



¿QUÉ APLICACIONES SON POSIBLES CON LA TÉCNICA DE LA ESFERIFICACIÓN?

ALGINAT / CLORUR / GLUCONOLACTAT



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

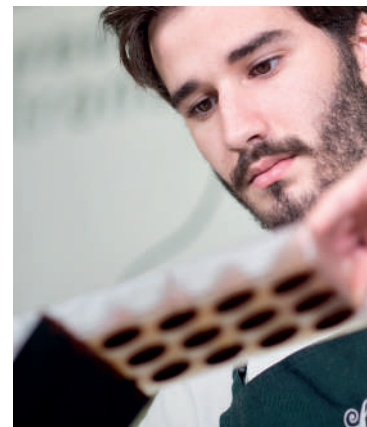


Eduard Azuaza

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

ALGINAT

Alginato de sodio



Dosificación: 5 g/kg

Código	Peso	u/caja
38467	750 g	6 u

PROPIEDADES

Gelificante cuando interactúa con medios cálcicos.

MODO DE USO

Para esferificación directa, mezclar con la elaboración deseada.

Para esferificación inversa, mezclar en el baño de agua.

APLICACIÓN

Cualquier líquido con un pH ≥ 4 y con un contenido en agua superior al 80% (esferificación directa).

OBSERVACIONES

Por sí solo actúa como espesante. Utilizar siempre agua mineral para la esferificación inversa. En medios grasos presenta problemas de disolución.

En medios grasos encuentra incompatibilidades. En medios alcohólicos ofrece problemas dependiendo del grado de alcohol y la falta de agua.

ELABORACIONES

Esferificación directa / Esferificación inversa.



Alérgenos
Sin alérgenos

Alginat tiene una función espesante y gelifica en contacto con productos ricos en calcio. La gelificación que se produce es termoirreversible, por lo que se mantiene gelificada incluso a altas temperaturas.

CLORUR

Cloruro de sodio



Dosificación: 8-10 g/kg

Código	Peso	u/caja
38548	750 g	6 u

PROPIEDADES

Sal cálcica.

MODO DE USO

Mezclar el cloruro con el agua mineral.

APLICACIÓN

Baño para la elaboración de esferificación directa.

ELABORACIONES

Esferificación directa.



Alérgenos
Sin alérgenos

Clorur es una sal cálcica. Actúa como secuestrante y agente fijador. En la técnica de la esferificación se utiliza para hacer reaccionar el Alginat y elaborar la esfera líquida en el sistema directo.

GLUCONOLACTAT

Gluconato cálcico y lactato cálcico



Dosificación: 20 g/kg

Código	Peso	u/caja
38683	500 g	6 u

PROPIEDADES

Enriquecedor de calcio.

MODO DE USO

Incorporar a la mezcla que deseemos enriquecer.

APLICACIÓN

Mezclas para la esferificación inversa pobres en calcio.

OBSERVACIONES

Totalmente insípido.

ELABORACIONES

Esferificación inversa.



Alérgenos
Sin alérgenos

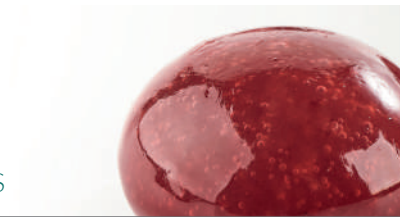
Gluconolactat es una mezcla de dos sales de calcio, ideal para la técnica de la esferificación inversa, sin aportar sabor alguno al alimento en preparación.

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 CAVIAR



BASE 2 ESFERAS TERMOIRREVERSIBLES



BASE 3 MULTIESFERIFICACIONES



BASE 4 ESFERAS SECAS



BASE 1 CAVIAR



Caviar de fresa



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34444	Puré de fresa	Ravifruit	300	70,92	709,22
	Agua		50	11,82	118,20
	Jarabe TPT		50	11,82	118,20
39382	Pasta concentrada de fresas	Sosa	20	4,73	47,28
38467	Alginat	Sosa	1	0,24	2,36
38546	Kit pH	Sosa	2	0,47	4,73
Baño de Clorur					
	Para 400 g		Total 423		1000

Triturar todos los ingredientes, excepto el baño de Clorur, durante 5 minutos. Llenar el Caviar Box y crear el caviar disponiendo gotas dentro del baño de Clorur.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35673	Caviar Box	100% Chef

Baño de Clorur

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	99,50	995,02
38548	Clorur	Sosa	5	0,50	4,98
	Para 1 kg	Total	1005		1000

Mezclar los ingredientes durante 5 minutos con ayuda de un batidor eléctrico y reservar.

BASE 2 ESFERAS TERMOIRREVERSIBLES



Esferificación de cereza

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34481	Puré de cereza	Ravifruit	250	15,50	155,04
34353	Azúcar (1)	Sosa	50	3,10	31,01
38683	Gluconolactat	Sosa	5	0,31	3,10
38696	Goma xantana	Sosa	2,50	0,16	1,55
38467	Alginat	Sosa	5	0,31	3,10
	Agua		1000	62,02	620,16
34353	Azúcar (2)	Sosa	150	9,30	93,02
39054	Trehalosa	Sosa	150	9,30	93,02
	Para 1,6 kg		Total	1612,5	1000

Mezclar muy bien el agua con el Alginat, el azúcar (2) y la trehalosa durante 5 minutos. Dejar el baño en la nevera unos 30 minutos. Mezclar la pulpa de cereza con el azúcar (1), la goma xantana y el Gluconolactat. Con un biberón y la cuchara esferificadora hacer una esfera en el baño de Alginat. Reposar en el baño de Alginat durante 30 segundos y sacarlo suavemente con una cuchara de esferificación. Limpiar la esfera con un baño de agua limpia y reservar las esferas en un baño de aceite antes de usar.

BASE 3 MULTIESFERIFICACIONES



Multiesferificación de tomate y burrata



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Esfera de tomate		100	8,33	83,33
	Esfera de burrata		100	8,33	83,33
	Baño de Alginat		1000	83,33	833,33
	Para 200 g	Total	1200		1000

Retirar las esferas del baño de Alginat, sin limpiarlas, y colocarlas en el molde deseado. Disponerlas de manera aleatoria y dejarlas reposar 5 minutos. Desmoldar.

Esfera de tomate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Zumo de tomate licuado		250	97,28	972,76
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,78	7,78
38683	Gluconolactat	Sosa	5	1,95	19,46
	Para 25 unidades		Total	1257	1000

Triturar todos los ingredientes 5 minutos excepto el baño. Crear la esferificación en el baño de Alginat.

Esfera de burrata

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Burrata		300	74,63	746,27
	Leche		100	24,88	248,76
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,50	4,98
	Para 40 unidades		Total	402	1000

Triturar todos los ingredientes 5 minutos excepto el baño. Crear la esferificación en el baño de Alginat.

Baño de Alginat

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	Para 1 L		Total	1005	1000

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.

BASE 4 ESFERAS SECAS



Esfera seca de ciruelas



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Vino tinto		1000	34,11	341,06
37182	Ciruelas secas	Sosa	400	13,64	136,43
38683	Gluconolactat	Sosa	20	0,68	6,82
37874	Gelespessa	Sosa	12	0,41	4,09
	Baño de Alginat		1000	34,11	341,06
34353	Azúcar	Sosa	500	17,05	170,53
	Para 1,4 kg		Total 2932		1000

Hervir las ciruelas con el vino. Dejar enfriar. Triturar esta mezcla y colarla. Triturar durante 5 minutos con el resto de los ingredientes excepto el baño. Realizar las esferas con el baño de Alginat. Dejar las esferas secar en azúcar durante una hora y media.

Baño de Alginat

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	Para 1 L		Total 1005		1000

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 CAVIAR
MOJITO DE FRESA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Caviar de fresa		80	27,12	271,19
	Lima		30	10,17	101,69
	Menta fresca		10	3,39	33,90
	Azúcar moreno		15	5,08	50,85
	Ron		60	20,34	203,39
	Soda		40	13,56	135,59
	Hielo pilé		60	20,34	203,39
	Para 1 unidad	Total	295		1000

Cortar la lima en trozos y disponer en la base de un vaso con la menta y el azúcar. Aplastar para sacar los jugos. Añadir el hielo pilé, el ron y la soda. Terminar con el caviar de fresa encima.

Caviar de fresa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34444	Puré de fresa	Ravifruit	300	70,92	709,22
	Agua		50	11,82	118,20
	Jarabe TPT		50	11,82	118,20
39382	Pasta concentrada de fresa	Sosa	20	4,73	47,28
37097	Alginat	Sosa	1	0,24	2,36
38546	Kit pH	Sosa	2	0,47	4,73
Baño de Clorur					
	Para 400 g	Total	423		1000

Triturar 5 minutos todos los ingredientes excepto el baño de Clorur. Llenar el Caviar Box y crear el caviar disponiendo gotas dentro del baño de Clorur.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35673	Caviar Box	100% Chef

Baño de Clorur

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	99,50	995,02
38548	Clorur	Sosa	5	0,50	4,98
	Para 1 kg	Total	1005		1000

Mezclar los ingredientes durante 5 minutos con ayuda de un batidor eléctrico y reservar.

BASE 2 ESFERAS TERMOIRREVERSIBLES
CLAFOUTIS DE CEREZAS



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Masa sablée		400	29,30	293,04
	Masa de clafoutis		600	43,96	439,56
	Esferificación de cereza		200	14,65	146,52
38489	Azúcar lustre	Sosa	15	1,10	10,99
	Cerezas frescas		150	10,99	109,89
	Para 4 unidades	Total	1365		1000

Llenar los círculos de tarta de 16 cm de diámetro con la masa sablé. Hornear durante 15 minutos a 170 °C y dejar enfriar. Verter la mezcla del clafoutis y colocar 5 esferas de cereza en la masa. Hornear a 160 °C durante otros 15 minutos. Enfriar y decorar con azúcar lustre y algunas cerezas frescas.

Masa sablée

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	125	45,45	454,55
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	75	27,27	272,73
38489	Azúcar lustre	Sosa	50	18,18	181,82
34371	Huevo	Sosa	25	9,09	90,91
	Para 275 g	Total	275		1000

Mezclar la harina con el azúcar lustre y la mantequilla y trabajar con las manos hasta obtener una textura arenosa. Añadir el huevo y chafar con una espátula de plástico contra la mesa hasta que nos quede una masa regular. Formar una bola, enfilar y reservar una hora en nevera antes de usar.

Masa de clafoutis

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	800	43,48	434,78
	Leche		200	10,87	108,70
	Huevos		400	21,74	217,39
34353	Azúcar	Sosa	180	9,78	97,83
	Ron		20	1,09	10,87
	Cointreau		20	1,09	10,87
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	220	11,96	119,57
	Sal		qs		
	Para 1840 g	Total	1840		1000

Triturar en un robot todos los ingredientes durante 3 minutos.

Esferificación de cereza

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34481	Puré de cereza	Ravifruit	250	15,50	155,04
34353	Azúcar (1)	Sosa	50	3,10	31,01
38683	Gluconolactat	Sosa	5	0,31	3,10
38696	Goma xantana	Sosa	2,50	0,16	1,55
38467	Alginat	Sosa	5	0,31	3,10
	Agua		1000	62,02	620,16
34353	Azúcar (2)	Sosa	150	9,30	93,02
39054	Trehalosa	Sosa	150	9,30	93,02
	Para 1,6 kg		Total	1612,5	1000

Mezclar muy bien el agua con el Alginat, el azúcar (2) y la trehalosa durante 5 minutos. Dejar el baño en la nevera unos 30 minutos. Mezclar la pulpa de cereza con el azúcar (1), la goma xantana y el Gluconolactat. Con un biberón y la cuchara esferificadora hacer una esfera en el baño de Alginat. Reposar en el baño de Alginat durante 30 segundos y sacarlo suavemente con una cuchara de esferificación. Limpiar la esfera con un baño de agua limpia y reservar las esferas en un baño de aceite antes de usar.

BASE 3 MULTIESFERIFICACIONES
TOSTA DE ACEITUNAS, TOMATE Y BURRATA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Galleta de aceituna negra		40	18,18	181,82
	Multiesferificación de tomate y burrata		160	72,73	727,27
	Gel de albahaca		16	7,27	72,73
	Brote de albahaca fresca		4	1,82	18,18
	Para 4 unidades		Total 220		1000

Disponer la multiesferificación sobre la galleta. Añadir unos puntos de gel de albahaca y un brote de albahaca fresca.

Galleta de aceituna negra

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Mantequilla		80	20,30	203,05
	Parmesano rallado		90	22,84	228,43
37732	Tomate concentrado	Culinary Journey	10	2,54	25,38
36883	Harina de almendra Marcona	Sosa	70	17,77	177,66
34423	Harina Petra 1	Molino Quaglia	90	22,84	228,43
	Sal		3	0,76	7,61
38935	Pimentón rojo ahumado	Sosa	1	0,25	2,54
38771	Maltodextrina	Sosa	10	2,54	25,38
38025	Harina de aceituna negra	Sosa	30	7,61	76,14
39045	Tinta de calamar liofilizada	Sosa	10	2,54	25,38
	Para 350 g	Total	394		1000

Mezclar la maltodextrina, la harina y el resto por separado. Una vez mezclados, trabajarlos juntos en forma de masa homogénea. Estirar entre dos papeles de horno a un grosor de 2 mm. Cortar en forma de galleta usando un molde. Colocar entre dos tapetes de silicona perforados y cocinar al horno 145 °C durante 13 minutos. Una vez frías, pintar con manteca de cacao para preservar el crujiente.

Multiesferificación de tomate y burrata

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Esfera de tomate		80	50	500
	Esfera de burrata		80	50	500
	Para 160 g	Total	160		1000

Sin limpiar las esferas, retirarlas del baño de Alginat y colocarlas en el molde deseado. Disponerlas de manera aleatoria y dejar reposar 5 minutos. Desmoldar.

Esfera de tomate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Zumo de tomate licuado		250	19,89	198,89
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,16	1,59
38683	Gluconolactat	Sosa	5	0,40	3,98
	Baño de Alginat		1000	79,55	795,54
	Para 250 g	Total	1257		1000

Triturar todos los ingredientes 5 minutos excepto el baño. Crear la esferificación en el baño de Alginat.

Esfera de burrata

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Burrata		300	21,40	213,98
	Leche		100	7,13	71,33
37874	Gelespessa		2	0,14	1,43
	Baño de Alginat		1000	71,33	713,27
	Para 400 g	Total	1402		1000

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.

Baño de Alginat

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	Para 1 L		Total 1005		1000

Mezclar los ingredientes y triturar en un robot durante 5 minutos. Reservar.

Gel de albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Albahaca fresca		30	187,50	1875
	Agua		200	1250	12500
38674	Gelcrem Frío	Sosa	20	125	1250
	Sal		2	12,50	125
	Para 16 g		Total 16		1000

Escaldar la albahaca y pasarla por agua fría. Mezclar con el agua y triturar bien. Colar y triturar 2 minutos con el resto de los ingredientes

BASE 4 ESFERAS SECAS
POLLO CON CIRUELAS



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Pollo a baja temperatura		90	64,29	642,86
	Salsa de pollo		10	7,14	71,43
	Esfera seca de ciruelas		10	7,14	71,43
	Espinacas frescas		20	14,29	142,86
36985	Piñón nacional	Sosa	5	3,57	35,71
	Aceite de oliva		3	2,14	21,43
	Sal		1	0,71	7,14
	Pimienta		1	0,71	7,14
	Para 1 ración	Total	140		1000

Saltear las espinacas, añadir los piñones y ligar con la salsa. Disponer en el centro del plato. Añadir dos rodajas de pollo marcado en la sartén para que quede crujiente. Añadir sal, pimienta y unas gotas de aceite de oliva. Acabar disponiendo las esferas de ciruela y dos brotes de espinaca cruda.

Pollo a baja temperatura

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Muslo de pollo		500	97,09	970,87
	Sal		10	1,94	19,42
	Pimienta		5	0,97	9,71
	Para 500 g	Total	515		1000

Deshuesar y sazonar bien los muslos de pollo. Enrollar en una ballotina y meter en una bolsa al vacío. Cocer durante una hora a 64 °C en un horno de vapor.

Salsa de pollo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		200	44,94	449,44
37695	Salsa Teriyaki	Culinary Journey	200	44,94	449,44
38673	Gelcrem Hot	Sosa	15	3,37	33,71
37258	Fondo de pollo	Culinary Journey	30	6,74	67,42
	Para 440 g	Total	445		1000

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. Reservar.

Esfera seca de ciruelas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Vino tinto		1000	34,11	341,06
37182	Ciruelas secas	Sosa	400	13,64	136,43
38683	Gluconolactat	Sosa	20	0,68	6,82
37874	Gelespessa	Sosa	12	0,41	4,09
	Baño de Alginat		1000	34,11	341,06
34353	Azúcar	Sosa	500	17,05	170,53
	Para 1,4 kg	Total	2932		1000

Hervir las ciruelas con el vino. Dejar enfriar. Triturar esta mezcla y colarla. Triturar durante 5 minutos con el resto de los ingredientes excepto el baño. Realizar las esferas con el baño de Alginat. Dejar las esferas secar en azúcar durante una hora y media.

Baño de Alginat

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	99,50	995,02
37097	Alginat	Sosa	5	0,50	4,98
	Para 1 L		Total		1005

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.