	
Patata Monalisa	150 g	14,81%	
Agua mineral.....	300 g	29,63%	
Leche de coco.....	300 g	29,63%	
Hoja de lima kaffir	0,5 g	0,05%	
Lemon grass.....	2 g	0,20%	
Totales.....	1012,50 g	100%	



Crema de coco
y pistacho espesada
con **FLAXFIBER**



CREMA DE Coco y pistacho

Elaboración principal

Licor de coco (Malibú).....	450 g	44,66 %	
Pasta pura de pistacho 44132	200 g	19,85 %	
Nata 35 % MG.....	80 g	7,94 %	
Ron concentrado Luxardo 36680	70 g	6,95 %	
Sal	6 g	0,6 %	
Azúcar	1 g	0,10 %	
Agua mineral.....	200 g	19,85 %	
Aroma Pistacho 38276	0,12 g	0,01 %	
Flaxfiber 42151	0,40 g	0,04 %	
Totales.....	1007,52 g	100%	

Triturar el conjunto con un batidor eléctrico durante 1 min hasta conseguir una correcta emulsión. Servir bien frío en un vaso con hielo.





Receta bonus

:)is fru tur

Merengue de mantequilla noisette à la meunière

x Disfrutar

Ingredientes para 4 personas

Mantequilla noisette

Mantequilla.....400 g

1. Fundir la mantequilla en una cazuela de base ancha.
2. Calentar a 150°C durante 30 minutos, sin mover.
3. Retirar del fuego, recuperando toda la parte tostada y verter sin colar a un recipiente para enfriar.

Merengue de mantequilla noisette

Agua mineral.....200 g

Albuwhip 38461

.....40 g

Flaxfiber 42151

.....4 g

Mantequilla noisette (elab.ant.)300 g

1. Juntar el agua con el Albuwhip y el Flaxfiber y triturar con el batidor eléctrico hasta que no quede ningún grumo. Guardar en la nevera durante una hora para que hidrate correctamente la mezcla. En una montadora, trabajar con varilla hasta obtener un merengue a punto de nieve.
2. Añadir la mantequilla a 45°C en forma de hilo hasta integrar, no sobre batir.
3. Retirar de la montadora y mezclar con movimientos envolventes con la lengua.
4. Disponer en manga pastelera y reservar a temperatura ambiente para que no endurezca la mantequilla.

Salsa de mantequilla meunière

Mantequilla noisette (elab.ant.)50 g

zumo de limón.....30 g

Sal

1. Calentar la mantequilla para fundirla.

2. Añadir el limón a hilo mientras se emulsiona.

3. Probar y poner a punto de sal

4. Mantener en caliente.

:)is fru t'ur



Huevo negro Ocoo

5 huevos frescos.....65g

1. Cocer los huevos en la Ocoo en programa "huevo negro" durante 7 horas.
2. Comprobar la cocción al retirar, si es necesario dar 3 horas más.

Jugo de limón negro

Zumo de limón300g

1. Introducir el zumo en una bolsa de vacío y sellar al 100 %.
2. Mantener a 60°C durante 50 días. Debe quedar textura caramelo.
3. Reservar en nevera hasta su uso.

Trozos de filetes de anchoa

Anchoas en salazón4u
Aceite de oliva virgen extra.....100g

1. Desalar las anchoas en agua fría durante 8 minutos. Sacarlas y escurrirlas sobre un paño de cocina.
2. Con la ayuda de una puntilla, separar los dos lomos y pulir de espinas tanto en la parte de la ventresca como en la parte dorsal del filete.
3. Cortar los filetes de anchoa en trozos de 0,5 cm de ancho. Necesitaremos 4 trozos por persona.
4. Cubrir los trozos de anchoa con aceite de oliva virgen y guardar en la nevera.

:D is fru tür

Dados de limón

Limones..... 2 u

1. Pelar los limones al vivo. Con la puntilla, retirar la piel y el albedo.
2. Separar los gajos de limón procurando que no tengan restos de albedo ni pipas.
3. Cortar los gajos de limón en dados pequeños de 0,3 cm de lado. Necesitamos 30 dados de limón.
4. Guardar en la nevera.

Otros

Sal negra de la India

alcaparras 8 u

Lima negra marroquí seca

Sal en escamas

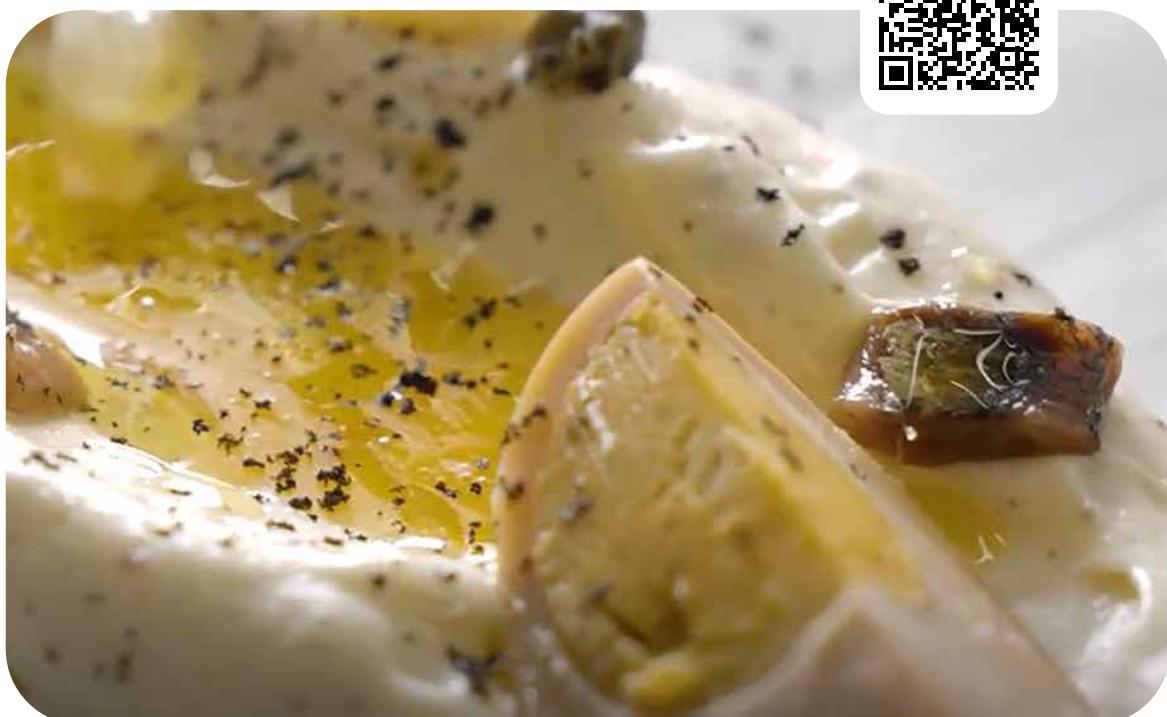
Yema de huevo pasteurizado..... 4g

Acabado y presentación

1. Previamente, al plato, serviremos una cuchara de postre con sal negra de la India.
2. Escudillar el merengue con la manga (9g) a la izquierda del centro del plato. Hacer una lágrima con una cuchara, llevándola hasta el borde del plato.
3. En el centro de la lágrima, colocar la porción de huevo negro (1/4 cortado longitudinalmente).
4. Disponer, repartidas sobre el merengue, 2 alcaparras, 2 trozos de anchoas y 2 dados de limón.
5. Añadir un punto de jugo de limón negro en un extremo del merengue.
6. Terminar con un chorro (1 g) de yema pasteurizada repartido por encima de todo el merengue, media cucharada (4g) de mantequilla meunière y ralladura de lima negra, haciendo una línea por el plato, en perpendicular al merengue.

:)is fru tur

Aquí el vídeo de la receta



:)is fru tur



**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

