



Ingredients to reimagine gastronomy

Dossier recetario Potatowhip Cold



ÍNDICE

Las proteínas montantes	5
Características y diferencias respecto Potatowhip	6

Las propuestas de nuestros chefs



HORECA

Espuma de escabeche, granizado de piparras y tartar de tomate	11
Terrina de apio, mayonesa de manzana	13
Mousse de calabaza, gambas y coco	15
Fresas azahar pimienta rosa	19
Espuma gelificada de chocolate y avellanas	21
Espuma de rooibos, bizcocho de avellanas y peras	25
Clover Club	27



Yuzu pistacho frutos rojos	29
Rousquilles	33

BAPA



LAS PROTEÍNAS MONTANTES

son componentes esenciales en la gastronomía y la pastelería moderna.

Tienen una capacidad única para incorporar aire en las elaboraciones, creando texturas ligeras y espumosas.

Este efecto es fundamental en recetas como mousses, merengues y espumas, donde la incorporación de aire estabilizado es imprescindible para lograr la estructura deseada.

Además, su versatilidad las convierte en herramientas valiosas, ya que pueden combinarse con otros ingredientes para potenciar características como la emulsión, la coagulación y la estabilización.



EN LA PASTELERÍA VEGETAL

las proteínas montantes destacan por su capacidad de replicar efectos tradicionales logrados con ingredientes de origen animal, ofreciendo alternativas inclusivas y sostenibles sin comprometer la calidad final.

Potatowhip Cold

100 % proteína de patata



CAPACIDAD EMULSIONANTE

que permite mejorar textura, estabilidad y sensación en boca.



CAPACIDAD MONTANTE

sin efecto coagulante.



SUSTITUTO DE LA CLARA DEL HUEVO

en elaboraciones frías.



SABOR NEUTRO

Permite elaboraciones con sabores más intensos.



"Potatowhip Cold se destaca por no introducir sabor, ni color a las elaboraciones lo que permite incorporar sabores y colores puros a las recetas."

Guillermo Corral, chef Sosa

¿Por qué lanzar otro Potatowhip?



POTATOWHIP COLD tiene color y sabor neutro

Estas características nos permiten intensificar el sabor en nuestras elaboraciones y tener colores más puros.



POTATOWHIP COLD permite aplicación en frío

Esto hace posible elaborar salsas en frío como por ejemplo mayonesas sin huevo (veganas).

Merengue neutro

Mayonesa de guisantes



POTATOWHIP COLD es usado en recetas por grandes chefs y escuelas como por ejemplo Toni Rodríguez y L'École Valrhona.

DIFERENCIAS **POTATOWHIP** **VS** **POTATOWHIP COLD**



El sabor y el color.

Potatowhip tiene capacidad coagulante y **Potatowhip Cold no.**



Nuestros chefs



Guillermo
Corral

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
Siviude

Con 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

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

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.

Las propuestas de nuestros chefs

Leyenda de colores e iconos



Vegano



Vegetariano



Sin gluten

HORECA

BAPA



ESPUMA DE ESCABECHE
con Potatowhip Cold



Espuma de escabeche, granizado de piparras y tartar de tomate

Elaboración principal

PARA 1 PLATO

Espuma de escabeche	50 g	41,67 %	Preparar el tartar con los tomates, el hinojo, el aceite de oliva y la sal. Disponer en forma de corona en el plato. Añadir los mejillones y la espuma en el centro. Terminar con el granizado y el crujiente de tomate.
Granizado de piparras	20 g	16,67 %	
Panko'n tomate	10 g	8,33 %	
Mejillones en escabeche	30 g	25 %	
Hinojo	5 g	4,17 %	
Tomate	5 g	4,17 %	
Aceite de oliva	qs		
Sal	qs		

Espuma de escabeche

Escabeche	660 g	94,69 %	Mezclar todos los ingredientes y triturar bien. Cargar el sifón con dos cargas y reservar.
Potatowhip Cold 43124	30 g	4,30 %	
Flaxfiber 42151	7 g	1 %	

Granizado de piparras

Piparras sin semillas	70 g	26,12 %	Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. Dejar en el congelador y raspar el granizado con un tenedor.
Agua de piparras	190 g	70,90 %	
Gracila Gel 43201	4 g	1,49 %	
Colorante Food Colour verde 46306	4 g	1,49 %	

Panko'n tomate

Panko de maíz 39277	500 g	65,36 %	Mezclar todos los ingredientes para obtener una consistencia homogénea. Colocar sobre un tapete de silicona a modo de crumble, y cocinar en el horno a 100 °C durante 20 minutos. Una vez frío conservar con Dry-sec.
Maltosec 38772	100 g	13,07 %	
Tomate liofilizado en polvo 37865	75 g	9,80 %	
Sal	10 g	1,31 %	
Agua	80 g	10,46 %	
Dry-sec 39127			



MAYONESA DE MANZANA
con Potatowhip Cold



Terrina de apio, mayonesa de manzana

Elaboración principal

PARA 1 PLATO

Terrina de apio.....	150 g	71,43 %	Hervir las semillas de trigo sarraceno durante 5 minutos y deshidratar. Reservar. Dorar la terrina en una sartén a fuego lento con un poco de aceite de oliva. Disponer en el plato. Escudillar unos puntos de mayonesa. Decorar con el trigo sarraceno crujiente y la manzana verde. Verter el consomé caliente.
Mayonesa de manzana.....	25 g	11,90 %	
Trigo sarraceno.....	5 g	2,38 %	
Manzana Granny Smith	5 g	2,38 %	
Consomé de pollo.....	25 g	11,90 %	

Terrina de apio

Raíz de apio	500 g	47,85 %	Pelar y cortar el apio en rodajas finas con una mandolina. Colocar en una bandeja de horno con papel de hornear y pincelar con aceite de oliva. Cocer en el horno a 120 °C durante 35 minutos. Aparte, mezclar el agua, la maltodextrina, el Gelbinder y el umami. Montar la terrina con las rodajas de apio previamente remojadas en la mezcla anterior.
Agua.....	500 g	47,85 %	
Gelbinder 50064.....	10 g	0,96 %	
Maltodextrina 38771	20 g	1,91 %	
Umami de ave 39063.....	15 g	1,44 %	
Aceite de oliva	qs		

Mayonesa de manzana

Manzanas asadas.....	160 g	24,24 %	Triturar todos los ingredientes excepto el aceite durante un minuto. Hacer la emulsión añadiendo el aceite poco a poco.
Pasta de miso.....	100 g	15,15 %	
Aceite de girasol.....	350 g	53,03 %	
Natur Emul 38850	6 g	0,91 %	
Potatowhip Cold 43124.....	4 g	0,61 %	
Agua.....	40 g	6,06 %	

MOUSSE DE CALABAZA
con Potatowhip Cold



SALADA



Mousse de calabaza, gambas y coco

Elaboración principal

PARA 1 PLATO

Mousse de calabaza	100 g	21,74 %
Relleno de gambas	200 g	43,48 %
Beurre blanc	150 g	32,61 %
Aire de citronela	5 g	1,09 %
Aceite de bisque	5 g	1,09 %

Verter el mousse en moldes de *quenelle* y añadir el inserto. Congelar el mousse. Verter la *beurre blanc* en un plato hondo. Añadir las *quenelles* desmoldadas. Decorar con unas gotas de aceite de gambas y aire de citronela.

Mousse de calabaza

Licuo de calabaza (1)	100 g	23,53 %
Vegan Mousse Gelatine 37857	15 g	3,53 %
Licuo de calabaza (2)	200 g	47,06 %
Potatowhip Cold 43124	8 g	1,88 %
Maltodextrina 38771	100 g	23,53 %
Flaxfiber 42151	2 g	0,47 %

Montar el licuo de calabaza (1) con el Potatowhip Cold. Añadir la maltodextrina y el Flaxfiber como un meringue. Hervir el licuo (2) con el Vegan Mousse Gelatine. Combinar la dos partes juntas para conseguir el mousse.

Relleno de gambas

Bisque de gambas	200 g	22,22 %
Gamba fresca	450 g	50 %
Gelcrem Caliente 38673	250 g	27,78 %

Picar finamente las gambas y mezclar con el bisque hervido con el Gelcrem. Colocar en los moldes y congelar.

Bisque de gambas

Cabezas de gamba	300 g	26,86 %
Apio	300 g	26,86 %
Hinojo	150 g	13,43 %
Tomate concentrado		
Culinary Journey 37732	100 g	8,95 %
Licor de anís	100 g	8,95 %
Aceite de oliva	80 g	7,16 %
Ajo	20 g	1,79 %
Curry Madrás 40924	8 g	0,72 %
Café liofilizado 38516	1 g	0,09 %
Nata 35 % Elle&Vire 36614	50 g	4,48 %
Sal	8 g	0,72 %

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de gamba y sofreír 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Cubrir con el agua y cocer 40 minutos a fuego lento. Colar y añadir el café, el curry, la nata y la sal todavía en caliente. Dejar enfriar y reservar.



Beurre blanc

Chalota	200 g	22,03 %
Crema de coco Adamance 41183	450 g	49,56 %
Champagne	250 g	27,53 %
Sal	4 g	0,44 %
Flaxfiber 42151	4 g	0,44 %

Cortar la chalota en juliana y hervirla con el champagne y reducir de mitad. Añadir el puré de coco y llevar a ebullición. Triturar todo junto con el Flaxfiber y pasar por un colador. Reservar.

Aire de citronela

Leche	500 g	86,81 %
Citronela	70 g	12,15 %
Sal	4 g	0,69 %
Sucro Emul 39034	2 g	0,35 %

Mezclar todos los ingredientes y calentar a 60 °C. Colar. Mezclar y crear la espuma con un túrmix.

Aceite de bisque

Cabezas de gamba	300 g	9,84 %
Apio	300 g	9,84 %
Hinojo	150 g	4,92 %
Tomate concentrado		
Culinary Journey 37732	100 g	3,28 %
Licor de anís	100 g	3,28 %
Aceite de oliva	80 g	2,62 %
Ajo	20 g	0,66 %
Aceite de girasol	2000 g	65,57 %

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír durante 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Añadir el aceite e infusionar 2 horas a 70 °C. Colar, decantar la parte grasa.



MERENGUE SECO
con Potatowhip Cold

DULCE



Fresas azahar pimienta rosa

Elaboración principal

PARA 1 PLATO

Gelificado de frutos rojos	120 g	68,57 %
Merengue seco de azahar y pimienta	40 g	22,86 %
Sorbete de fresa	15 g	8,57 %
Fresas frescas.....	qs	
Kéfir	qs	

Colocar un disco fino de gelatina de fresa en la base del plato. Colocar encima un cilindro de sorbete de fresa y cubrir con lascas de merengue. Colocar al lado unas rodajas finas de fresa. Terminar con unas gotas de kéfir.

Gelificado de frutos rojos

Puré de frambuesa Adamance 41188	340 g	41,61 %
Puré de fresas Adamance 41187	340 g	41,61 %
Azúcar 34353	112 g	13,71 %
Pectina Fruit NH 37850	5 g	0,62 %
Zumo de lima Adamance 41194	20 g	2,45 %

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar los purés a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego. Incorporar el zumo de lima a la preparación anterior. Mezclar bien. Disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en nevera. Congelar.

Merengue seco de azahar y pimienta

Agua	100 g	29,41 %
Azúcar 34353	120 g	35,29 %
Potatowhip Cold 43124	10 g	2,94 %
Trehalosa en polvo 39054	50 g	14,71 %
Agua de azahar Norohy 41837	50 g	14,71 %
Pimienta rosa	10 g	2,94 %

Montar el agua y el agua de azahar con el Potatowhip Cold. Cuando esten espumoso, añadir el azúcar y la trehalosa. Montar todo y escudillar sobre los moldes de silicona. Espolvorear pimienta molida y secar a 100 °C durante 3 o 4 horas.

Sorbete de fresa

Puré de fresa Adamance 41187	800 g	66,23 %
Dextrosa en polvo 39462	120 g	9,93 %
Glucosa en polvo 33 DE 39464	80 g	6,62 %
Ácido neutro	5 g	0,41 %
Goma guar 38689	1,5 g	0,12 %
Goma de algarrobo 38687	1,5 g	0,12 %
Agua	200 g	16,56 %

Mezclar los ingredientes y triturar. Calentar a 85 °C y enfriar a 4 °C. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.



ESPUMA GELIFICADA
con Potatowhip Cold



Espuma gelificada de chocolate y avellanas

Elaboración principal

PARA 175 G

Espuma gelificada de chocolate y avellanas	120 g	68,57 %
Crujiente de nibs de cacao	40 g	22,86 %
Cremoso de chocolate y avellana	15 g	8,57 %
Caramelo de avellanas	qs	
Sablé	qs	

Colocar una línea de crema de chocolate con avellanas en el fondo del plato. Añadir un trozo de espuma gelificada en la parte superior. Decorar con unos puntos de caramelo de avellana, trocitos de galleta y terminar con el crujiente de nibs de cacao.

Espuma gelificada de chocolate y avellanas

Agua	300 g	57,42 %
Gianduia Noisette Lait Valrhona 6993	200 g	38,28 %
Gracila Gel 43201	2,5 g	0,48 %
Potatowhip Cold 43124	20 g	3,83 %

Hervir el agua con el Gracila Gel. Verter sobre la gianduia y el Potatowhip Cold. Triturar 1 minuto. Verter en un sifón y añadir dos cargas de gas. Disponer la espuma en un marco y dejar gelificar en nevera. Usar.

Crujiente de nibs de cacao

Nibs de cacao	75 g	27,78 %
Maltosec 38772	20 g	7,41 %
Agua	70 g	25,93 %
Harina de avellana tostada 37347	25 g	9,26 %
Azúcar lustre 38489	80 g	29,63 %

Triturar todos los ingredientes en la Thermomix. Estirar entre dos papeles de horno una capa muy fina y cocer en horno a 160 °C durante 15-20 minutos.



Cremoso de chocolate y avellana

Agua.....	350 g	51,47 %
Inulina en caliente 39460	40 g	5,88 %
Azúcar 34353.....	60 g	8,82 %
Chocolate negro 64%		
Manjari Valrhona 4655.....	180 g	26,47 %
Pasta de avellana tostada 36854	50 g	7,35 %

Mezclar la inulina con el azúcar y verter en forma de lluvia sobre el agua mezclando. Calentar a 65 °C para asegurar que la inulina se disuelva adecuadamente y verter sobre el chocolate y la pasta de avellanas. Triturar con batidor eléctrico durante un minuto. Distribuir en el recipiente o molde deseado con film a contacto. Mantener en nevera durante 2 horas hasta que la inulina absorba la humedad y congelar si se requiere.

Caramelo de avellanas

Trehalosa en polvo 39054	150 g	26,09 %
Glucosa líquida 40 DE 37305	25 g	4,35 %
Nata 35% Elle&Vire 36614	200 g	34,78 %
Leche.....	130 g	22,61 %
Pasta de avellana tostada 36854	70 g	12,17 %

Caramelizar la trehalosa. Dejar enfriar y triturar hasta conseguir un polvo fino. Añadirlo sobre la glucosa, la nata y la leche caliente. Cocinar hasta 105 °C. Dejar enfriar hasta 70 °C y triturar con la pasta de avellanas.

Sablé

Azúcar lustre 38489	85 g	8,81 %
Trehalosa en polvo 39054	50 g	5,18 %
Huevo pasteurizado	85 g	8,81 %
Harina de almendra 37345	40 g	4,15 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637	275 g	28,50 %
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711.....	430 g	44,56 %

Mezclar todos los ingredientes y amasar con la pala. Una vez bien mezclado estirar entre dos tapetes de silicona a 3 mm de grosor. Cortar de forma deseada y hornear a 160 °C durante 14 minutos.



ESPUMA ROOIBOS ALMENDRA
con Potatowhip Cold

Espuma de rooibos, bizcocho de avellanas y peras

DULCE



Elaboración principal

PARA 175 G

Bizcocho meloso de avellanas	120 g	40 %
Espuma rooibos almendra	20 g	6,67 %
Helado de crema catalana	50 g	16,67 %
Azúcar 34353	10 g	3,33 %
Peras	100 g	33,33 %

Caramelizar las peras en el azúcar. Disponerlas sobre el bizcocho previamente cortado. Colocarlo en el centro del plato y añadir la espuma al lado. Añadir una bola de helado para terminar el plato.

Bizcocho meloso de avellanas

Agua	240 g	23,44 %
Almidón de arroz glutinoso 38469	24 g	2,34 %
Cremsucre 37821	100 g	9,77 %
Clara de huevo (1)	240 g	23,44 %
Harina de avellana tostada 37347	120 g	11,72 %
Harina de almendra 37345	120 g	11,72 %
Clara de huevo (2)	120 g	11,72 %
Azúcar 34353	60 g	5,86 %

Llevar a ebullición el agua y el almidón. Mezclar con el Cremsucre, la clara de huevo (1) y las harinas de frutos secos. Aparte, montar la clara (2) con el azúcar. Mezclar suavemente el conjunto. Hornear en un aro de acero inoxidable durante 1 hora a 150 °C.

Espuma rooibos almendra

Infusión de rooibos	300 g	70,51 %
Pasta de almendra cruda 37521	100 g	23,50 %
Azúcar 34353	15 g	3,53 %
Potatowhip Cold 43124	0,5 g	0,12 %
Flaxfiber 42151	10 g	2,35 %

Mezclar todos los ingredientes y triturar. Verter en un sifón con una carga de gas y reservar.

Helado de crema catalana

Leche	515 g	51,19 %
Nata 35% Elle&Vire 36641	80 g	7,95 %
Leche en polvo 1% 43914	15 g	1,49 %
Dextrosa en polvo 37225	75 g	7,46 %
Azúcar 34353	110 g	10,93 %
Yema de huevo	180 g	17,89 %
Vaina de vainilla de Tahiti Norohy 31972	1 g	0,10 %
Canutillo de canela	1 g	0,10 %
Profiber Stab 5 45116	4 g	0,40 %
Piel de limón	20 g	1,99 %
Piel de naranja	5 g	0,50 %

Rallar la piel de limón y de la naranja en la leche y nata. Añadir la vainilla y el canutillo de canela. Calentar a 40 °C y reposar una noche en frío. Al día siguiente mezclar los sólidos. Colar la infusión y calentar a 30 °C, añadir los sólidos y seguir calentando la mezcla a 35-40 °C. Añadir las yemas de huevo y calentar a 85 °C. Colar y enfriar a 6 °C (pasteurizar). Madurar una noche antes de mantecar.





Clover Club

Elaboración principal

PARA 100 G

Ginebra.....	30 g	29,41 %	Mezclar todos los ingredientes en la coctelera, agitar durante un minuto y colar en la copa.
Sirope de frambuesa.....	15 g	14,71 %	
Zumo de limón	15 g	14,71 %	
Agua.....	40 g	39,22 %	
Potatowhip Cold 43124.....	2 g	1,96 %	



BIZCOCHO DE PISTACHO
con Potatowhip Cold



Yuzu pistacho frutos rojos

Elaboración principal

PARA 270 G

Bizcocho de pistacho	100 g	32,26 %
Gelificado de frutos rojos	100 g	32,26 %
Cremoso de yuzu	100 g	32,26 %
Wet Proof Crispy de fresa 37921	5 g	1,61 %
Fresa fresca	5 g	1,61 %

Verter el cremoso y el gelificado en diferentes marcos de 2 mm de espesor. Cortar el bizcocho a las mismas dimensiones del marco. Montar el postre alternando una capa de bizcocho, una de cremoso, una de gelificado y otra de cremoso. Congelar. Cortar tiras de 5 cm de ancho y montar tres capas de estas tiras una encima de la otra. Decorar con fresas y el Wet Proof Crispy.

Bizcocho de pistacho

Sustituto de la clara de huevo	80 g	28,27 %
Azúcar 34353	20 g	7,07 %
Azúcar lustre 38489	55 g	19,43 %
Harina de pistacho 44145	55 g	19,43 %
Almidón de maíz	10 g	3,53 %
Baking Powder Std 37117	3 g	1,06 %
Pasta de pistacho 44132	15 g	5,30 %
Grasa de coco desodorizada 37327	40 g	14,13 %
Lecitina de soja 38754	5 g	1,77 %

Montar la mitad del sustituto de clara con el azúcar en polvo a modo de merengue. Mezclar la otra parte con los polvos. Combina las dos elaboraciones. Agrega las grasas derretidas mezcladas con la lecitina. Cocer a 165 °C durante 25 minutos.

Sustituto de la clara de huevo

Agua	930 g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124	30 g	3 %
Gelcrem Frío 38674	40 g	4 %
Goma Konjac 38691	0,4 g	0,04 %

Mezclar todos los ingredientes y triturar. Hidratar durante 6 horas.



Gelificado de frutos rojos

Puré de frambuesa Adamance 41188.....	340 g	41,61 %
Puré de fresas Adamance 41187.....	340 g	41,61 %
Azúcar 34353.....	112 g	13,71 %
Pectina Fruit NH 37850.....	5,10 g	0,62 %
Zumo de lima 41194.....	20 g	2,45 %

Mezclar el azúcar con la pectina. Calentar los purés a 40 °C y luego añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia al mismo tiempo que se va mezclando con la ayuda de unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego. Incorporar el zumo de lima a la preparación anterior. Mezclar bien. Disponer en los moldes deseados. Dejar cuajar en nevera. Congelar.

Cremoso de yuzu

Zumo de yuzu.....	350 g	34,21 %
Agua.....	300 g	29,33 %
Azúcar 34353.....	180 g	17,60 %
Pectina Fruit NH 37850.....	13 g	1,27 %
Natur Emul 38850.....	10 g	0,98 %
Grasa de coco desodorizada 37327.....	140 g	13,69 %
Inulina en caliente 39460.....	30 g	2,93 %

Mezclar el azúcar, la pectina y el Natur Emul. Por otro lado mezclar el zumo, el agua. Calentar los líquidos a 40 °C y añadir los secos poco a poco en forma de lluvia al mismo tiempo que trituramos. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir el aceite de coco y triturar bien con un túrmix. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.



GLASA REAL VEGETAL
con Potatowhip Cold

Rousquilles

Elaboración principal

PARA 150 G

Glasa real vegetal	90 g	75 %
Sablé	25 g	20,83 %
Semillas de anís	5 g	4,17 %

Dejar enfriar los sablés y glasearlos con la glasa real.
Disponer unas semillas de anís para decorar.

Glasa real vegetal

Sustituto de la clara de huevo	10 g	16,13 %
Zumo de limón	2 g	3,23 %
Azúcar lustre 38489	50 g	80,65 %

Mezclar todos los ingredientes y montar en la batidora de pie.

Sustituto de la clara de huevo

Agua	930 g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124	30 g	3 %
Gelcrem Frío 38674	40 g	4 %
Goma Konjac 38691	0,4 g	0,04 %

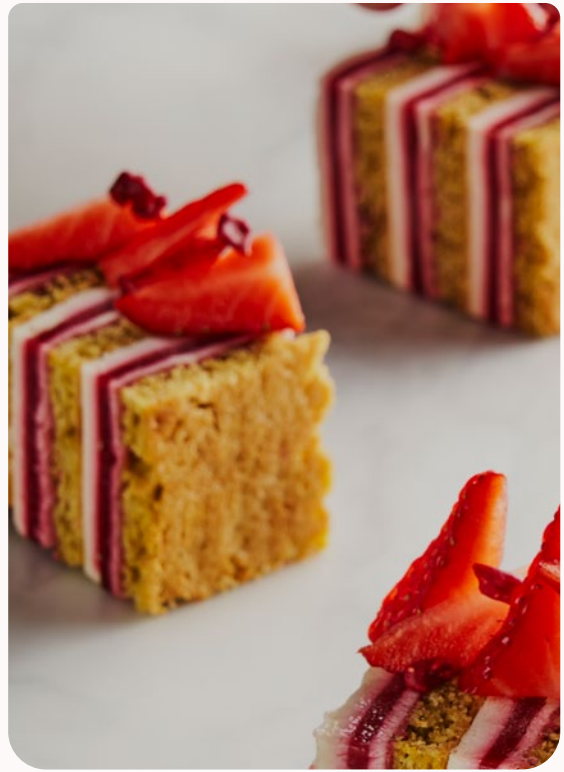
Mezclar todos los ingredientes y triturar. Hidratar durante 6 horas.

Sablé

Azúcar lustre 38489	85 g	8,81 %
Trehalosa en polvo 39054	50 g	5,18 %
Huevo pasteurizado	85 g	8,81 %
Harina de almendra 37345	40 g	4,15 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637	275 g	28,50 %
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	430 g	44,56 %

Mezclar todos los ingredientes y amasar con la pala. Una vez bien mezclado estirar entre dos tapetes de silicona a 3 mm de grosor. Cortar en la forma deseada y hornear a 160 °C durante 14 minutos.







**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

