



Ingredients to reimagine gastronomy

# Dossier recettes **Potatowhip** **Cold**



# SOMMAIRE

Les protéines montantes .....	5
Caractéristiques et différences des Potatowhip .....	6

## Les recettes de nos chefs

RESTAURANT



Mousse d'escabèche, granité de piments d'Ibarra et tartare de tomate.....	11
Terrine de céleri, mayonnaise aux pommes .....	13
Mousse de potiron aux crevettes et à la noix de coco.....	15
Fraises à la fleur d'oranger et au poivre rose .....	19
Espuma gélifiée au chocolat et aux noisettes.....	21
Mousse de rooibos, biscuit noisette et poires .....	25
Clover Club.....	27

ARTISANAT



Entremet yuzu, pistache et fruits rouges.....	29
Rousquilles.....	33



**LES PROTÉINES MONTANTES**  
sont des composants essentiels de la gastronomie  
et de la pâtisserie modernes.

Elles ont le pouvoir d'incorporer de l'air dans les préparations, donnant ainsi des textures légères et mousseuses.

Cet effet est essentiel dans les recettes telles que les mousses, les meringues et les espumas, où l'incorporation de bulles d'air stabilisées est indispensable pour obtenir la structure souhaitée.

En outre, leur polyvalence en fait des outils précieux, car elles peuvent être combinées avec d'autres ingrédients pour renforcer les propriétés telles que l'émulsion, la coagulation et la stabilisation.



### DANS LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE

l'usage de protéines montantes d'origine végétale permet d'obtenir des résultats similaires aux protéines montantes animales (blanc d'œuf) et offrent ainsi des options inclusives et durables sans compromettre la qualité de l'élaboration.

# Potatowhip Cold

100 % protéine de pomme de terre



"Potatowhip Cold se distingue par le fait qu'il n'introduit ni saveur ni couleur dans les préparations, ce qui permet d'obtenir des élaborations aux saveurs et couleurs d'origine donc plus intenses."

Guillermo Corral, chef chez Sosa

# Pourquoi lancer un autre Potatowhip ?



## LE POTATOCHIP COLD a une couleur et un goût neutres

Ces caractéristiques nous permettent d'exprimer tout le potentiel de la saveur et de la couleur d'origine de nos préparations.



## LE POTATOCHIP COLD s'utilise à froid

Cela permet l'élaboration de sauces froides, comme une mayonnaise sans œuf (vegan).



Mayonnaise aux pois



**LE POTATOCHIP COLD**  
est utilisé dans des recettes par de grands chefs cuisiniers et de grandes écoles comme Toni Rodríguez et L'École Valrhona.

## DIFFÉRENCES

### POTATOCHIP VS POTATOCHIP COLD



✓ Le goût et la couleur.

✓ Le Potatowhip a un pouvoir coagulant alors que le **Potatowhip Cold n'en a pas.**



## Nos chefs

---



**Guillermo  
Corral**

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**

Ayant une formation spécialisée en tant que 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**

Sa passion pour les différentes cultures gastronomiques et sa maîtrise de plusieurs langues font de lui notre lien entre tradition et innovation.



**Albert  
Jofre**

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.

# Les recettes de nos chefs

## Légende des couleurs et des icônes



Vegan



Végétarien



Sans gluten



**MOUSSE D'ESCARBÈCHE**  
au Potatowhip Cold

**SALÉ**

# Mousse d'escabèche, granité de piments d'Ibarra et tartare de tomate

## Préparation principale

POUR 1 PLAT

<b>Mousse d'escabèche</b> .....	50 g	41,67 %
<b>Granité de piments d'Ibarra</b> .....	20 g	16,67 %
<b>Panko'n tomate</b> .....	10 g	8,33 %
Moules à l'escabèche.....	30 g	25 %
Fenouil.....	5 g	4,17 %
Tomate.....	5 g	4,17 %
Huile d'olive.....	qs	
Sel .....	qs	

Préparer le tartare avec les tomates, le fenouil, l'huile d'olive et le sel. Disposer en couronne sur l'assiette. Ajouter les moules et la mousse au centre. Terminer avec le granité et le croquant de tomate.

### Mousse d'escabèche

Escabèche.....	660 g	94,69 %
Potatowhip Cold 43124.....	30 g	4,30 %
Flaxfiber 42151 .....	7 g	1 %

Mélanger tous les ingrédients, puis bien mixer. Remplir le siphon en deux fois et réserver.

### Granité de piments d'Ibarra

Piments d'Ibarra sans graines.....	70 g	26,12 %
Saumure de piments d'Ibarra .....	190 g	70,90 %
Gracila Gel 43201 .....	4 g	1,49 %
Colorant Food Colour vert 46306 .....	4 g	1,49 %

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Mettre au congélateur, puis gratter le granité avec une fourchette.

### Panko'n tomate

Panko de maïs .....	500 g	65,36 %
Maltosec 48683.....	100 g	13,07 %
Tomate en poudre 41225 .....	75 g	9,80 %
Sel .....	10 g	1,31 %
Eau.....	80 g	10,46 %
Dry-sec 41520		

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une consistance homogène. Disposer sur un tapis en silicone comme un crumble et cuire au four à 100 °C pendant 20 minutes. Une fois refroidi, conserver avec le Dry-sec.



MAYONNAISE AUX POMMES  
au Potatowhip Cold



# Terrine de céleri, mayonnaise aux pommes

## Préparation principale

POUR 1 PLAT

<b>Terrine de céleri</b>	.....	150 g	71,43 %
<b>Mayonnaise aux pommes</b>	.....	25 g	11,90 %
Sarrasin	.....	5 g	2,38 %
Pomme Granny Smith	.....	5 g	2,38 %
Consommé de poulet	.....	25 g	11,90 %

Porter à ébullition les graines de sarrasin pendant 5 minutes, puis déshydrater. Réserver. Faire dorer la terrine dans une poêle à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Disposer sur l'assiette. Disperser quelques pointes de mayonnaise. Garnir avec le sarrasin croustillant et la pomme verte. Verser le consommé chaud.

### Terrine de céleri

Céleri-rave	.....	500 g	47,85 %
Eau	.....	500 g	47,85 %
Gelbinder 50064	.....	10 g	0,96 %
Maltodextrine 48671	.....	20 g	1,91 %
Umami de volaille 39063	.....	15 g	1,44 %
Huile d'olive	.....	qs	

Peler et découper le céleri en fines rondelles avec une mandoline. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonner d'huile d'olive. Cuire au four à 120 °C pendant 35 minutes. Séparément, mélanger l'eau, la maltodextrine, le Gelbinder et l'umami. Monter la terrine avec les rondelles de céleri préalablement trempées dans le mélange précédent.

### Mayonnaise aux pommes

Pommes rôties	.....	160 g	24,24 %
Pâte de miso	.....	100 g	15,15 %
Huile de tournesol	.....	350 g	53,03 %
Natur Emul 48645	.....	6 g	0,91 %
Potatowhip Cold 43124	.....	4 g	0,61 %
Eau	.....	40 g	6,06 %

Mixer tous les ingrédients à l'exception de l'huile pendant une minute. Émulsionner en ajoutant l'huile petit à petit.

**MOUSSE DE POTIRON**  
au Potatowhip Cold





# Mousse de potiron aux crevettes et à la noix de coco

## Préparation principale

POUR 1 PLAT

<b>Mousse de potiron</b>	.....	100 g	21,74 %
<b>Farce de crevettes</b>	.....	200 g	43,48 %
<b>Beurre blanc</b>	.....	150 g	32,61 %
<b>Air de citronnelle</b>	.....	5 g	1,09 %
<b>Huile de bisque</b>	.....	5 g	1,09 %

Verser la mousse dans des moules à quenelles et ajouter l'insert de farce. Congeler. Verser le beurre blanc dans une assiette creuse. Ajouter les quenelles démolées. Décorer avec quelques gouttes d'huile de crevettes et avec l'air de citronnelle.

### Mousse de potiron

Smoothie au potiron (1).....	100 g	23,53 %
Vegan Mousse Gelatine 48656 .....	15 g	3,53 %
Smoothie au potiron (2).....	200 g	47,06 %
Potatowhip Cold 43124.....	8 g	1,88 %
Maltodextrine 48671 .....	100 g	23,53 %
Flaxfiber 42151 .....	2 g	0,47 %

Fouetter le smoothie au potiron (1) avec le Potatowhip Cold. Ajouter la maltodextrine et le Flaxfiber comme une meringue. Porter à ébullition le smoothie (2) avec la Vegan Mousse Gelatine. Mélanger les deux parties pour obtenir la mousse.

### Farce de crevettes

<b>Bisque de crevettes</b>	.....	200 g	22,22 %
Crevette fraîche .....	450 g	50 %	
Gelcrem Chaud 48640 .....	250 g	27,78 %	

Hacher finement les crevettes, puis mélanger avec la bisque portée à ébullition avec le Gelcrem. Mettre dans les moules et congeler.

### Bisque de crevettes

Têtes de crevettes .....	300 g	26,86 %
Céleri .....	300 g	26,86 %
Fenouil .....	150 g	13,43 %
Concentré de tomate .....	100 g	8,95 %
Liqueur d'anis.....	100 g	8,95 %
Huile d'olive.....	80 g	7,16 %
Ail .....	20 g	1,79 %
Curry de Madras 40924.....	8 g	0,72 %
Café lyophilisé.....	1 g	0,09 %
Crème 35 % .....	50 g	4,48 %
Sel .....	8 g	0,72 %

Couper les légumes et les faire revenir dans l'huile à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter le concentré de tomates ainsi que l'anis et réduire à sec. Ajouter les têtes de crevettes et les faire revenir encore 5 minutes, en les écrasant pour en extraire tout le jus. Recouvrir d'eau et laisser mijoter 40 minutes à feu doux. Filtrer et ajouter le café, le curry, la crème et le sel pendant que c'est encore chaud. Laisser refroidir et réserver.



**Beurre blanc**

Échalote.....	200 g	22,03 %
Crème de noix de coco.....	450 g	49,56 %
Champagne.....	250 g	27,53 %
Sel.....	4 g	0,44 %
Flaxfiber 42151 .....	4 g	0,44 %

Couper l'échalote en julienne et la porter à ébullition avec le champagne, puis réduire de moitié. Ajouter la purée de noix de coco et porter à ébullition. Mixer le tout avec le Flaxfiber et passer au tamis. Réserver.

**Air de citronnelle**

Lait.....	500 g	86,81 %
Citronnelle .....	70 g	12,15 %
Sel.....	4 g	0,69 %
Sucro Emul 49567 .....	2 g	0,35 %

Mélanger tous les ingrédients, puis faire chauffer à 60 °C. Mélanger et réaliser la mousse avec un mixeur.

**Huile de bisque**

Têtes de crevettes .....	300 g	9,84 %
Céleri.....	300 g	9,84 %
Fenouil.....	150 g	4,92 %
Concentré de tomate .....	100 g	3,28 %
Liqueur d'anis.....	100 g	3,28 %
Huile d'olive.....	80 g	2,62 %
Ail .....	20 g	0,66 %
Huile de tournesol .....	2000 g	65,57 %

Couper les légumes et les faire revenir dans l'huile à feu doux pendant 15 minutes. Ajouter le concentré de tomates ainsi que l'anis et réduire à sec. Ajouter les têtes des crevettes et les faire revenir pendant encore 5 minutes, en les écrasant pour en extraire tout le jus. Ajouter l'huile et laisser infuser 2 heures à 70 °C. Égoutter, décanter la partie grasse.



**MERINGUE SÈCHE**  
au Potatowhip Cold

**SUCRÉ**

# Fraises à la fleur d'oranger et au poivre rose

## Préparation principale

POUR 1 PLAT

<b>Gélifié de fruits rouges</b> .....	120 g	68,57 %
<b>Meringue séchée à la fleur d'oranger et au poivre rose</b> .....	40 g	22,86 %
<b>Sorbet fraise</b> .....	15 g	8,57 %
Fraises fraîches .....	qs	
Kéfir .....	qs	

Disposer un disque fin de gélatine de fraises au fond de l'assiette. Déposer dessus un cylindre de sorbet fraise et recouvrir de copeaux de meringue. Disposer à côté quelques fines rondelles de fraise. Terminer par quelques gouttes de kéfir.

## Gélifié de fruits rouges

Purée de framboises .....	340 g	41,61 %
Purée de fraises .....	340 g	41,61 %
Sucre .....	112 g	13,71 %
Pectine Fruit NH 48667 .....	5 g	0,62 %
Jus de citron vert .....	20 g	2,45 %

Mélanger le sucre et la pectine. Faire chauffer les purées à 40 °C, puis ajouter petit à petit le mélange de sucre et de pectine sous forme de pluie tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu. Incorporer le jus de citron vert à la préparation précédente. Bien mélanger. Disposer dans les moules souhaités. Laisser prendre au réfrigérateur. Congeler.

## Meringue séchée à la fleur d'oranger et au poivre rose

Eau .....	100 g	29,41 %
Sucre .....	120 g	35,29 %
Potatowhip Cold 43124 .....	10 g	2,94 %
Tréhalose en poudre 48687 .....	50 g	14,71 %
Eau de fleur d'oranger .....	50 g	14,71 %
Poivre rose .....	10 g	2,94 %

Fouetter l'eau et l'eau de fleur d'oranger avec le Potatowhip Cold. Lorsque le mélange est mousseux, ajouter le sucre et le tréhalose. Fouetter le tout et disperser sur les moules en silicone. Saupoudrer de poivre moulu et laisser sécher à 100 °C pendant 3 ou 4 heures.

## Sorbet fraise

Purée de fraises .....	800 g	66,23 %
Dextrose en poudre 48684 .....	120 g	9,93 %
Glucose en poudre 33 DE 50053 .....	80 g	6,62 %
Acide neutre .....	5 g	0,41 %
Gomme de guar 48682 .....	1,5 g	0,12 %
Gomme de caroube 48686 .....	1,5 g	0,12 %
Eau .....	200 g	16,56 %

Mélanger les ingrédients, puis mixer. Faire chauffer à 85 °C et laisser refroidir à 4 °C. Laisser maturer pendant au moins 6 heures, puis turbiner avec une turbine à glace. Conserver au congélateur à -15 °C.



**ESPUMA GÉLIFIÉE**  
au Potatowhip Cold

 SUCRÉ

# Espuma gélifiée au chocolat et aux noisettes

## Préparation principale

POUR 175 G

### Espuma gélifiée

<b>au chocolat et aux noisettes</b>	120 g	68,57 %
<b>Croustillant de grués de cacao</b>	40 g	22,86 %
<b>Crémeux au chocolat et aux noisettes</b>	15 g	8,57 %
<b>Caramel aux noisettes</b>	qs	
<b>Sablé</b>	qs	

Disposer une ligne de crème au chocolat et aux noisettes au fond de l'assiette. Ajouter un morceau d'espuma gélifiée sur le dessus. Décorer avec quelques pointes de caramel aux noisettes, des morceaux de biscuit et terminer par les grués de cacao croustillants.

### Espuma gélifiée au chocolat et aux noisettes

Eau	300 g	57,42 %
Gianduja noisette lait	200 g	38,28 %
Gracila Gel 43201	2,5 g	0,48 %
Potatowhip Cold 43124	20 g	3,83 %

Porter à ébullition l'eau avec le Gracila Gel. Verser sur le gianduja et le Potatowhip Cold. Mixer pendant 1 minute. Verser dans un siphon muni de deux cartouches. Disposer la mousse dans un cadre et laisser gélifier au réfrigérateur. Utiliser.

### Croustillant de grués de cacao

Grués de cacao	75 g	27,78 %
Maltosec 48683	20 g	7,41 %
Eau	70 g	25,93 %
Farine de noisette grillée 45832	25 g	9,26 %
Sucre glace	80 g	29,63 %

Mixer tous les ingrédients au Thermomix. Étaler une couche très fine entre deux feuilles de papier sulfurisé et faire cuire au four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes.



### Crémeux au chocolat et aux noisettes

Eau.....	350 g	51,47 %
Inuline à chaud 48692.....	40 g	5,88 %
Sucre .....	60 g	8,82 %
Chocolat noir 64 %.....	180 g	26,47 %
Pâte de noisettes grillées 40371 .....	50 g	7,35 %

Mélanger l'inuline avec le sucre, puis verser sous forme de pluie sur l'eau tout en mélangeant. Faire chauffer à 65 °C pour s'assurer que l'inuline se dissout correctement et verser sur le chocolat ainsi que la pâte de noisettes. Mixer à l'aide d'un batteur électrique pendant une minute. Répartir dans le récipient ou le moule souhaité avec le film étirable alimentaire. Conserver au réfrigérateur pendant 2 heures jusqu'à ce que l'inuline absorbe l'humidité, puis congeler si nécessaire.

### Caramel aux noisettes

Tréhalose en poudre 48687 .....	150 g	26,09 %
Glucose liquide 40 DE 48647.....	25 g	4,35 %
Crème 35 % .....	200 g	34,78 %
Lait.....	130 g	22,61 %
Pâte de noisettes grillées 40371 .....	70 g	12,17 %

Caraméliser le tréhalose. Laisser refroidir et mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. L'ajouter au glucose, à la crème et au lait chaud. Faire cuire jusqu'à 105 °C. Laisser refroidir à 70 °C et mixer avec de la pâte de noisettes.

### Sablé

Sucre glace .....	85 g	8,81 %
Tréhalose en poudre 48687 .....	50 g	5,18 %
Œuf pasteurisé.....	85 g	8,81 %
Farine d'amande 41409.....	40 g	4,15 %
Beurre 82 %.....	275 g	28,50 %
Farine T45 .....	430 g	44,56 %

Mélanger tous les ingrédients et pétrir avec le batteur plat. Une fois bien mélangé, étaler 3 mm d'épaisseur entre deux tapis de silicone. Découper selon la forme souhaitée et cuire au four à 160 °C pendant 14 minutes.



**MOUSSE DE ROOIBOS AUX AMANDES**  
au Potatowhip Cold

**SUCRÉ**

# Mousse de rooibos, biscuit noisette et poires

## Préparation principale

POUR 175 G

<b>Biscuit tendre noisette</b> .....	120 g	40 %
<b>Mousse de rooibos aux amandes</b> .....	20 g	6,67 %
<b>Glace à la crème catalane</b> .....	50 g	16,67 %
Sucre .....	10 g	3,33 %
Poires.....	100 g	33,33 %

Caraméliser les poires dans le sucre. Les disposer sur le gâteau préalablement découpé. Le disposer au centre de l'assiette et ajouter la mousse autour. Ajouter une boule de glace pour terminer l'assiette.

### Biscuit tendre noisette

Eau.....	240 g	23,44 %
Amidon de riz glutineux .....	24 g	2,34 %
Cremsucre 40405 .....	100 g	9,77 %
Blanc d'œuf (1).....	240 g	23,44 %
Farine de noisette grillée 45832 .....	120 g	11,72 %
Farine d'amande 41409.....	120 g	11,72 %
Blanc d'œuf (2) .....	120 g	11,72 %
Sucre .....	60 g	5,86 %

Porter l'eau et l'amidon à ébullition. Mélanger avec le Cremsucre, le blanc d'œuf (1) et les farines de fruits secs. Séparément, faire monter les blancs d'œufs (2) avec le sucre. Mélanger le tout délicatement. Faire cuire au four dans un anneau en acier inoxydable pendant 1 heure à 150 °C.

### Mousse de rooibos aux amandes

Infusion de rooibos .....	300 g	70,51 %
Pâte d'amande 41222.....	100 g	23,50 %
Sucre .....	15 g	3,53 %
Potatowhip Cold 43124.....	0,5 g	0,12 %
Flaxfiber 42151 .....	10 g	2,35 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer. Verser dans un siphon muni d'une cartouche de gaz et réserver.

### Glace à la crème catalane

Lait.....	515 g	51,19 %
Crème 35 % .....	80 g	7,95 %
Lait en poudre 1 % 43914 .....	15 g	1,49 %
Dextrose en poudre 41519 .....	75 g	7,46 %
Sucre .....	110 g	10,93 %
Jaune d'œuf.....	180 g	17,89 %
Gousse de vanille de Tahiti .....	1 g	0,10 %
Bâtonnet de cannelle .....	1 g	0,10 %
Profiber Stab 5 45116.....	4 g	0,40 %
Écorce de citron.....	20 g	1,99 %
Écorce d'orange .....	5 g	0,50 %

Râper le zeste de citron et d'orange dans le lait et la crème. Ajouter la vanille et le bâtonnet de cannelle. Faire chauffer à 40 °C, puis laisser refroidir une nuit. Le lendemain, mélanger les solides. Filtrer l'infusion et faire chauffer à 30 °C, ajouter les solides et continuer à chauffer le mélange à 35-40 °C. Ajouter les jaunes d'œufs et faire chauffer à 85 °C. Filtrer et laisser refroidir à 6 °C (pasteuriser). Laisser maturer une nuit avant de foisonner.



 COCKTAIL

# Clover Club

## Préparation principale

POUR 100 G

Gin .....	30 g	29,41 %
Sirop de framboise .....	15 g	14,71 %
Jus de citron.....	15 g	14,71 %
Eau.....	40 g	39,22 %
Potatowhip Cold 43124.....	2 g	1,96 %

Mélanger tous les ingrédients dans le shaker, agiter pendant une minute, puis filtrer dans le verre.



BISCUIT AUX PISTACHES  
au Potatowhip Cold



# Entremet yuzu, pistache et fruits rouges

## Préparation principale

POUR 270 G

Biscuit aux pistaches.....	100 g	32,26 %
Gelée aux fruits rouges.....	100 g	32,26 %
Crèmeux de yuzu .....	100 g	32,26 %
Fraise Crispy Wet Proof 48666 .....	5 g	1,61 %
Fraise fraîche.....	5 g	1,61 %

Verser le crèmeux et le gélifié dans différents cadres de 2 mm d'épaisseur. Découper le biscuit aux mêmes dimensions que le cadre. Monter le dessert en alternant une couche de biscuit, une de crèmeux, une de gélifié et à nouveau une de crèmeux. Congeler. Découper des lamelles de 5 cm de large, puis superposer trois couches de celles-ci l'une sur l'autre. Garnir avec les fraises et le Wet Proof Crispy.

## Biscuit aux pistaches

Substitut du blanc d'œuf.....	80 g	28,27 %
Sucre .....	20 g	7,07 %
Sucre glace .....	55 g	19,43 %
Farine de pistache 44145 .....	55 g	19,43 %
Amidon de maïs.....	10 g	3,53 %
Baking Powder Std 45480 .....	3 g	1,06 %
Pâte de pistaches 44132.....	15 g	5,30 %
Graisse de noix de coco désodorisée 43295 .....	40 g	14,13 %
Lécithine de soja 48644.....	5 g	1,77 %

Faire monter la moitié du substitut de blanc d'œuf avec le sucre en poudre comme pour une meringue. Mélanger l'autre partie avec les poudres. Mélanger les deux préparations. Ajouter les matières grasses fondues mélangées à la lécithine. Faire cuire à 165 °C pendant 25 minutes.

## Substitut du blanc d'œuf

Eau.....	930 g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124.....	30 g	3 %
Gelcrem Froid 48652 .....	40 g	4 %
Gomme Konjac 41550 .....	0,4 g	0,04 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer. Hydrater pendant 6 heures.



## Gelée aux fruits rouges

Purée de framboises .....	340 g	41,61 %
Purée de fraises.....	340 g	41,61 %
Sucre .....	112 g	13,71 %
Pectine Fruit NH 48667.....	5,10 g	0,62 %
Jus de citron vert .....	20 g	2,45 %

Mélanger le sucre et la pectine. Faire chauffer les purées à 40 °C, puis ajouter petit à petit le mélange de sucre et de pectine sous forme de pluie tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu. Incorporer le jus de citron vert à la préparation précédente. Bien mélanger. Disposer dans les moules souhaités. Laisser prendre au réfrigérateur. Congeler.

## Crèmeux de yuzu

Jus de yuzu.....	350 g	34,21 %
Eau.....	300 g	29,33 %
Sucre .....	180 g	17,60 %
Pectine Fruit NH 48667.....	13 g	1,27 %
Natur Emul 48645 .....	10 g	0,98 %
Graisse de noix de coco désodorisée 43295 .....	140 g	13,69 %
Inuline à chaud 48692.....	30 g	2,93 %

Mélanger le sucre, la pectine et le Natur Emul. Mélanger séparément le jus et l'eau. Chauffer les liquides à 40 °C et ajouter progressivement les ingrédients secs sous forme de pluie tout en mixant. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir à 45 °C. Ajouter l'huile de noix de coco et bien mixer à l'aide d'un mixeur. Faire refroidir à 4 °C le plus rapidement possible. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures avant utilisation.



GLAÇAGE ROYAL D'ORIGINE VÉGÉTALE  
au Potatowhip Cold

# Rousquilles

## Préparation principale

POUR 150 G

<b>Glaçage royal d'origine végétale</b>	90 g	75 %
<b>Sablé</b>	25 g	20,83 %
Graines d'anis	5 g	4,17 %

Laisser refroidir les sablés et les glacer avec le glaçage royal.  
Disposer quelques graines d'anis pour décorer.

### Glace royal d'origine végétale

<b>Substitut du blanc d'œuf</b>	10 g	16,13 %
Jus de citron	2 g	3,23 %
Sucre glace	50 g	80,65 %

Mélanger tous les ingrédients et fouetter dans un batteur sur socle.

### Substitut du blanc d'œuf

Eau	930 g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124	30 g	3 %
Gelcrem Froid 48652	40 g	4 %
Gomme Konjac 41550	0,4 g	0,04 %

Mélanger tous les ingrédients, puis mixer. Hydrater pendant 6 heures.

### Sablé

Sucre glace	85 g	8,81 %
Tréhalose en poudre 48687	50 g	5,18 %
Œuf pasteurisé	85 g	8,81 %
Farine d'amande 41409	40 g	4,15 %
Beurre 82 %	275 g	28,50 %
Farine T45	430 g	44,56 %

Mélanger tous les ingrédients et pétrir avec le batteur plat. Une fois bien mélangé, étaler 3 mm d'épaisseur entre deux tapis de silicone. Découper selon la forme souhaitée et cuire au four à 160 °C pendant 14 minutes.







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**Sosa Ingredients**

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain  
T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

