



¿CÓMO AGLUTINAR SÓLIDOS Y FORMAR GELATINAS TERMO IRREVERSIBLES?

GELBINDER



Sosa Ingredients

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

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





Óscar Albiñana

Experto en innovación

Cocinero y pastelero de formación. Especialista en ingredientes técnicos.

CAT CAST ENG



Javier Guillén

Experto en pastelería y chocolatería

Formado en pastelería, domina todas sus ramas. A cargo de la creación de la parte dulce.

CAST FR ENG IT PORT



Guillermo Corral

Coordinador de Aula Sosa

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT

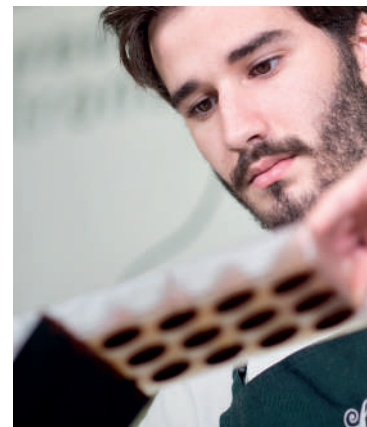


Eduard Azuaza

Asesor técnico

Cocinero de formación. Especialista en cocina y postres de restaurante.

CAT CAST FR ENG RUM
IT



Jean Siviude

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

GELBINDER

Mezcla de alginato, calcio y sales retardantes



Dosificación: 1-4 %

Código	Peso	u/caja
37873	500 g	6 u

PROPIEDADES

Efecto aglutinante, gelificante termo irreversible.

MODO DE USO

Para terrinas o aglutinados, espolvorear Gelbinder sobre los elementos sólidos ligeramente humedecidos, mínimo un 10% de líquido acuoso en relación a los sólidos para hidratar el producto correctamente y activar su efecto gelificante. Formar y dejar gelificar.

Para gelatinas termo irreversibles, incorporar Gelbinder en el líquido a gelificar con fuerte agitación, verter en el molde deseado y dejar gelificar.

La gelificación se produce generalmente pasados unos 20 minutos después de hidratar el Gelbinder. La hidratación completa se produce a las 24 horas.

Dependiendo del medio y el tiempo de gelificación, la dureza de la gelatina puede variar.

OBSERVACIONES

Puede presentar una gelificación más rápida y sólida con alimentos ricos en calcio. Con alimentos ricos en sal o ácidos puede presentar una gelificación más lenta y débil.

ELABORACIONES

Milhojas compactos, aglutinados multiforma, gelatinas termoirreversibles, terrinas frías y calientes.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Aglutinante de origen vegetal.
- Gelificación termoirreversible.
- Gelificación firme y elástica.
- No aporta sabor.



Alérgenos
Sin alérgenos



Con el uso de Gelbinder conseguimos aglutinar elementos sólidos en frío. El gel formado es termoirreversible, por lo que podemos servirlo en frío o caliente.

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 MILHOJAS COMPACTOS



BASE 2 AGLUTINADOS MULTIFORMA



BASE 3 GELATINAS TERMOIRREVERSIBLES



BASE 4 TERRINAS EN CALIENTE



BASE 5 TERRINAS EN FRÍO



BASE 1 MILHOJAS COMPACTOS



Milhojas de verduras

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Calabaza		220	30,56	305,56
	Raíz de apio		220	30,56	305,56
	Calabacín		220	30,56	305,56
37873	Gelbinder	Sosa	20	2,78	27,78
38771	Maltodextrina	Sosa	40	5,56	55,56
	Para 650 g	Total	720		1000

Cortar las verduras en láminas de 1 mm en la mandolina y escaldar 1 minuto y medio en agua hirviendo. Enfriar en agua fría y escurrir. Intercalar capas de cada verdura espolvoreando la mezcla de Gelbinder y maltodextrina entre capa y capa. Presar bien la terrina y dejar reposar una hora antes de usar.



BASE 2 AGLUTINADOS MULTIFORMA



Albóndigas de gambas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Gambas		250	77,16	771,60
	Hierbas liofilizadas		2	0,62	6,17
	Jengibre		2	0,62	6,17
	Sal		2	0,62	6,17
37873	Gelbinder	Sosa	6	1,85	18,52
38771	Maltodextrina	Sosa	12	3,70	37,04
	Caldo de gambas		50	15,43	154,32
	Para 300 g		Total 324		1000

Picar las gambas y sazonar con la sal, las hierbas liofilizadas, el jengibre y el caldo. Mezclar bien. Aparte mezclar el Gelbinder con la maltodextrina y añadir a la mezcla anterior. Mezclar bien y formar la bolas. Reservar una noche.

BASE 3 GELATINAS TERMOIRREVERSIBLES



Tagliatelle de panceta y parmesano

Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
37873	Gelbinder	Sosa	20	3,57	35,71
39282	Maltodextrina	Sosa	40	7,14	71,43
	Caldo de panceta y parmesano		500	89,29	892,86
	Para 500 g	Total	560		1000

Mezclar el caldo con el Gelbinder y la maltodextrina previamente mezclados. Triturar bien durante 1 minuto y extender sobre una placa de 30x15 cm. Dejar enfriar durante 8 horas en nevera y cortar en forma de tagliatelle.

Caldo de panceta y parmesano

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Panceta curada		120	13,48	134,83
	Parmesano		70	7,87	78,65
	Agua		700	78,65	786,52
	Para 500 g	Total	890		1000

Cortar la panceta curada a dados pequeños y rehogar 10 minutos a fuego medio hasta que quede bien crujiente. Mojar con el agua, añadir el parmesano rallado y dejar reducir a la mitad a fuego muy lento. Colar y dejar enfriar para decantar la grasa. Eliminar la grasa. Conservar a 4 °C máximo 3 días.

BASE 4 TERRINAS EN CALIENTE



Terrina de pollo y gambas al Tandoori



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39039	Tandoori Massala	Sosa	50	3,70	37,04
37873	Gelbinder	Sosa	50	3,70	37,04
	Pechuga de pollo		150	11,11	111,11
	Gamba		100	7,41	74,07
	Agua		1000	74,07	740,74
	Para 1,1 kg	Total	1350		1000

Mezclar el Tandoori con Gelbinder en un bol. Cortar las pechugas de pollo en tiras de 1 cm de grosor. Pelar las gambas y destriparlas. Rebozar las tiras de pollo y las gambas en la mezcla Tandoori y sumergirlas en agua unos segundos. Disponer las gambas y el pollo ligeramente escurridos de forma intercalada sobre un papel film y formar una cilindro de 6 cm de diámetro. Reposar una noche en nevera.

BASE 5 TERRINAS EN FRÍO



Compacto de frutas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Melón		100	15,63	156,25
	Sandía		100	15,63	156,25
	Kiwi		100	15,63	156,25
	Melón Cantaloup		100	15,63	156,25
	Menta		10	1,56	15,63
	Jarabe 30 °Brix		200	31,25	312,50
37873	Gelbinder	Sosa	10	1,56	15,63
39282	Maltodextrina	Sosa	20	3,13	31,25
	Para 640 g		Total 640		1000

Cortar la fruta en cubos de 2x2 cm y introducirla en una bolsa de envasar al vacío. Añadir el jarabe y la menta entera y envasar al vacío 100%. Reposar durante 1 hora en nevera. Escurrir la fruta y cortar en cubos de 0,5x0,5 mm. Aparte, mezclar el Gelbinder con la maltodextrina en un bol. Espolvorear gradualmente sobre la fruta mientras removemos con una cuchara. Prensar el resultado en aros de 6 cm de diámetro por 1,5 cm de alto. Reposar una noche en nevera.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 MILHOJAS COMPACTOS
MILHOJAS DE VERDURAS CON RÚCULA, PIPAS Y BROTES



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Milhojas de verduras		120	74,07	740,74
	Mayonesa de rúcula		30	18,52	185,19
38219	Pipas de calabaza cantonesas	Sosa	10	6,17	61,73
	Brotos de kale		1	0,62	6,17
37807	Cristales de sal mediterránea	Sosa	1	0,62	6,17
	Para 1 ración	Total	162		1000

Cortar la terrina y marcar en una sartén con un chorro de aceite. Disponer sobre un plato y añadir la mayonesa de rúcula. Terminar el plato con las pipas de calabaza y los brotes.

Milhojas de verduras

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Calabaza		100	30,30	303,03
	Raíz de apio		100	30,30	303,03
	Calabacín		100	30,30	303,03
37873	Gelbinder	Sosa	10	3,03	30,30
38771	Maltodextrina	Sosa	20	6,06	60,61
	Para 300 g		Total 330		1000

Cortar las verduras en láminas de 1 mm en la mandolina y escaldar 1 minuto y medio en agua hirviendo. Enfriar en agua fría y escurrir. Sin secar las láminas de verduras para que contengan algo de agua, intercalar capas de cada verdura espolvoreando la mezcla de Gelbinder y maltodextrina entre capa y capa. Prensar bien la terrina y dejar reposar una hora para que gelifique. Cortar al gusto.

Mayonesa de rúcula

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Rúcula		90	23,75	237,47
	Agua		100	26,39	263,85
	Aceite de oliva		100	26,39	263,85
	Aceite de girasol		70	18,47	184,70
	Sal		4	1,06	10,55
38850	Natur Emul	Sosa	4	1,06	10,55
38967	Potatowhip	Sosa	1	0,26	2,64
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	10	2,64	26,39
	Para 350 g		Total 379		1000

Escaldar la rúcula en agua hirviendo 5 segundos y enfriar en agua fría. Escurrir y triturar en los 100 g de agua. Pasar por una estameña y reservar. Añadir el Natur Emul, Potatowhip y la sal. Triturar y emulsionar con los aceites y el zumo de limón hasta formar la emulsión.

BASE 2 AGLUTINADOS MULTIFORMA
ALBÓNDIGAS DE GAMBA CON SHITAKE Y PLANCTON



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	g/kg	
	Albóndigas de gambas		80	34,78	347,83
	Bisqué de gambas		100	43,48	434,78
	Microbizcocho de plancton		20	8,70	86,96
	Shitake fresco		30	13,04	130,43
	Para 1 ración	Total	230		1000

Cocer las albóndigas en el caldo a 80 °C durante 5 minutos. Calentar la sopa y disponer en la base del plato. Disponer las albóndigas y el microbizcocho seco de forma aleatoria. Terminar con los shitake salteados.

Albóndigas de gambas

Código	Ingrediente	Marca	g	g/kg
	Gambas		250	77,16
	Ensalada de hierbas liofilizadas		2	0,62
	Jengibre		2	0,62
	Sal		2	0,62
37873	Gelbinder	Sosa	6	1,85
38771	Maltodextrina	Sosa	12	3,70
	Caldo de gambas		50	15,43
	Para 300 g	Total	324	1000

Picar las gambas y sazonar con la sal, las hierbas liofilizadas, el jengibre y el caldo. Mezclar bien. Aparte mezclar el Gelbinder con la maltodextrina y añadir a la mezcla anterior. Mezclar bien y formar la bolas. Reservar una noche.

Microbizcocho de plancton

Código	Ingrediente	Marca	g	g/kg
	Agua		250	70,82
38461	Albuwhip	Sosa	30	8,50
38597	Easyplancton	Sosa	30	8,50
	Sal		3	0,85
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	40	11,33
	Para 300 g	Total	353	1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar un minuto. Verter la mezcla en un sifón con dos cargas de gas y rellenar vasos de cartón hasta la mitad. Cocer en el microondas a máxima potencia durante 40 segundos.

Caldo de gambas

Código	Ingrediente	Marca	g	g/kg
	Cabezas de gamba		250	22,22
37120	Sofrito de paella	Culinary Journey	100	8,89
	Agua		750	66,67
	Aceite de oliva		25	2,22
	Para 750 g	Total	1125	1000

Sofreír las cabezas de las gambas en el aceite durante 5 minutos. Añadir el agua y el sofrito y hervir 30 minutos a fuego lento. Colar y reservar.

Microbizcocho de plancton

Código	Ingrediente	Marca	g	g/kg
	Agua		250	70,82
38461	Albuwhip	Sosa	30	8,50
38597	Easyplancton	Sosa	30	8,50
	Sal		3	0,85
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	40	11,33
	Para 300 g	Total	353	1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar un minuto. Verter la mezcla en un sifón con dos cargas de gas y rellenar vasos de cartón hasta la mitad. Cocer en el microondas a máxima potencia durante 40 segundos.

BASE 3 GELATINAS TERMOIRREVERSIBLES

TAGLIATELLE DE PANCETA Y PARMESANO CARBONARA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Tagliatelle de panceta y parmesano		100	47,51	475,06
	Yema de huevo		40	19	190,02
	Parmesano		20	9,50	95,01
37581	Pimienta negra	Sosa	0,50	0,24	2,38
	Panceta curada		40	19	190,02
	Agua		10	4,75	47,51
	Para 1 ración	Total	210,10		1000

Cortar los tagliatelle y reservar. Mezclar la yema y el parmesano rallado en un bol, sazonar con pimienta y añadir el agua. Calentar al Baño María a 65 °C hasta que coja textura, sin llegar a cuajar. Añadir los tagliatelle y mezclar bien. Aparte, cortar la panceta a cubitos y sudar en una sartén hasta que quede bien crujiente. Disponer los tagliatelle en forma de nido en un plato, espolvorear parmesano rallado y un poco de pimienta. Terminar con la panceta crujiente.

Tagliatelle de panceta y parmesano

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37873	Gelbinder	Sosa	20	3,57	35,71
39282	Maltodextrina	Sosa	40	7,14	71,43
Caldo de panceta y parmesano			500	89,29	892,86
Para 500 g			Total 560		1000

Mezclar el caldo con el Gelbinder y la maltodextrina previamente mezclados. Triturar bien durante 1 minuto y extender sobre una placa de 30x15 cm. Dejar enfriar durante 8 horas en nevera y cortar en forma de tagliatelle.

Caldo de panceta y parmesano

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Panceta curada		120	13,48	134,83
	Parmesano		70	7,87	78,65
	Agua		700	78,65	786,52
Para 500 g			Total 890		1000

Cortar la panceta curada a dados pequeños y rehogar 10 minutos a fuego medio hasta que quede bien crujiente. Mojar con el agua, añadir el parmesano rallado y dejar reducir a la mitad a fuego muy lento. Colar y dejar enfriar para decantar la grasa. Eliminar la grasa. Conservar a 4 °C máximo 3 días.

BASE 4 TERRINAS EN CALIENTE
TERRINA DE POLLO Y GAMBAS AL CURRY



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Terrina de pollo y gambas al Tandoori		90	68,75	687,55
	Salsa aireada de curry verde		30	22,92	229,18
38452	Air Bag de cerdo granillo	Sosa	10	7,64	76,39
38458	Albahaca liofilizada en polvo	Sosa	0,10	0,08	0,76
	Cebolleta		0,50	0,38	3,82
	Albahaca fresca		0,30	0,23	2,29
	Para 1 ración	Total	130,90		1000

Cocinar la terrina en forma deseada y marcar en una sartén por los laterales. Calentar la salsa y crear el aire con un túrmix. Freír el Air Bag de cerdo, escurrir y sazonar con la albahaca liofilizada. Montar la terrina en la base de un plato, añadir la salsa aireada, el airbag de cerdo y terminar con una ensalada de cebolleta cortada muy fina en juliana y hojas de albahaca.

Terrina de pollo y gambas al Tandoori

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39039	Tandoori Massala	Sosa	50	3,70	37,04
37873	Gelbinder	Sosa	50	3,70	37,04
	Pechuga de pollo		150	11,11	111,11
	Gamba		100	7,41	74,07
	Agua		1000	74,07	740,74
	Para 350 g	Total	1350		1000

Mezclar el Tandoori con Gelbinder en un bol. Cortar las pechugas de pollo en tiras de 1 cm de grosor. Pelar las gambas y destriparlas. Rebozar las tiras de pollo y las gambas en la mezcla Tandoori y sumergirlas en agua unos segundos. Disponer las gambas y el pollo ligeramente escurridos de forma intercalada sobre un papel film y formar una cilindro de 6 cm de diámetro. Reposar una noche en nevera. Una vez envasada, cocinar la terrina al vapor durante 45 minutos a 64 °C.

Salsa aireada de curry verde

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37679	Salsa de curry verde	Culinary Journey	100	66,01	660,07
	Leche		50	33	330,03
38754	Lecitina de soja	Sosa	1,50	0,99	9,90
	Para 150 g	Total	151,50		1000

Mezclar todos los ingredientes en un cazo y calentar a 60 °C. Triturar y crear la salsa aireada con el mismo túrmix.

BASE 5 TERRINAS EN FRÍO
COMPACTO DE FRUTAS CON SALSA DE FRAMBUESA Y MANGO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Compacto de frutas		110	59,43	594,27
	Salsa de mango		15	8,10	81,04
	Salsa de frambuesa		15	8,10	81,04
34346	Zumo de naranja	Rogelfrut	25	13,51	135,06
	Menta fresca		0,10	0,05	0,54
	Naranja		20	10,80	108,05
	Para 185 g	Total	185,10		1000

Disponer la salsa de frambuesa y la de mango en la base del plato. Colocar el compacto encima con unos gajos de naranja de forma aleatoria. Terminar el postre con el granizado de naranja que haremos raspando el zumo congelado con un tenedor y decoramos con unos brotes de menta.

Compacto de frutas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Melón		100	15,63	156,25
	Sandía		100	15,63	156,25
	Kiwi		100	15,63	156,25
	Melón Cantaloup		100	15,63	156,25
	Menta		10	1,56	15,63
	Jarabe 30 °Brix		200	31,25	312,50
37873	Gelbinder	Sosa	10	1,56	15,63
39282	Maltodextrina	Sosa	20	3,13	31,25
	Para 640 g	Total	640		1000

Cortar la fruta en cubos de 2x2 cm y disponer en una bolsa de envasar al vacío. Añadir el jarabe y la menta entera y envasar al 100%. Reposar 1 hora en nevera. Escurrir la fruta y cortar en cubos de 0,5x0,5 mm. Aparte, mezclar Gelbinder con la maltodextrina en un bol. Espolvorear gradualmente sobre la fruta mientras removemos con una cuchara. Prensar el resultado en aros de 6 cm de diámetro por 1,5 cm de alto. Reposar una noche en nevera.

Salsa de mango

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34462	Puré de mango	Ravifruit	200	82,64	826,45
	Jarabe TPT		40	16,53	165,29
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,83	8,26
	Para 240 g	Total	242		1000

Mezclar los tres productos y triturar durante dos minutos. Dejar reposar para que desaparezca el aire o ponerlo en la máquina del vacío.

Salsa de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de frambuesa	Ravifruit	200	82,64	826,45
	Jarabe TPT		40	16,53	165,29
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,83	8,26
	Para 242 g	Total	242		1000

Mezclar los tres productos y triturar durante dos minutos. Dejar reposar para que desaparezca el aire o ponerlo en la máquina del vacío.