



LIVRE DE
RECET-
TES
DE BASE
DE LA
GASTRONOMIE
MODERNE
SELON
SOSA INGREDIENTS



Éditorial

Sosa Ingrédients présente ce vaste recueil de recettes, afin d'encourager et de promouvoir une gastronomie moderne, toujours à l'avant-garde et répondant aux besoins du marché. Ce dossier est conçu à partir des techniques et des produits les plus récents qui définissent la cuisine du futur.

Une inspiration de tous les instants

Chez Sosa Ingrédients, nous ne sommes pas seulement un fournisseur d'ingrédients, nous sommes également une source d'inspiration et d'enthousiasme pour les chefs du monde entier. Nous vous proposons, dans ce livre de recettes, plus de 30 sous-recettes tirées de notre bibliothèque. Notre objectif est de stimuler votre créativité et votre innovation dans votre propre cuisine.

L'équipe technique comme votre source de créativité

Chaque recette de ce livre est le fruit de la passion et de l'expérience de notre équipe technique, qui aime la gastronomie autant que vous. Nous avons créé 12 recettes complètes à partir des sous-recettes de ce dossier. Chacune de ces créations est une preuve vivante de notre engagement envers l'excellence et la qualité de la cuisine moderne.

Ce livre de recettes est non seulement un outil précieux pour les chefs et les professionnels de la gastronomie, mais aussi un hommage à la diversité et à la polyvalence des ingrédients que nous proposons.

Nous espérons que ces recettes vous inspireront, généreront de nouvelles idées et éveilleront votre passion pour l'innovation dans votre cuisine. Maintenant, cuisinons !

Sommaire

Techniques de pointe.....	4
Principales applications et sous-recettes.....	6
Les recommandations de nos techniciens.....	23
Produits phares.....	36

Airs et mousses	6
Mousses et meringues.....	8
Pâtes et gâteaux	9
Terrines et compacts.....	11
Sauces.....	12
Flans, caillés et gélamines.....	14
Croustillants	18
Crèmes et crémeux.....	19
Cocktails.....	20

Techniques de pointe

émulsion

Une émulsion est un **mélange homogène de graisses et d'eau**.

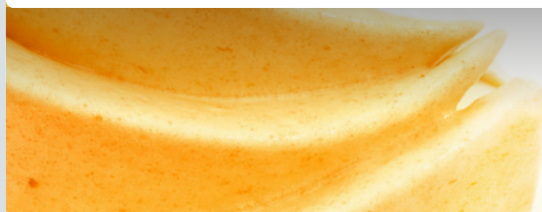
Pour qu'une émulsion se produise, il faut qu'un ingrédient aux propriétés émulsifiantes intervienne, tel que la lécithine d'œuf, les protéines laitières et animales, les sucres, etc.



aération

Elle consiste à **introduire de l'air dans un liquide** ou un solide pour augmenter le volume de la préparation et obtenir une texture plus légère. On peut aérer par agitation, par fermentation (levure) ou chimiquement (comme dans le cas du bicarbonate) en retenant l'air à l'intérieur.

Pour que l'aération se produise, il faut des ingrédients ayant un pouvoir de rétention d'air, tels que les protéines.



stabilisation

Processus par lequel nous parvenons à **maintenir l'apparence et la texture d'une préparation pendant une longue période et à augmenter la résistance aux processus de congélation** et de décongélation sans produire de synérèse. Par exemple, dans le cas d'une glace pour qu'elle tienne plus longtemps sans fondre ou pour maintenir plus longtemps la texture d'une chantilly.



épaississement

Cela consiste à **augmenter la consistance d'une préparation** sans avoir à modifier sa couleur, son goût ou son odeur. Cette technique est essentielle en cuisine et elle permet d'obtenir une texture plus dense et agréable dans de nombreuses préparations, telles que les sauces, les soupes, les ragoûts ou les desserts. Il s'obtient en incorporant des amidons, des gélatines et des fibres.



gélification ou coagulation

Elle consiste à **transformer un liquide en solide**, en formant une structure avec différents degrés de dureté (plus tendre, plus dure, plus cassante, etc.). Cette technique est très importante si l'on souhaite obtenir des textures pour différentes utilisations,

comme donner de la structure à une mousse pour qu'elle puisse être découpée.

Il existe des gélifiants d'origine végétale ou animale qui permettent d'obtenir des textures très différentes. Dans le cas de la coagulation, on transforme un liquide en un solide plus ou moins compact. Elle peut se produire par coagulation des protéines par le biais de la chaleur, comme dans le cas de l'œuf dans un flan.



Airs et mousses



SALÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Pompes à huile de sésame

Huile de sésame	250 g	98,43 %
Lécithine de soja 48644	4 g	1,57 %

Mélanger les ingrédients dans un bain-marie et faire chauffer à 60 °C. Laisser refroidir à température ambiante et créer des bulles avec le Foam Kit.

SALÉ SUCRÉ VÉGÉTARIEN

Mousse de yaourt

Eau	50 g	23,36 %
Yaourt grec	150 g	70,09 %
Yopols méditerranéens 49568	4 g	1,87 %
Proespuma Froid 48660	10 g	4,67 %

Mélanger tous les ingrédients et mettre dans un siphon avec une cartouche.

SALÉ SANS GLUTEN

Mousse de bisque

Bisque de crevettes	500 g	90,91 %
Proespuma Chaud 48658	50 g	9,09 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer pendant une minute. Faire chauffer à 60 °C tout en remuant et verser dans le siphon. Charger avec deux cartouches de gaz et réserver au bain-marie à 70 °C.

SALÉ SANS GLUTEN

Mousse chaude de maïs

Poêlée d'oignon	60 g	10,53 %
Maïs en conserve	250 g	43,86 %
Crème 35 %	160 g	28,07 %
Eau	75 g	13,16 %
Sel	4 g	0,70 %
Proespuma Chaud 48658	21 g	3,68 %

Faire revenir la poêlée d'oignon avec le maïs en conserve. Ajouter la crème, l'eau et le sel, puis mixer au robot de cuisine pendant quelques minutes. Filtrer au superbag pour éliminer les fibres, puis mixer le résultat obtenu avec le Proespuma Chaud et porter le tout à 60 °C pour activer le produit.

SALÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Mousse de wasabi

Petits pois.....	300 g	38,76 %
Eau.....	400 g	51,68 %
Menthe	20 g	2,58 %
Wasabi en poudre 41390.....	7 g	0,90 %
Sel	7 g	0,90 %
Proespuma Froid 48660.....	40 g	5,17 %

Porter l'eau à ébullition et verser sur les petits pois. Une fois refroidi, ajouter la menthe, le sel, le wasabi, puis mixer. Filtrer avec une passoire fine pour éliminer toutes les fibres. Ajouter le Proespuma puis mixer. Remplir le siphon en deux fois et réserver.

SALÉ VÉGÉTARIEN

Mousse de fenouil et racine de céleri

Céleri-rave.....	360 g	24,31 %
Bulbe de fenouil	380 g	25,67 %
Beurre 82 %	100 g	6,75 %
Anis en poudre	0,60 g	0,04 %
Lait.....	600 g	40,52 %
Proespuma Chaud 48658	40 g	2,70 %

Dans une casserole, mélanger le beurre, le fenouil et le céleri-rave coupés en dés. Recouvrir de lait et porter à ébullition pendant 20 minutes à feu moyen. Mixer au robot de cuisine, puis filtrer pour éliminer l'excès de fibres. Une fois refroidi, mélanger au Proespuma et faire chauffer à 60 °C. Verser le mélange dans un siphon équipé d'une cartouche et mettre au bain-marie à 70 °C.



SUCRÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Mousse de pêche de vigne

Purée de pêche de vigne.....	400 g	90,91 %
Proespuma Froid 48660.....	40 g	9,09 %

Mélanger les ingrédients, puis mixer pendant une minute. Verser dans un siphon et le charger avec deux cartouches. Réserver à 4 °C.

SUCRÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Air d'amandes

Lait d'amande.....	460 g	91,45 %
Amaretto concentré	40 g	7,95 %
Sucro Emul 49567.....	3 g	0,60 %

Mélanger les ingrédients, puis mixer pendant trente secondes. Créer l'air avec le Foam Kit ou un mixeur plongeant.

Mousses et meringues

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Meringue italienne au citron

Pulpe de citron	180 g	30,66 %
Potatowhip 44180	7 g	1,19 %
Sucre	200 g	34,07 %
Tréhalose en poudre 48687	50 g	8,52 %
Glucose liquide 40 DE 48647	50 g	8,52 %
Eau	100 g	17,04 %

Mélanger la pulpe de citron avec le Potatowhip dans le mixeur, placer dans le robot et fouetter à la vitesse 6. Mélanger le glucose et le tréhalose dans l'eau, puis porter à 121 °C. Ajouter à la meringue sous forme de filet pour obtenir une meringue italienne.

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Meringue à la tomate séchée

Eau	250 g	58,07 %
Tomate lyophilisée en poudre 41225	15 g	3,48 %
Sojawhip 40375	10 g	2,32 %
Maltodextrine 48671	100 g	23,23 %
Tréhalose en poudre 48687	50 g	11,61 %
Gelespessa 41375	2,50 g	0,58 %
Sel	3 g	0,70 %

Mélanger l'eau, le sel, la poudre de tomate et le Sojawhip avec un mixeur. Monter au batteur. Mélanger le reste des ingrédients secs et les ajouter progressivement à la préparation précédente. Fouetter encore pendant environ 10 minutes à vitesse moyenne/haute. Verser en créant la forme souhaitée et déshydrater pendant 12 heures à 60 °C.

SUCRÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Meringue au cassis

Pulpe de cassis	160 g	43,24 %
Eau	40 g	10,81 %
Tréhalose en poudre 48687	75 g	20,27 %
Sucre	75 g	20,27 %
Albuwhip 48688	20 g	5,41 %

Mélanger l'eau, la pulpe et l'Albuwhip. Fouetter avec un batteur. Ajouter progressivement les sucres et les fibres. Verser en formant un anneau. Déshydrater pendant 1 heure à 50 °C.

SALÉ SANS GLUTEN

Mousse de foie

Foie mi-cuit	250 g	31,33 %
Lait	200 g	25,06 %
Crème 35 %	300 g	37,59 %
Fond de canard	10 g	1,25 %
Instangel 48639	30 g	3,76 %
Gomme de guar 48682	1,50 g	0,19 %
Fleur de sel	5 g	0,63 %
Poivre noir	1,50 g	0,19 %

Mélanger les dés de foie avec le lait et faire chauffer doucement au bain-marie ou au micro-ondes. Ajouter le fond de canard, le sel, le poivre, la gomme de guar et l'Instangel, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Semi-fouetter la crème séparément, puis la mélanger délicatement à la préparation précédente. Verser dans un moule de 1,5 cm d'épaisseur et réserver au congélateur. Une fois congelé, couper en morceaux de 7 x 2 cm, piquer dans une brochette et réserver à nouveau au congélateur.

Pâtes et gâteaux

SUCRÉ VÉGAN

Gâteau aux framboises

Sucre	200 g	20,26 %
Farine fluide.....	200 g	20,26 %
Baking Powder Std 45480	10 g	1,01 %
Natur Emul 48645	6 g	0,61 %
Potatowhip 44180.....	30 g	3,04 %
Pulpe de framboise	450 g	45,59 %
Huile de tournesol	70 g	7,09 %
Sel	1 g	0,10 %
Framboise lyophilisée en poudre 40459	20 g	2,03 %

Mélanger la pulpe de framboise avec le Potatowhip et fouetter. Ajouter le sucre et continuer à fouetter pendant trois minutes. Mélanger séparément l'huile de tournesol avec le Natur Emul, puis verser sur la meringue. Bien mélanger. Pour finir, mélanger délicatement avec les solides tamisés. Étaler sur une plaque et cuire au four à 175 °C pendant 10 minutes.

SUCRÉ

Gâteau à la vanille

Eau.....	240 g	28,74 %
Pâte de vanille.....	15 g	1,80 %
Albuwhip 48688.....	30 g	3,59 %
Tréhalose en poudre 48687	40 g	4,79 %
Sucre	160 g	19,16 %
Jaune d'œuf	150 g	17,96 %
Baking Powder Std 45480	10 g	1,20 %
Farine.....	150 g	17,96 %
Amidon de maïs.....	40 g	4,79 %

Mélanger l'Albuwhip, la pâte de vanille et l'eau. Mixer. Fouetter le mélange à la vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter en trois fois comme pour une meringue française. Verser progressivement le jaune d'œuf sur la meringue et bien mélanger. Mélanger séparément le reste de solides, puis l'ajouter à la meringue en mouvements circulaires jusqu'à l'incorporation complète. Étaler sur une plaque et cuire au four à 155 °C pendant 8 minutes.

SALÉ

Blinis de teriyaki

Eau.....	70 g	14,71 %
Albuwhip 48688.....	27 g	5,67 %
Farine fluide.....	180 g	37,82 %
Mascarpone.....	60 g	12,61 %
Baking Powder Std 45480.....	6 g	1,26 %
Sauce Teriyaki.....	100 g	21,01 %
Huile de tournesol.....	20 g	4,20 %
Amidon de maïs.....	10 g	2,10 %
Sel.....	3 g	0,63 %

Mélanger dans l'eau, la sauce teriyaki, le mascarpone et l'huile de tournesol. Mélanger pendant une minute. Mélanger séparément les autres ingrédients, puis les verser dans la préparation précédente. Mélanger encore pendant une minute. Remplir un siphon avec la pâte, puis ajouter le gaz jusqu'à ce qu'il se remplisse. Garder au réfrigérateur pour le service.



SALÉ

Pâte à corn dog

Farine fluide.....	150 g	18,18 %
Farine de maïs.....	75 g	9,09 %
Sucre.....	40 g	4,85 %
Sel.....	5 g	0,61 %
Œuf.....	100 g	12,12 %
Lait.....	450 g	54,55 %
Baking Powder Std 45480.....	5 g	0,61 %

Mélanger les solides dans un bol et bien remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Mélanger séparément l'œuf et le lait, puis verser sur les solides. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

SUCRÉ VÉGAN

Financier

Sucre.....	280 g	27,40 %
Cremsucre 40405.....	25 g	2,45 %
Farine fluide.....	100 g	9,78 %
Farine d'amandes 41409.....	130 g	12,72 %
Sel.....	1 g	0,10 %
Baking Powder Std 45480.....	6 g	0,59 %
Potatowhip 44180.....	20 g	1,96 %
Eau.....	230 g	22,50 %
Substitut végétal du beurre.....	230 g	22,50 %

Mélanger l'eau et le Potatowhip. Bien fouetter. Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Mélanger séparément les solides avec le substitut végétal du beurre fondu à 40 °C et bien remuer jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter la meringue en deux fois tout en aérant au maximum. Étaler sur une plaque et cuire au four pendant 15 minutes à 170 °C.

SALÉ

Corn dog à la seiche

Seiche fraîche.....	400 g	96,39 %
Gelbinder 50064	8 g	1,93 %
Sel	4 g	0,96 %
Fumée en poudre 50056	3 g	0,72 %

Couper la seiche fraîche en petits morceaux irréguliers et les mélanger au reste des ingrédients dans un robot de cuisine. Mixer pendant environ deux minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Remplir les moules cylindriques et laisser hydrater au réfrigérateur pendant une heure. Ensuite, congeler. Une fois congelé, les découper à la taille désirée et les insérer dans des brochettes en bois.

SALÉ

Carpaccio de seiche

Épinards lyophilisés en poudre	50 g	3,13 %
Gelbinder 50064	50 g	3,13 %
Seiche.....	500 g	31,25 %
Eau.....	1 000 g	62,50 %

Nettoyer la seiche et la couper en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Dans un bol, mélanger séparément le Gelbinder et la poudre d'épinards lyophilisés. Enrober les lamelles de seiche du mélange précédent et les plonger dans l'eau pendant 3 secondes. Disposer les lamelles légèrement égouttées sur un film alimentaire et les rouler pour former un cylindre de 10 cm de diamètre. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit, puis découper à la trancheuse des tranches de 1 mm d'épaisseur.

SALÉ

Terrine de poulet et de crevettes au tandoori

Tandoori Masala	50 g	14,71 %
Gelbinder 50064	50 g	5,67 %
Blanc de poulet.....	150 g	37,82 %
Crevette.....	100 g	12,61 %
Eau.....	1 000 g	1,26 %

Dans un bol, mélanger le Tandoori avec le Gelbinder. Couper les blancs de poulet en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Décortiquer les crevettes et les égoutter. Enrober les lamelles de poulet et les crevettes du mélange tandoori et les plonger dans l'eau pendant quelques secondes. Disposer les crevettes et le poulet légèrement égouttés en les intercalant sur un film alimentaire et former un cylindre de 6 cm de diamètre. Laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.



Terrines et compacts

Terrines et compacts

Sauces

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Mayonnaise au poivron rouge

Smoothie de poivrons rouges.....	100 g	38,76 %
Natur Emul 48645.....	5 g	1,94 %
Potatowhip Cold 43124.....	1 g	0,39 %
Sel.....	2 g	0,78 %
Huile de tournesol.....	50 g	19,38 %
Huile d'olive.....	100 g	38,76 %

Mixer les huiles avec le Natur Emul, le Potatowhip Cold et du sel. Mélanger les deux préparations. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture de mayonnaise.



SALÉ **SANS GLUTEN**

Beurre blanc

Échalote.....	60 g	8,36 %
Crème 35 %.....	300 g	41,78 %
Champagne.....	200 g	27,86 %
Beurre non salé.....	150 g	20,89 %
Sel.....	5 g	0,70 %
Gelespessa 41375.....	3 g	0,42 %

Couper l'échalote en julienne et la faire revenir 10 minutes à feu doux avec une noix de beurre. Ajouter le champagne et réduire à sec. Ajouter la crème et porter à ébullition. Mixer le tout avec le reste de beurre, de sel et de Gelespessa, puis filtrer avec une passoire. Réserver.

SALÉ **SANS GLUTEN**

Béchamel au foie truffé

Lait.....	200 g	59,51 %
Crème 35 %.....	50 g	14,88 %
Gelcrem Chaud 48640.....	25 g	7,44 %
Foie mi-cuit.....	50 g	14,88 %
Arôme de truffe naturelle liposoluble 41535.....	0,10 g	0,03 %
Sel.....	10 g	2,98 %
Poivre de Sichuan.....	0,50 g	0,15 %
Noix de muscade.....	0,50 g	0,15 %

Mélanger tous les ingrédients sauf le foie et l'arôme. Faire chauffer à 100 °C tout en remuant jusqu'à épaississement. Ajouter le foie et l'arôme, puis mixer.

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Mayonnaise au soja

Eau.....	40 g	15,69 %
Huile de tournesol.....	150 g	58,82 %
Natur Emul 48645.....	4 g	1,57 %
Potatowhip Cold 43124.....	1 g	0,39 %
Sauce soja	60 g	23,53 %

Mélanger la sauce soja, le Potatowhip Cold dans l'eau avec le Natur Emul, puis mixer. Une fois le tout bien mixé, ajouter l'huile et émulsionner.

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Huile texturée

Huile d'olive.....	200 g	97,09 %
Wax Concept 40370.....	6 g	2,91 %

Faire chauffer l'huile à 65 °C et faire fondre la cire. Laisser refroidir, puis l'utiliser pour protéger contre l'humidité les produits lyophilisés ou les pains grillés.

SUCRÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Gel à la framboise

Pulpe de framboise	400 g	72,07 %
Sirop TPT	100 g	18,02 %
Jus de citron.....	30 g	5,41 %
Gelcrem Froid 48652.....	25 g	4,50 %

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mixer ensuite à nouveau pendant 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Substitut végétal du beurre

Eau.....	150 g	14,97 %
Graisse de noix de coco désodorisée 43295.....	580 g	57,88 %
Huile de tournesol.....	250 g	24,95 %
Natur Emul 48645.....	10 g	1 %
Sojawhip 40375.....	12 g	1,20 %

Mélanger l'eau, le Sojawhip et le Natur Emul avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Faire fondre la graisse de noix de coco et la mélanger à de l'huile de tournesol. La température du mélange d'huiles doit être de 18 à 20 °C. Ajouter progressivement les huiles à la première préparation et émulsionner à l'aide d'un fouet électrique. Si l'émulsion se brise, c'est que la température du mélange est trop élevée. Dans ce cas, refroidir jusqu'à ce qu'il commence à cristalliser et émulsionner à nouveau. Le résultat final doit ressembler à une mayonnaise épaisse. Conserver au réfrigérateur, où il cristallisera et durcira.

Sauces

Flans, caillés et gélatines



Flans, caillés et gélatines

SALÉ **VÉGÉTARIEN** **SANS GLUTEN**

Voile de dashi

Eau.....	500 g	81,30 %
Gélifiant végétal en poudre 48648	25 g	4,07 %
Dashi en poudre	10 g	1,63 %
Sauce soja	80 g	13,01 %

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition sans cesser de remuer. Verser sur un plateau de 3 mm d'épaisseur et laisser gélifier.

SALÉ **SANS GLUTEN**

Flan au poulet

Eau.....	800 g	76,70 %
Crème 35 %	200 g	19,18 %
Fonds de poulet	30 g	2,88 %
Dashi en poudre	5 g	0,48 %
Pro-pannacotta 48650.....	4 g	0,38 %
Sel	4 g	0,38 %

Mélanger tous les ingrédients à froid à l'aide d'un batteur. Porter à ébullition. Verser dans un moule avec la forme souhaitée et laisser reposer au réfrigérateur. Laisser gélifier 1 heure avant utilisation.

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Couscous à la truffe

Eau.....	250 g	80,54 %
Émincé de truffe.....	50 g	16,11 %
Sel.....	3 g	0,97 %
Arôme de truffe noire 41535.....	0,4 g	0,13 %
Gomme gellane 48690.....	7 g	2,26 %

Mélanger tous les ingrédients, sauf l'arôme, et porter à ébullition pendant environ 20 secondes. Lorsque la température est inférieure à 70 °C, ajouter l'arôme, placer dans des moules et laisser gélifier. Râper une fois gélifié.

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Perles de yuzu

Pulpe de yuzu	100 g	19,23 %
Agar-agar en poudre 41296	10 g	1,92 %
Huile de tournesol	1 L	
Pâte concentrée naturelle de yuzu 49577	10 g	1,92 %
Eau.....	400 g	76,92 %

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile et porter à ébullition. À l'aide d'un flacon, verser des gouttes du mélange à 60 °C dans l'huile de tournesol très froide. Égoutter et laver les perles à l'eau froide. Garder au réfrigérateur.

SUCRÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Gel de poire

Pulpe de poire	400 g	84,21 %
Sirop de sucre TPT	50 g	10,53 %
Gelcrem Froid 48652.....	25 g	5,26 %

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mixer ensuite à nouveau pendant encore 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Confiture de tomates et basilic

Jus de tomate	500 g	66,14 %
Isomalt en poudre 48662	120 g	15,87 %
Pectine Fruit NH 48667	6 g	0,79 %
Glucose liquide 40 DE 48647	30 g	3,97 %
Arôme basilic.....	0,01 g	0 %
Brunoise de tomate.....	100 g	13,23 %

Faire chauffer le jus de tomate et le glucose à 40 °C. Mélanger séparément l'isomalt et la pectine, puis ajouter le jus sous forme de pluie. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Verser dans un plateau et filmer. Laisser reposer 5 heures. Ajouter l'arôme et la brunoise.



SALÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Gélatine râpée d'amandes amères

Eau.....	300 g	72,82 %
Pâte d'amandes amères	100 g	24,27 %
Arôme naturel d'amandes amères 41396	1 g	0,24 %
Sel	3 g	0,73 %
Gomme gellane 48690.....	8 g	1,94 %

Mélanger la pâte d'amandes amères, la gomme gellane et le sel dans l'eau. Mixer pendant 30 secondes. Verser le mélange dans une casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer. Porter à ébullition pendant une minute à feu moyen. Ajouter l'arôme et verser dans un moule de sorte à obtenir un bloc d'environ 4 cm de haut. Laisser gélifier au réfrigérateur. Râper à l'aide d'une râpe.



SALÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Glaçage au vermouth

Vermouth.....	250 g	95,24 %
Gélifiant végétal en poudre 48648.....	12,50 g	4,76 %

Mélanger progressivement les ingrédients en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition sans cesser de remuer.

SALÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Gel de poivrons de piquillo

Poivrons de piquillo grillés.....	200 g	44,44 %
Eau.....	200 g	44,44 %
Gelcrem Froid 48652.....	28 g	6,22 %
Sel	2 g	0,44 %
Sauce Chili douce.....	20 g	4,44 %

Mettre les poivrons de piquillo dans l'eau, puis mixer pendant une minute. Filtrer avec une passoire fine pour éliminer toutes les fibres. Ajouter le Gelcrem Froid et la sauce chili, puis mixer pendant environ 3 minutes. Réserver au frais pendant 30 minutes, puis mixer à nouveau pendant encore une minute, jusqu'à l'obtention d'une texture de crème fine et soyeuse. Réserver dans une poche à douille pour la présentation.

SALÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Terrine de petits pois et menthe

Petits pois.....	400 g	51,15 %
Fenouil	120 g	15,35 %
Saké	100 g	12,79 %
Eau.....	100 g	12,79 %
Menthe	20 g	2,56 %
Sel	10 g	1,28 %
Gelbinder 50064	4 g	0,51 %
Maltodextrine 48671.....	8 g	1,02 %
Huile d'olive	20 g	2,56 %

Couper le fenouil en brunoise et le faire revenir dans l'huile pendant 3 minutes. Ajouter les petits pois, l'eau, la menthe, le saké et laisser mijoter 4 minutes. Vérifier l'assaisonnement en sel et refroidir. Mélanger séparément le Gelbinder avec la maltodextrine et l'incorporer lentement aux petits pois. Bien mélanger et former les terrines. Laisser reposer 20 minutes.

SALÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Gel au poivron rouge

Poivron rouge.....	600 g	46,66 %
Huile d'olive	500 g	38,88 %
Ail.....	30 g	2,33 %
Paprika.....	8 g	0,62 %
Sauce tomate.....	125 g	9,72 %
Sel	8 g	0,62 %
Flaxfiber 42151.....	15 g	1,17 %

Mixer le poivron rouge et réduire de moitié. À part, poêler l'ail émincé dans l'huile, puis filtrer. Mélanger le smoothie de poivrons avec le paprika, le sel, la sauce tomate et le Flaxfiber, puis mixer en ajoutant de l'huile à l'ail jusqu'à l'obtention d'une émulsion stable. Réserver.

SALÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Crèmeux au mascarpone

Mascarpone	350 g	69,31 %
Lait.....	150 g	29,70 %
Pro-pannacotta 48650.....	3 g	0,59 %
Sel	2 g	0,40 %

Bien mélanger le lait, le sel et la Pro-pannacotta. Porter à ébullition. Ajouter le mascarpone et continuer à remuer hors du feu. Verser sur un plateau et laisser reposer au réfrigérateur.



Flans, caillés et gélâtines

Croustillants

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Crumble de kikos

Farine de maïs grillé	100 g	71,43 %
Maltosec 48683.....	15 g	10,71 %
Eau.....	25 g	17,86 %

Mélanger les ingrédients dans un bol à l'aide d'un gant jusqu'à l'obtention d'une pâte régulière. Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sous forme de crumble irrégulier et cuire au four à 130 °C pendant environ 15 à 20 minutes.

SALÉ **VÉGAN** **SANS GLUTEN**

Bâtonnets aux graines

Mélange de graines	300 g	78,95 %
Maltosec 48683.....	40 g	10,53 %
Eau.....	40 g	10,53 %

Mélanger tous les ingrédients. Étaler cette pâte sur deux tapis en silicone et cuire pendant 20 minutes à 110 °C. Découper la forme souhaitée. Finir le séchage au four pendant 5 minutes.



Crèmes et crémeux

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Crème à la pistache

Eau.....	300 g	50,55 %
Sucre	60 g	13,48 %
Pâte à la pistache 44132.....	120 g	30,33 %
Gelcrem Chaud 48640.....	25 g	5,05 %
Natur Emul 48645.....	1 g	0,51 %

Mélanger l'eau, le sucre et le Gelcrem Chaud dans une casserole. Porter à ébullition en remuant constamment. Mélanger séparément la pâte avec le Natur Emul, puis bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Mélanger les deux préparations, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une émulsion stable. Réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.



SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Crémeux d'orange

Purée d'orange.....	250 g	75,76 %
Inuline à chaud 48692	50 g	15,15 %
Sucre	30 g	9,09 %

Mixer la purée et le sucre avec l'inuline, en l'incorporant sous forme de pluie. Chauffer le tout à 70 °C. Laisser reposer pendant une heure au réfrigérateur avant utilisation.

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Crème d'amandes amères

Eau.....	300 g	50,55 %
Sucre	80 g	13,48 %
Pâte d'amandes grillées 41549.....	180 g	30,33 %
Gelcrem Chaud 48640.....	30 g	5,05 %
Natur Emul 48645.....	3 g	0,51 %
Arôme d'amandes amères 41396	0,50 g	0,08 %

Mélanger l'eau, le sucre et le Gelcrem Chaud dans une casserole. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Mélanger séparément la pâte avec le Natur Emul, puis bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Mélanger les deux préparations, ajouter l'arôme, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une émulsion stable. Réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

SUCRÉ VÉGÉTARIEN

Ganache montée Opalys

Crème 35 %	1650 g	71,49 %
Chocolat blanc 33 %		
Opalys Valrhona	650 g	28,16 %
Fleur de sel de Guérande 41553.....	7 g	0,30 %
Gousse de vanille.....	1 g	0,04 %

Porter à ébullition la crème avec le sel et la vanille, puis la verser sur le chocolat. Mélanger pendant une minute et garder au frais pendant une nuit. Battre dans un robot.

Cocktails

SUCRÉ VÉGAN SANS GLUTEN

Mojito mango

Caviar de mango.....	80 g	27,12 %
Citron vert.....	30 g	10,17 %
Menthe fraîche.....	10 g	3,39 %
Sucre roux.....	15 g	5,08 %
Rhum	60 g	20,34 %
Soda.....	40 g	13,56 %
Glace pilée	60 g	20,34 %

Couper le citron vert en morceaux et le placer dans le fond d'un verre avec la menthe et le sucre. Écraser pour faire sortir le jus. Ajouter la glace pilée, le rhum et le soda. Terminer par le caviar.

Caviar de mango

Pulpe de mango	300 g	71,26 %
Eau.....	50 g	11,88 %
Sirop TPT	50 g	11,88 %
Pâte concentrée de mango.....	20 g	4,75 %
Alginate 50054.....	1 g	0,24 %

Bain de Clorur

Mixer pendant 5 minutes tous les ingrédients, sauf le bain de Clorur. Remplir la Caviar Box et créer le caviar en introduisant des gouttes dans le bain de Clorur.

Bain de Clorur

Eau.....	300 g	70,92 %
Clorur 50065.....	50 g	11,82 %

Mélanger les ingrédients pendant 5 minutes à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver.



SUCRÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Black Russian

Mousse Black Russian.....	40 g	28,57 %
Vodka	40 g	28,57 %
Liqueur de café.....	20 g	14,29 %
Glace.....	40 g	28,57 %

Mélanger la vodka et la liqueur de café dans un shaker avec de la glace et bien secouer. Verser le contenu du verre et terminer par la mousse.

Mousse Black Russian

Vodka	100 g	20,20 %
Liqueur de café.....	75 g	15,15 %
Sirop TPT	50 g	10,10 %
Eau.....	150 g	30,30 %
Café expresso.....	100 g	20,20 %
Proespuma Froid 48660.....	20 g	4,04 %

Mélanger les ingrédients, puis mixer pendant une minute. Verser dans un siphon et le charger avec deux cartouches. Réserver à 4 °C.



Nos techniciens



Guillermo Corral

Guillermo a acquis son expérience dans des restaurants renommés tels que Martín Berasategui et Ángel Pascual, ainsi que chez des traiteurs et dans de grands hôtels. Avec plus de 10 ans d'expérience en tant que conseiller technique, il maîtrise aussi bien l'art de la pâtisserie que celui de la cuisine salée, grâce à sa vaste expérience culinaire.



Jean Sivieude

Jean est passionné de gastronomie depuis son plus jeune âge. Il a commencé son cursus universitaire par un diplôme scientifique avant de se lancer dans une formation spécialisée en tant que chef pâtissier et chocolatier dans deux institutions renommées de la pâtisserie française : Ferrandi et Christophe Michalak. Son dévouement et son expérience le distinguent dans le monde de la pâtisserie.



Edu Azuaza

Dès son plus jeune âge, Edu a été formé à l'art culinaire par des chefs renommés dans différentes cuisines. Sa polyvalence en tant que cuisinier s'est révélée dans plusieurs secteurs de la restauration. De plus, sa passion pour les différentes cultures gastronomiques et sa maîtrise de plusieurs langues font de lui notre lien entre tradition et innovation.



Albert Jofre

Après s'être formé en pâtisserie auprès d'Eric Ortuno, Albert s'est forgé une solide carrière dans quelques-unes des meilleures pâtisseries de Barcelone. Chez Sosa, il met en pratique son expérience dans le domaine de l'enseignement gastronomique, en dispensant des formations et des conseils personnalisés à nos clients. Sa passion et ses connaissances se reflètent dans son dévouement envers l'enseignement culinaire.



Les recommen- dations de nos techniciens

SALÉ

Blinis de teriyaki
aux caviars

Blinis de teriyaki.....	300 g	71,33 %
Perles de yuzu.....	30 g	7,13 %
Crème fraîche d'Isigny.....	60 g	14,27 %
Œufs de saumon.....	30 g	7,13 %
Aneth.....	0,6 g	0,14 %

Déposer une cuillerée de crème sur le blini et recouvrir des deux caviars préalablement mélangés. Terminer par un brin d'aneth.

Blinis de teriyaki

Eau.....	70 g	14,71 %
Albuwhip 48688.....	27 g	5,67 %
Farine fluide.....	180 g	37,82 %
Mascarpone.....	60 g	12,61 %
Baking Powder Std 45480.....	6 g	1,26 %
Sauce Teriyaki.....	100 g	21,01 %
Huile de tournesol.....	20 g	4,20 %
Amidon de maïs.....	10 g	2,10 %
Sel.....	3 g	0,63 %

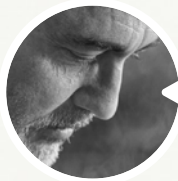
Mélanger dans l'eau, la sauce teriyaki, le mascarpone et l'huile de tournesol. Mélanger pendant une minute. Mélanger séparément les autres ingrédients, puis les verser dans la préparation précédente. Mélanger encore pendant une minute. Remplir un siphon avec la pâte, puis ajouter le gaz jusqu'à ce qu'il se remplisse. Garder au réfrigérateur pour le service.

Perles de yuzu

Pulpe de yuzu.....	100 g	19,23 %
Agar-agar en poudre 41296.....	10 g	1,92 %
Huile de tournesol.....	1 L	
Pâte concentrée naturelle de yuzu 49577.....	10 g	1,92 %
Eau.....	400 g	76,92 %

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile et porter à ébullition. À l'aide d'un flacon, verser des gouttes du mélange à 60 °C dans l'huile de tournesol très froide. Égoutter et laver les perles à l'eau froide. Garder au réfrigérateur.

Blinis de teriyaki aux caviars



CONSEIL TECHNIQUE

« L'Albuwhip nous permet de remplacer le blanc d'œuf par une saveur, dans ce cas la sauce teriyaki. »

Edu Azuaga



SALÉ

Corn dog à la seiche

Corn dog à la seiche	320 g	48,48 %
Pâte à corn dog	160 g	24,24 %
Moutarde au raifort.....	60 g	9,09 %
Pico de gallo.....	60 g	9,09 %
Sauce barbecue	60 g	9,09 %
Huile de tournesol	q. s. p.	

Tremper les corn dogs à la seiche dans la pâte et les faire frire à 160 °C jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée uniforme. Bien égoutter. Disposer les corn dogs sur un plateau ou une assiette et recouvrir de Pico de gallo. Dessiner quelques lignes de sauce barbecue et de notre moutarde au raifort sur le dessus. Terminer avec quelques pousses de petits pois lyophilisés.

Corn dog à la seiche

Seiche fraîche.....	400 g	96,39 %
Gelbinder 50064	8 g	1,93 %
Sel	4 g	0,96 %
Fumée en poudre 50056	3 g	0,72 %

Couper la seiche fraîche en petits morceaux irréguliers et les mélanger au reste des ingrédients dans un robot de cuisine. Mixer pendant environ deux minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Remplir les moules cylindriques et laisser hydrater au réfrigérateur pendant une heure. Ensuite, congeler. Une fois congelé, les découper à la taille désirée et les insérer dans des brochettes en bois.

Pâte à corn dog

Farine fluide.....	150 g	18,18 %
Farine de maïs.....	75 g	9,09 %
Sucre	40 g	4,85 %
Sel	5 g	0,61 %
Œuf.....	100 g	12,12 %
Lait.....	450 g	54,55 %
Baking Powder Std 45480	5 g	0,61 %

Mélanger les solides dans un bol et bien remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Mélanger séparément l'œuf et le lait, puis verser sur les solides. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Moutarde au raifort

Raifort.....	75 g	74,63 %
Moutarde fine de Dijon.....	25 g	24,88 %
Colorant Food Colour jaune	0,50 g	0,50 %

Mélanger tous les ingrédients et bien remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Verser la sauce dans une poche à douille et réserver pour le service.

Pico de gallo

Tomate fraîche	80 g	54,42 %
Oignon rouge.....	40 g	27,21 %
Coriandre fraîche.....	5 g	3,40 %
Sel	2 g	1,36 %
Leche de tigre	20 g	13,61 %

Couper l'oignon et la tomate en brunoise. Ajouter la coriandre hachée, le sel et le Leche de tigre (littéralement, le lait de tigre) et bien mélanger. Réserver pour le service.



Corn dog à la seiche

SALÉ

Lingot de foie au vermouth et aux amandes amères

Mousse de foie.....	45 g	58,21 %
Glaçage au vermouth	15 g	19,40 %
Gélatine râpée		
d'amandes amères.....	5 g	6,47 %
Huile texturée	2 g	2,59 %
Cracker de pain.....	10 g	12,94 %
Amande cantonaise bâtonnets	41456, 0,1 g	0,13 %
Farine d'olive noire	41515, 0,10 g	0,13 %
Fleur de sel de Guérande	41553, 0,10 g	0,13 %

Utiliser l'huile texturée et badigeonner légèrement les toasts afin de les isoler contre l'humidité. Réserver 5 minutes au réfrigérateur pour qu'elle cristallise à nouveau. Pendant ce temps, faire fondre la gélatine au vermouth et l'utiliser à 80 °C pour tremper les lingots de foie congelés et obtenir un glaçage. Cela nous donne saveur et texture, tout en isolant la mousse de l'oxydation et en donnant un effet brillant. Placer le lingot au centre des toasts isolés. Râper la gélatine d'amande à l'aide d'une râpe fine et disposer sous forme de nuage sur le lingot. Saupoudrer de farine d'olive noire et d'un peu de sel de Guérande. Terminer en décorant avec les bâtonnets d'amandes cantonaises.

Mousse de foie

Foie mi-cuit	250 g	31,33 %
Lait.....	200 g	25,06 %
Crème 35 %	300 g	37,59 %
Fond de canard	10 g	1,25 %
Instangel	48639, 30 g	3,76 %
Gomme de guar	48682, 1,50 g	0,19 %
Fleur de sel	5 g	0,63 %
Poivre noir	1,50 g	0,19 %

Mélanger les dés de foie avec le lait et faire chauffer doucement au bain-marie ou au micro-ondes. Ajouter le fond de canard, le sel, le poivre, la gomme de guar et l'Instangel, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Semi-fouetter la crème séparément, puis la mélanger délicatement à la préparation précédente. Verser dans un moule de 1,5 cm d'épaisseur et réserver au congélateur. Une fois congelé, couper en morceaux de 7 x 2 cm, piquer dans une brochette et réserver à nouveau au congélateur.

Glaçage au vermouth

Martini Rosso	250 g	95,24 %
Gélifiant végétal en poudre	48648, 12,50 g	4,76 %

Mélanger progressivement les ingrédients en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition sans cesser de remuer.

Gélatine râpée d'amandes amères

Eau.....	300 g	72,82 %
Pâte d'amandes amères	100 g	24,27 %
Arôme naturel		
d'amandes amères	41396, 1 g	0,24 %
Sel.....	3 g	0,73 %
Gomme gellane	48690, 8 g	1,94 %

Mélanger la pâte d'amandes amères, la gomme gellane et le sel dans l'eau. Mixer pendant 30 secondes. Verser le mélange dans une casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer. Porter à ébullition pendant une minute à feu moyen. Ajouter l'arôme et verser dans un moule de sorte à obtenir un bloc d'environ 4 cm de haut. Laisser gélifier au réfrigérateur.

Huile texturée

Huile d'olive	200 g	97,09 %
Wax Concept	40370, 6 g	2,91 %

Mélanger les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à 65 °C pour faire fondre la cire. Verser dans un bol et laisser cristalliser au réfrigérateur.

CONSEIL TECHNIQUE

« Grâce au gélifiant d'origine végétale, nous obtenons des glaçages par trempage très brillants qui isolent la mousse, évitant ainsi son oxydation et préservant sa fraîcheur. »

Guillermo Corral

SALE

Carpaccio de seiche à la mousse d'anis

Mousse de fenouil et racine de céleri.....	60 g	47,77 %
Carpaccio de seiche.....	35 g	27,87 %
Fenouil.....	30 g	23,89 %
Fleur de sel	0,10 g	0,08 %
Huile d'olive.....	0,50 g	0,40 %

Disposer un nuage de mousse au fond d'une assiette. Recouvrir d'une tranche de carpaccio. Terminer par une très fine julienne de fenouil, un filet d'huile et du sel.

Mousse de fenouil et racine de céleri

Céleri-rave.....	360 g	24,31 %
Bulbe de fenouil	380 g	25,67 %
Beurre 82 %	100 g	6,75 %
Anis en poudre	0,60 g	0,04 %
Lait.....	600 g	40,52 %
Proespuma Chaud 48658.....	40 g	2,70 %

Dans une casserole, mélanger le beurre, le fenouil et le céleri-rave coupés en dés. Recouvrir de lait et porter à ébullition pendant 20 minutes à feu moyen. Mixer au robot de cuisine, puis filtrer pour éliminer l'excès de fibres. Une fois refroidi, mélanger au Proespuma et faire chauffer à 60 °C. Verser le mélange dans un siphon équipé d'une cartouche et mettre au bain-marie à 70 °C.

Carpaccio de seiche

Épinards lyophilisés en poudre	50 g	3,13 %
Gelbinder 50064	50 g	3,13 %
Seiche.....	500 g	31,25 %
Eau.....	1 000 g	62,50 %

Nettoyer la seiche et la couper en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Dans un bol, mélanger séparément le Gelbinder et la poudre d'épinards lyophilisés. Enrober les lamelles de seiche du mélange précédent et les plonger dans l'eau pendant 3 secondes. Disposer les lamelles légèrement égouttées sur un film alimentaire et rouler le film pour former un cylindre de 10 cm de diamètre. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit, puis découper à la trancheuse des tranches de 1 mm d'épaisseur.



CONSEIL TECHNIQUE

« Le Proespuma Chaud stabilise les mousses chaudes en évitant l'ajout de matière grasse et en préservant le goût de la matière première. »

Edu Azuaga



Carpaccio de seiche à la mousse d'anis

Terrine de petits pois et menthe, mousse de wasabi et pistache



CONSEIL TECHNIQUE

« Le Gelbinder nous permet de réaliser une terrine d'origine végétale résistante à la température. »

Jean Siviende



SALÉ VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

Terrine de petits pois et menthe, mousse de wasabi et pistache

Terrine de petits pois et menthe ..	120 g	63,12 %
Mousse de wasabi.....	60 g	31,56 %
Pistache brute 44146	10 g	5,26 %
Menthe	0,1 g	0,05 %

Faire chauffer la terrine dans une poêle avec quelques gouttes d'eau et la placer sur une assiette. Déposer la mousse sur un côté et terminer par quelques pistaches en morceaux et quelques pousses de menthe.

Terrine de petits pois et menthe

Petits pois.....	400 g	51,15 %
Fenouil	120 g	15,35 %
Saké	100 g	12,79 %
Eau.....	100 g	12,79 %
Menthe	20 g	2,56 %
Sel	10 g	1,28 %
Gelbinder 50064	4 g	0,51 %
Maltodextrine 48671.....	8 g	1,02 %
Huile d'olive	20 g	2,56 %

Couper le fenouil en brunoise et le faire revenir dans l'huile pendant 3 minutes. Ajouter les petits pois, l'eau, la menthe, le saké et laisser mijoter 4 minutes. Vérifier l'assaisonnement en sel et refroidir. Mélanger séparément le Gelbinder avec la maltodextrine et l'incorporer lentement aux petits pois. Bien mélanger et former les terrines. Laisser reposer 20 minutes.

Mousse de wasabi

Petits pois.....	300 g	38,76 %
Eau.....	400 g	51,68 %
Menthe	20 g	2,58 %
Wasabi en poudre 41390	7 g	0,90 %
Sel	7 g	0,90 %
Proespuma Froid 48660.....	40 g	5,17 %

Porter l'eau à ébullition et verser sur les petits pois. Une fois refroidi, ajouter la menthe, le sel, le wasabi, puis mixer. Filtrer avec une passoire fine pour éliminer toutes les fibres. Ajouter le Proespuma, puis mixer. Remplir le siphon en deux fois et réserver.

SALÉ **SANS GLUTEN**

Bâtonnets aux graines, jambon et parmesan

Bâtonnets aux graines.....	30 g	42,86 %
Jambon ibérique.....	20 g	28,57 %
Parmesan.....	10 g	14,29 %
Huile d'olive.....	10 g	14,29 %

Rouler des tranches de jambon sur des bâtonnets aux graines. Tremper le reste des bâtonnets dans l'huile d'olive et les enrober de parmesan.

Bâtonnets aux graines

Mélange de graines.....	300 g	78,95 %
Maltosec 48683.....	40 g	10,53 %
Eau.....	40 g	10,53 %

Mélanger tous les ingrédients. Étaler la pâte obtenue sur deux tapis en silicone et faire cuire pendant 20 minutes à 110 °C. Découper la forme souhaitée. Finir le séchage au four pendant 5 minutes.



Bâtonnets aux graines, jambon et parmesan

CONSEIL TECHNIQUE

« Le Maltosec agglomère les graines et peut leur donner la forme souhaitée sans ajout de farines ou de sucres, en obtenant des croustillants très marqués. »

Guillermo Corral

SALÉ SANS GLUTEN

Morue au beurre blanc, au poivron et à l'estragon

Beurre blanc	60 g	24,49 %
Gel au poivron rouge	35 g	14,29 %
Oignon mariné	20 g	8,16 %
Huile d'estragon	10 g	4,08 %
Morue	120 g	48,98 %

Disposer les tranches de morue tièdes sur une assiette. Napper de beurre blanc et dessiner quelques traits en zigzag avec le gel au poivron. Terminer avec de l'oignon mariné et l'huile d'estragon.

Beurre blanc

Échalote	60 g	8,36 %
Crème 35 %	300 g	41,78 %
Champagne	200 g	27,86 %
Beurre	150 g	20,89 %
Sel	5 g	0,70 %
Gelespessa 41375	3 g	0,42 %

Couper l'échalote en julienne et la faire revenir 10 minutes à feu doux avec une noix de beurre. Ajouter le champagne et réduire à sec. Ajouter la crème et porter à ébullition. Mixer le tout avec le reste de beurre, de sel et de Gelespessa, puis filtrer avec une passoire. Réserver.

Gel au poivron rouge

Poivron rouge	600 g	46,66 %
Huile d'olive	500 g	38,88 %
Ail	30 g	2,33 %
Paprika	8 g	0,62 %
Sauce tomate	125 g	9,72 %
Sel	8 g	0,62 %
Flaxfiber 42151	15 g	1,17 %

Mixer le poivron rouge et réduire de moitié. À part, poêler l'ail émincé dans l'huile, puis filtrer. Mélanger le smoothie de poivrons avec le paprika, le sel, la sauce tomate et le Flaxfiber, puis mixer en ajoutant de l'huile à l'ail jusqu'à l'obtention d'une émulsion stable. Réserver.

Oignon mariné

Oignon	100 g	31,75 %
Eau	100 g	31,75 %
Vinaigre blanc	100 g	31,75 %
Poivre en grains	3 g	0,95 %
Sel	2 g	0,63 %
Sucre	10 g	3,17 %

Mélanger tous les ingrédients sauf l'oignon et faire chauffer dans une casserole. Verser sur l'oignon coupé en julienne et laisser mariner toute la nuit.

Huile d'estragon

Huile de tournesol	300 g	85,71 %
Estragon	50 g	14,29 %

Blanchir l'estragon, puis le mixer avec l'huile. Filtrer avec une passoire et réserver.



CONSEIL TECHNIQUE

« Le Flaxfiber nous permet d'émulsifier la graisse et l'eau ce qui donne une mayonnaise sans œuf très stable. »

Jean Siviende

Morue au beurre blanc, au poivron et à l'estragon

SALÉ SANS GLUTEN

Flan au poulet à la mousse de maïs

Flan au poulet.....	30 g	42,25 %
Mousse chaude de maïs.....	25 g	35,21 %
Poulet au curry vert.....	15 g	21,13 %
Mesclun.....	1 g	1,41 %

Couper et disposer le flan au centre de l'assiette.
Ajouter la mousse et placer les morceaux de poulet.
Terminer par le mesclun.

Flan au poulet

Eau.....	800 g	76,70 %
Crème 35 %	200 g	19,18 %
Fonds de poulet	30 g	2,88 %
Dashi en poudre	5 g	0,48 %
Pro-pannacotta 48650.....	4 g	0,38 %
Sel	4 g	0,38 %

Mélanger tous les ingrédients à froid à l'aide d'un
batteur. Porter à ébullition. Verser dans un moule avec
la forme souhaitée et laisser reposer au réfrigérateur.
Laisser gélifier 1 heure avant utilisation.

Mousse chaude de maïs

Poêlée d'oignon	60 g	10,53 %
Maïs en conserve.....	250 g	43,86 %
Crème 35 %	160 g	28,07 %
Eau.....	75 g	13,16 %
Sel	4 g	0,70 %
Proespuma Chaud 48658.....	21 g	3,68 %

Siphon Thermo Whip Plus 0,5 L Isi

Faire revenir la poêlée d'oignon avec le maïs en
conservation. Ajouter la crème, l'eau et le sel, puis mixer au
robot de cuisine pendant quelques minutes. Filtrer au
superbag pour éliminer les fibres, puis mixer le résultat
obtenu avec le Proespuma Chaud et porter le tout à
60 °C pour activer le produit.



CONSEIL TECHNIQUE

« La Pro-pannacotta permet de
réaliser facilement des gélifications
très tendres et crémeuses. »

Edu Azuaga

Flan au poulet à la mousse de maïs



SALÉ VÉGÉTARIEN

Crèmeux au mascarpone, confiture de tomate et olives noires

Confiture de tomates et basilic.....	90 g	48,62 %
Crèmeux au mascarpone.....	35 g	18,91 %
Tuile d'olives noires.....	10 g	5,40 %
Anchois.....	0,10 g	0,05 %
Feuilles de basilic frais.....	50 g	27,01 %

Découper le crèmeux au mascarpone et disposer quelques dés sur l'assiette. Ajouter la confiture de tomates au hasard. Couper quelques morceaux d'anchois et les placer sur l'assiette. Terminer l'assiette avec les tuiles d'olives et les feuilles de basilic.

Confiture de tomates et basilic

Jus de tomate.....	500 g	66,14 %
Isomalt en poudre 48662.....	120 g	15,87 %
Pectine Fruit NH 48667.....	6 g	0,79 %
Glucose liquide 40 DE 48647.....	30 g	3,97 %
Arôme naturel de basilic.....	0,01 g	0 %
Brunoise de tomate.....	100 g	13,23 %

Faire chauffer le jus de tomate et le glucose à 40 °C. Mélanger séparément l'isomalt et la pectine, puis ajouter le jus sous forme de pluie. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Verser dans un plateau et filmer. Laisser reposer 5 heures. Ajouter l'arôme et la brunoise.

Crèmeux au mascarpone

Mascarpone.....	350 g	69,31 %
Lait.....	150 g	29,70 %
Pro-pannacotta 48650.....	3 g	0,59 %
Sel.....	2 g	0,40 %

Bien mélanger le lait, le sel et la Pro-pannacotta. Porter à ébullition. Ajouter le mascarpone et continuer à remuer hors du feu. Verser sur un plateau et laisser reposer au réfrigérateur.

Tuile d'olives noires

Olives noires.....	250 g	66,67 %
Eau.....	100 g	26,67 %
Gelcrem Froid 48652.....	15 g	4 %
Procrunx 40413.....	10 g	2,67 %

Mélanger les olives et l'eau, puis mixer pendant deux minutes et filtrer. Mélanger le jus obtenu avec le reste des ingrédients, puis mixer à nouveau pendant 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Étaler la crème sur un tapis de cuisson et sécher pendant 6 heures à 70 °C, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.



Crèmeux au mascarpone, confiture de tomate et olives noires

SUCRÉ VÉGAN

Amandes en textures

Crème d'amandes amères	80 g	36,36 %
Financier	40 g	18,18 %
Air d'amandes	20 g	9,09 %
Abricot confit	50 g	22,73 %
Amandes cantonaises 41533	30 g	13,64 %

Disposer quelques morceaux de gâteau au fond de l'assiette. Verser ensuite la crème en formant un trait autour du gâteau. Placer les amandes au hasard, l'abricot et terminer par l'air autour.

Crème d'amandes amères

Eau	300 g	50,55 %
Sucre	80 g	13,48 %
Pâte d'amandes grillées 41549	180 g	30,33 %
Gelcrem Chaud 48640	30 g	5,05 %
Natur Emul 48645	3 g	0,51 %
Arôme d'amandes amères 41396	0,50 g	0,08 %

Mélanger l'eau, le sucre et le Gelcrem Chaud dans une casserole. Porter à ébullition en remuant constamment. Mélanger séparément la pâte avec le Natur Emul, puis bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Mélanger les deux préparations, ajouter l'arôme, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une émulsion stable. Réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

Financier

Sucre	280 g	27,40 %
Cremsucre 40405	25 g	2,45 %
Farine fluide	100 g	9,78 %
Farine d'amandes 41409	130 g	12,72 %
Sel	1 g	0,10 %
Baking Powder Std 45480	6 g	0,59 %
Potatowhip 44180	20 g	1,96 %
Eau	230 g	22,50 %
Substitut végétal du beurre	230 g	22,50 %

Mélanger l'eau et le Potatowhip. Bien fouetter. Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien dissous. Mélanger séparément les solides avec le substitut végétal du beurre fondu à 40 °C et bien remuer jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter la meringue en deux fois tout en aérant au maximum. Étaler sur une plaque et cuire au four pendant 15 minutes à 170 °C.

Substitut végétal du beurre

Eau	150 g	14,97 %
Graisse de noix de coco 43295	580 g	57,88 %
Huile de tournesol	250 g	24,95 %
Natur Emul 48645	10 g	1 %
Sojawhip 40375	12 g	1,20 %

Mélanger l'eau, le Sojawhip et le Natur Emul avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Faire fondre la graisse de noix de coco et la mélanger à de l'huile de tournesol. La température du mélange d'huiles doit être comprise entre 18 et 20 °C. Ajouter progressivement les huiles à la première préparation et émulsionner à l'aide d'un fouet électrique. Si l'émulsion se brise, c'est que la température du mélange est trop élevée. Dans ce cas, refroidir jusqu'à ce qu'il commence à cristalliser et émulsionner à nouveau. Le résultat final doit ressembler à une mayonnaise épaisse. Conserver au réfrigérateur, où il cristallisera et durcira.

Air d'amandes

Lait d'amande	460 g	91,45 %
Amaretto concentré	40 g	7,95 %
Sucro Emul 49567	3 g	0,60 %

Mélanger les ingrédients, puis mixer pendant trente secondes. Créer l'air avec le Foam Kit ou un mixeur plongeant.

Amandes en textures



CONSEIL TECHNIQUE

« Le Potatowhip remplace le blanc d'œuf dans les préparations pâtisseries, ce qui permet de réaliser des pâtisseries à base de plantes. »

Jean Siviende

SUCRÉ VÉGÉTARIEN

Pavlova au cassis et au yaourt

Amandes effilées	10 g	10 %
Mousse de yaourt	40 g	40 %
Meringue au cassis.....	30 g	30 %
Cassis	20 g	20 %

Placer la pavlova au centre de l'assiette. Déposer la mousse sur la pavlova. Terminer l'assiette avec les amandes et le cassis.

Mousse de yaourt

Eau.....	50 g	23,36 %
Yaourt grec.....	150 g	70,09 %
Yopols méditerranéens 49568.....	4 g	1,87 %
Proespuma Froid 48660.....	10 g	4,67 %

Mélanger tous les ingrédients et mettre dans un siphon avec une cartouche.

Meringue au cassis

Pulpe de cassis.....	160 g	43,24 %
Eau.....	40 g	10,81 %
Tréhalose en poudre 48687.....	75 g	20,27 %
Sucre	75 g	20,27 %
Albuwhip 48688.....	20 g	5,41 %

Mélanger l'eau, la pulpe et l'Albuwhip. Fouetter avec un batteur. Ajouter progressivement les sucres et les fibres. Verser en formant un anneau. Déshydrater pendant 1 heure à 50 °C.

SUCRÉ VÉGÉTARIEN

Ganache montée d'Opalys, poire et vanille

Gâteau à la vanille	60 g	29,27 %
Gel de poire	35 g	17,07 %
Praliné aux noix de pécan	40 g	19,51 %
Ganache montée Opalys.....	30 g	14,63 %
Fruit&Sauce de poire en dés	30 g	14,63 %
Noix de pécan cantonaises 50061.....	10 g	4,88 %

Disposer le gâteau au fond de l'assiette et recouvrir de ganache fouettée, le Fruit&Sauce de poire et le praliné de noix de pécan de façon aléatoire. Terminer par quelques morceaux de noix de pécan cantonaises.

Gâteau à la vanille

Eau.....	240 g	28,74 %
Pâte de vanille	15 g	1,80 %
Albuwhip 48688.....	30 g	3,59 %
Tréhalose en poudre 48687.....	40 g	4,79 %
Sucre	160 g	19,16 %
Jaune d'œuf	150 g	17,96 %
Baking Powder Std 45480	10 g	1,20 %
Farine.....	150 g	17,96 %
Amidon de maïs.....	40 g	4,79 %

Mélanger l'Albuwhip, la pâte de vanille et l'eau. Mixer. Fouetter le mélange à la vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter en trois fois comme pour une meringue française. Verser progressivement le jaune d'œuf sur la meringue et bien mélanger. Mélanger séparément le reste de solides, puis l'ajouter à la meringue en mouvements circulaires jusqu'à l'incorporation complète. Étaler sur une plaque et cuire au four à 155 °C pendant 8 minutes.

Gel de poire

Pulpe de poire	400 g	84,21 %
Sirop de sucre TPT	50 g	10,53 %
Gelcrem Froid 48652.....	25 g	5,26 %

Passer tous les ingrédients au mixeur pendant 3 minutes. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mixer ensuite à nouveau pendant encore 1 minute pour éviter les grumeaux et obtenir ainsi une texture très fine et brillante. Mettre dans une poche à douille et réserver.

Praliné aux noix de pécan

Noix de pécan cantonaises 50061.....	650 g	96,30 %
Sel	10 g	1,48 %
Pâte de vanille	15 g	2,22 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné granuleux.

Ganache montée Opalys

Crème 35 %	1650 g	71,49 %
Chocolat blanc 33 %		
Opalys Valrhona	650 g	28,16 %
Fleur de sel de Guérande 41553.....	7 g	0,30 %
Gousse de vanille	1 g	0,04 %

Porter à ébullition la crème avec le sel et la vanille, puis la verser sur le chocolat. Mélanger pendant une minute et garder au frais pendant une nuit. Battre dans un robot.



CONSEIL TECHNIQUE

« Le Gelcrem Froid permet de réaliser des crèmes à froid tout en préservant la structure organoleptique de la matière première. »

Albert Jofre

A close-up, high-resolution photograph of a chocolate cake. The image shows two layers of dark brown, moist cake separated by a thick layer of white cream. The top layer is slightly offset, revealing the cream filling. The texture of the cake is visible, with small air pockets and a slightly crumbly surface. The lighting is soft, highlighting the rich colors and textures of the ingredients.

Produits phares

Texturants

NATUR EMUL

Émulsifiant en poudre composée de fibres d'agrumes.

Il permet de remplacer l'effet émulsifiant du jaune d'œuf sans ajouter de saveur, ce qui permet d'émulsionner sans utiliser de protéines animales.

Idéal pour les ganaches, les gâteaux, les mousses et tout autre type d'émulsion.

émulsion



LÉCITHINE DE SOJA

Aérant pour les graisses et les émulsions stables.

Émulsifiant extrait du soja. Il est utilisé comme émulsifiant dans les chocolats et les préparations riches en matières grasses. Il peut également être utilisé comme aérant et moussant de matières grasses.

émulsion



SUCRO EMUL

Émulsifiant et aérant dérivé de l'estérification entre le saccharose et les acides gras.

Utilisable avec les liquides contenant une partie d'eau, il permet de réaliser des airs chauds et alcoolisés.

émulsion

aération





GELCREM CHAUD

Épaississant à chaud, stable à la congélation.
Produit à partir d'amidon de maïs. Il permet d'épaissir toutes sortes de liquides à chaud, en améliorant la congélation du produit. Idéal pour la préparation de crèmes pâtisseries et pâtes battues.

- stabilisation
- apporte de la texture



PROESPUMA CHAUD

Émulsifiant et stabilisant pour les mousses chaudes.
Effet levant, moussant et émulsifiant. Utilisable avec préparations liquides ou semi-liquides.
Mousses chaudes au siphon.

- émulsion
- stabilisation



GELCREM FROID

Épaississant à froid, stable à la congélation.
Préparé à partir de fécule de pomme de terre. Utilisable avec toutes sortes de liquides, il est résistant à la chaleur et peut être congelé. Il peut être utilisé pour la préparation de crèmes froides sans ajout d'œufs ni de produits laitiers.

- stabilisation
- apporte de la texture



PROESPUMA FROID

Émulsifiant et stabilisant pour les mousses froides.
Effet levant, moussant et émulsifiant. Utilisable avec toute préparation liquide ou semi-liquide.
Mousses froides au siphon.

- émulsion
- stabilisation



ALBUWHIP

Ovalbumine en poudre.

Il s'agit d'une protéine qui nous permet de faire monter un liquide aqueux de manière stable, en remplaçant l'eau du blanc d'œuf par une saveur et ainsi multiplier par 10 le goût de nos préparations pâtisseries.

- 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais.
- Pouvoir levant 25 % plus important que le blanc d'œuf frais.
- Fonctionne avec des produits acides (plage de pH élevée).

Elle nous permet de remplacer le blanc d'œuf par des liquides qui donnent du goût.

émulsion

aération



SOJAWHIP

Substitut végétal pour le blanc d'œuf à fouetter.

Protéine hydrolysée de soja. Idéal pour remplacer le blanc d'œuf frais à fouetter. Fonctionne avec toutes sortes de liquides non gras. Il peut être utilisé pour faire des meringues et des préparations à base de meringue. Goût neutre.

émulsion

aération



POTATOWHIP

Protéines de pomme de terre désodorisée en poudre.

- Convient aux alimentations véganes.
- Grand pouvoir aérant.
- Fonctionne avec des produits acides.
- Pouvoir coagulant.

Applications à chaud : biscuits, macarons et meringues cuites.

émulsion

aération

coagulation



POTATOWHIP COLD

Protéines de pomme de terre désodorisée en poudre.

- Convient aux alimentations véganes.
- Grand pouvoir aérant.
- Fonctionne avec des produits acides.

Applications à froid : sauces, meringues crues et mousses.

émulsion

aération





FLAXFIBER

Fibres issues des graines de lin brun et blond dont est extrait le mucilage.

Il se distingue par ses propriétés épaississantes, stabilisantes, émulsifiantes et suspensives.

- Il permet de remplacer la fonction stabilisante et épaississante de la gomme xanthane dans un rapport de 1:2.
- Goût et couleur neutres.
- Facilement soluble/dispersable dans l'eau, à froid comme à chaud, sur une large gamme de pH.

Épaississant à froid ou à chaud pour les sauces sucrées ou salées, stabilisant et émulsifiant pour les glaces et les sorbets. Aide à stabiliser les meringues et les mousses.

émulsion

stabilisation

apporte de la texture



INULINE À CHAUD

Fibres extraites de racines et de tubercules.

L'inuline a la propriété d'apporter une sensation crémeuse lorsqu'elle est mélangée à un liquide. Cela permet de réaliser des crèmes et des crémeux sans graisse, ainsi que de remplacer tout ou partie de la matière grasse dans les mousses, les pâtes cuites, les glaces, les crèmes et les recettes en général. Dans la gamme des texturants Sosa, nous avons également de l'inuline à froid, qui se dissout mieux, mais donne une texture moins crémeuse.

Elle sert de substitut aux graisses.

apporte de la texture



MALTOSEC

Maltodextrine de tapioca.

Solides 91 %. Grand pouvoir d'absorption de matières grasses en les transformant en poudre fine manipulable. Il a un pouvoir agglomérant ou collant, lorsque dissout dans des liquides aqueux.

Polvorones / Roches / Poudre / Sablé / Croustillants de fruits secs, agglomérés de solides non solubles.

absorption de graisses



GELBINDER

Mélange d'alginate, de calcium et de sels retardateurs.

Effet liant, gélifiant thermoréversible. Utilisable avec tout aliment, il peut présenter une gélification plus rapide et plus forte avec les aliments riches en calcium. Avec les aliments riches en sel ou en acides, la gélification peut être plus lente et moins forte.

Idéal pour les hamburgers, les terrines, les carpaccios, les gélamines thermoréversibles.

gélification



WAX CONCEPT

Cire d'abeille naturelle.

Émulsifiant, texturant de graisses et agent d'enrobage.

Graisses texturées, enrobages.

émulsion



PECTINE LOW SUGAR

Pectine amidée à faible teneur en méthoxyle (LMA) avec ajout de calcium.

Épaississant et/ou gélifiant particulièrement adapté à la préparation de produits à base de fruits. N'a pas besoin d'un minimum de sucre ajouté.

Confitures de fruits à faible teneur en sucre ou en calcium, gelées de fruits à faible teneur en sucre ou en calcium.

gélification



AGAR-AGAR EN POUDRE

Géifiant d'origine végétale, extrait d'algues rouges.

L'agar-agar nous permet de préparer des gélâtines à la texture ferme et pouvant être chauffées (< 80 °C).

- Gélification lente.
- Gélatine résistante à la température, jusqu'à 80 °C.
- Pouvoir géifiant 8 à 10 fois supérieur à celui de la gélatine d'origine animale.
- Grande transparence.
- Il permet de gélifier des liquides acides

Idéal pour les gélâtines chaudes et froides, le caviar solide, les aspics, les gélâtines qui peuvent être râpées.

gélification



GOMME DE GUAR

Stabilisant naturel pour les préparations à froid.

Stabilisant et épaississant produit à partir de la plante légumineuse guar. Elle peut être utilisée pour épaissir les sauces et stabiliser les émulsions, les mousses ou les glaces. Hydratation à froid ou à chaud.

stabilisation



GOMME GELLANE

Géifiant d'origine végétale.

La gomme gellane provient d'une fermentation bactérienne, elle a une texture très proche de l'agar-agar à la différence qu'elle supporte des températures plus élevées, ce qui nous permet de préparer des gélâtines pour les garnitures cuites au four.

- Gélification rapide.
- Gélatine très résistante aux hautes températures.
- Grande transparence.
- Elle permet de gélifier des liquides acides.
- Origine végétale.

Elle est idéale pour les gélâtines utilisées comme garnitures de pâtisserie.

gélification



GÉLIFIANT VÉGÉTAL

Carraghénane mélangé à de la gomme de caroube pour augmenter son élasticité.

Il nous permet de créer des gélâtines à la texture ferme et élastique.

- Gélification rapide.
- Gélatine résistante à la température, jusqu'à 70 °C.
- Texture très élastique et ferme.
- Il permet de gélifier les liquides à forte teneur en alcool.

Sa gélification rapide en fait le produit idéal pour les glaçages par trempage.

gélification



GELESPESSA

Mélange de gomme xanthane et de maltodextrine.

Épaississant, émulsifiant et stabilisant. Résistant à la chaleur et à la congélation. Thermoréversible et facile à dissoudre.

Sauces / coulis crus / vinaigrettes / effet suspensif / soupes densifiées.

émulsion

stabilisation

apporte de la texture



INSTANGEL

Gélatine instantanée d'origine animale.

- Elle est activée à froid en l'utilisant avec un liquide et en agitant fortement.
- On obtient une gélatine souple à gélification rapide (20 minutes).

Idéal pour les mousses gélifiées, les mousses et les produits gélifiés en général.

gélification



PRO-PANNACOTTA

Gélifiant d'origine végétale extrait d'algues rouges, il forme une gélatine tendre et crémeuse.

- Gélification rapide.
- Gélatine résistante à la température, jusqu'à 70 °C.
- Texture souple et crémeuse.
- Il permet de gélifier les liquides à forte teneur en alcool.
- Origine végétale.

Idéal pour les préparations comme le flan, la pannacotta ou le pudding sans ajout d'œuf.

gélification



BAKING POWDER STD

Préparation chimique booster. Levure chimique.

Augmente le volume des pâtes lors de la cuisson.

Améliore l'onctuosité.

Génoise, biscuits, gâteaux, omelettes.



GRAISSE DE NOIX DE COCO DÉSODORISÉE

Huile de noix de coco raffinée et désodorisée.

Graisse de noix de coco désodorisée provenant de noix de coco issues de l'agriculture biologique.

Point de fusion entre 20 et 32 °C et point de fumée à 232 °C.

Elle peut être utilisée en pâtisserie dans les pâtes sèches et battues, les génoises, la mousse, les glaces et les crèmes.

En cuisine pour les fritures, les sautés, les ragoûts, les rôtis. Également dans les sauces et les crèmes.

apport en matière grasse



PROCRUNX

Dextrine de blé.

Tempura très croustillant. Conserve sa texture croustillante longtemps après friture.

Tempuras, panés ou meringues.



Sucres techniques



TRÉHALOSE EN POUDRE

Tréhalose extrait du tapioca.

Solides 95 % / PA 100 % / PS 45 %. Retarde la rétrogradation de l'amidon. Grand pouvoir de rétention d'eau. Haute température de transition vitreuse. Retarde la dénaturation des protéines. Empêche la formation de gros cristaux lors de la congélation. Évite la synérèse. Rehausse les saveurs. Préviend l'oxydation. Stable à la chaleur et à l'acide. Repousse l'humidité dans les préparations sèches. Retarde la dessiccation et augmente le volume des pâtes. Agit comme un stabilisant dans les préparations battues. Ne participe pas à la réaction de Maillard.

Applicable à toute préparation à base d'eau et de grandes proportions de graisses.



DEXTROSE EN POUDRE

100 % dextrose.

Solides 92 % / PA 172 % / PS 74 %. Anti-cristallisant largement utilisé dans les glaces et les sorbets, il améliore également la conservation et possède un pouvoir sucrant très intéressant.

Utilisé dans la fabrication de caramels et de glaces.



GLUCOSE LIQUIDE 40 DE

Sirop de glucose, issu de l'amidon.

Solides 80 % / PA 76 % / PS 45 % / 77,4 % Brix.

Empêche la recristallisation du sucre dans les caramels et les bonbons gélifiés.

Donne de l'élasticité et maintient tendre les préparations sucrées telles que les pâtisseries, les ganaches et les truffes.



CREMSUCRE

Sucre inverti à la texture crémeuse préparer à partir d'un mélange de fructose, de dextrose et de saccharose.

Solides 72 % / PA 190 % / PS 110 % / 80 % Brix.

C'est un bon hydratant, il permet de conserver des préparations de pâtisseries, des crèmes et des ganaches plus tendres. Pouvoir antigél élevé qui permet d'augmenter le PA dans les glaces et les produits de glaciers.



ISOMALT EN POUDRE

Isomalt 100 % dérivé du saccharose.

Solides 95 % / PA 99 % / PS 50 %.

Très croquant et translucide. Idéal pour les décorations au sucre (coulé/saupoudré).

Caramels et préparations de pâtisseries.



MALTODEXTRINE

Agent de charge destiné à augmenter ou à remplacer le volume de solides des préparations.

Solides 95 % / PA 23 % / PS 15 %.

Elle peut être incorporée dans une préparation à froid ou à chaud sans hydratation préalable.

Faibles propriétés texturantes, très bonne solubilité à froid. Substitution partielle ou totale du saccharose dans les recettes qui en contiennent.



Autres familles

FRUITS SECS

La gamme de fruits secs de Sosa Ingredients a été conçue pour être la plus complète possible. Des fruits secs crus aux pâtes, en passant par nos nouveaux fruits secs cantonais caramélisés, l'assortiment offre de nombreuses options pour ajouter une touche croustillante à vos créations. Nous sélectionnons soigneusement nos fruits secs crus afin d'offrir des produits de qualité supérieure à la saveur intense garantie.



PÂTES



CANTONAIS

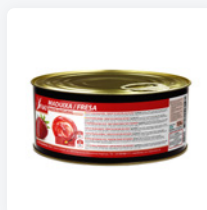


PÂTES CONCENTRÉES

La pâte concentrée est un produit en pâte qui peut être utilisée pour aromatiser et colorer une large gamme de préparations, telles qu'une glace, une crème ou une mousse.

- Il suffit d'ajouter une petite quantité pour donner beaucoup de saveur et de couleur.
- Large gamme de pâtes concentrées d'origine naturelle.
- Incorporation facile.

Confitures de fruits à faible teneur en sucre ou en calcium, gelées de fruits à faible teneur en sucre ou en calcium.



LYOPHILISÉS

Fruits et légumes entiers ou coupés, séchés par la méthode de lyophilisation, pour apporter saveur et texture croquante aux préparations. Utilisation en milieux secs, incorporation dans des tablettes, décorations de chocolats, décoration de desserts au dernier moment.



FRUIT & SAUCE

Fruits semi-confits en sauce.

Produit idéal pour apporter facilement de la saveur et de la texture aux toppings ou garniture dans les desserts.

Vous gagnerez du temps dans vos préparations, décorations d'assiettes, nappages de verrines ou même les garnitures et les farces. Grâce à ses propriétés de congélation, il peut être utilisé dans les glaces.



ARÔMES

Une gamme d'arômes sous forme liquide pour apporter facilement et directement de la saveur.

- Il suffit d'ajouter une petite quantité pour donner beaucoup de saveur.
- Arômes d'origine naturelle.
- Il ne modifie ni la couleur ni la texture.



NOTES

NOTES



**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

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

