



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



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

ARTISANAT



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



POUVOIR ÉMULSIFIANT

qui permet d'améliorer la texture, la stabilité et la sensation en bouche.



POUVOIR MONTANT

sans effet coagulant.



SUBSTITUT DU BLANC D'ŒUF

dans les préparations froides.



GOÛT NEUTRE

qui permet de mettre en valeur les saveurs des élaborations.



"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 POTATOWHIP 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 POTATOWHIP COLD s'utilise à froid

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

Meringue neutre

Mayonnaise aux pois



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

DIFFÉRENCES POTATOWHIP VS POTATOWHIP 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.

RESTAURANT et ARTISANAT

Les **recettes** de nos chefs

Légende des couleurs et des icônes



Vegan



Végétarien



Sans gluten

RESTAURANT

ARTISANAT



MOUSSE D'ESCABÈCHE
au Potatowhip Cold

SALÉ



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

Préparation principale

POUR 1 PLAT

Mousse d'escabèche	50 g	41,67 %
Granité de piments d'Ibarra	20 g	16,67 %
Panko'n tomate	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

SALÉ



Terrine de céleri, mayonnaise aux pommes

Préparation principale

POUR 1 PLAT

Terrine de céleri	150 g	71,43 %
Mayonnaise aux pommes	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



SALÉ



Mousse de potiron aux crevettes et à la noix de coco

Préparation principale

POUR 1 PLAT

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

Bisque de crevettes.....	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



Fraises à la fleur d'oranger et au poivre rose

Préparation principale

POUR 1 PLAT

Gélifié de fruits rouges.....	120 g	68,57 %
Meringue séchée à la fleur d'oranger et au poivre rose.....	40 g	22,86 %
Sorbet fraise	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



Espuma gélifiée au chocolat et aux noisettes

Préparation principale

POUR 175 G

Espuma gélifiée	
au chocolat et aux noisettes	120 g 68,57 %
Croustillant de grués de cacao	40 g 22,86 %
Crémeux au chocolat	
et aux noisettes	15 g 8,57 %
Caramel aux noisettes	qs
Sablé	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.



Crèmeux 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

Mousse de rooibos, biscuit noisette et poires

SUCRÉ



Préparation principale

POUR 175 G

Biscuit tendre noisette	120 g	40 %
Mousse de rooibos aux amandes	20 g	6,67 %
Glace à la crème catalane	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 mûrir une nuit avant de foisonner.





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

Glaçage royal d'origine végétale	90 g	75 %
Sablé	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

Substitut du blanc d'œuf	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 %

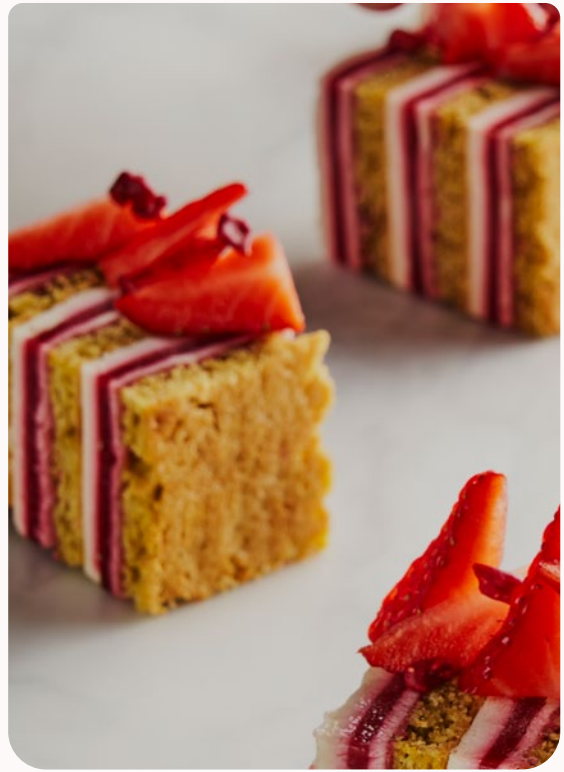
Mélanger tous les ingrédients, puis mixer. Hydrater pendant
6 heures.

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 Navarces (Barcelona) - Spain

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

