



¿CÓMO SUBSTITUIR EL AGUA DE LA CLARA DE HUEVO POR SABOR?

ALBUWHIP



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

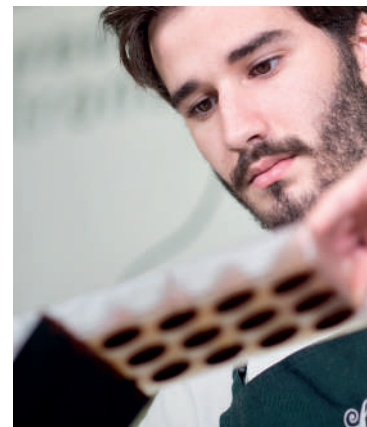


Eduard Azuaza

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

BASES DESARROLLADAS

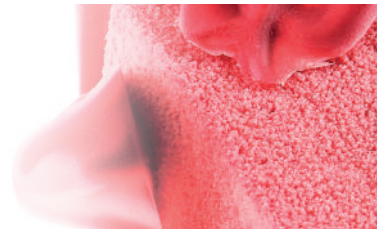
BASE 1 MERENGUE



BASE 2 BIZCOCHO



BASE 3 MOUSSE



BASE 4 MACARON



ALBUWHIP

Albúmina de huevo en polvo



Dosificación: 8/10 %

Código	Peso	u/caja
38461	500 g	6 u

PROPIEDADES

Efecto montante, emulsionante y coagulante. Substituto de la clara de huevo.

MODO DE USO

Mezclar en frío en la base líquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación. Para conseguir un montado uniforme y estable, es conveniente realizarlo con montadora automática de varillas. Mejora las características montantes hidratando el producto durante 24 horas previo al montado.

APLICACIÓN

Cualquier líquido acuoso independientemente de su pH (pulpas de frutas y verduras, licuados, caldos desgrasados, aguas aromatizadas.) En líquidos que contengan enzimas, éstas desactivan el poder montante y es necesario reactivarlas mediante calor (70 °C) antes de incorporar el Albuwhip.

OBSERVACIONES

Gran capacidad de retención de aire, hasta un 60%.

Capacidad coagulante a partir de 57 °C.

25% más de capacidad montante y 5 veces más estable que la clara fresca.

ELABORACIONES

Merengues, bizcochos, masas batidas, macarón, marshmallow, mousse, soufflé, espumas...

VENTAJAS DEL PRODUCTO

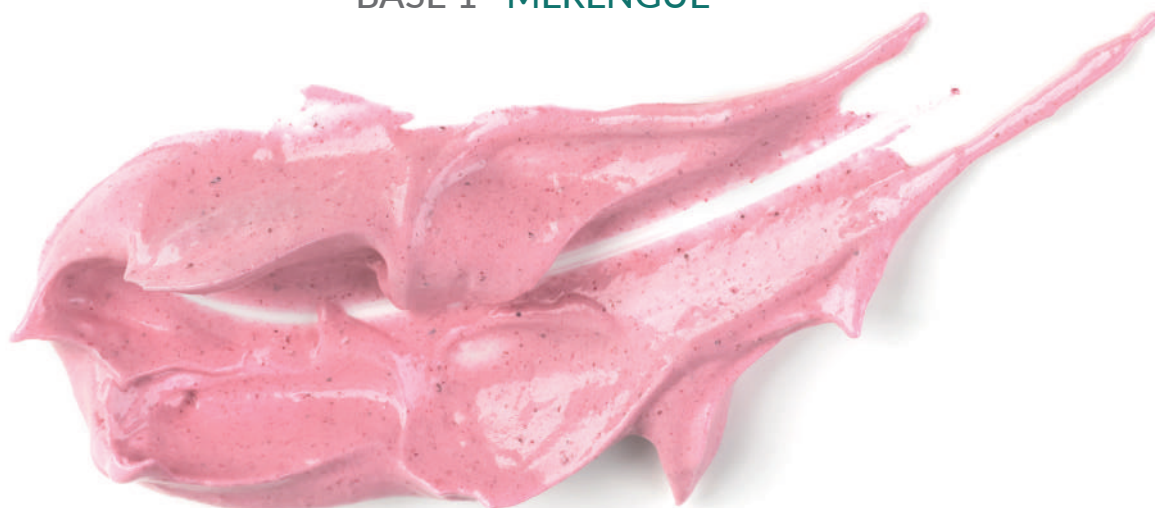
- 5 veces más estabilidad respecto a la clara de huevo fresca.
- 60% de retención de aire. 25% más capacidad montante respecto a la clara de huevo fresca.
- Substitución del agua de la clara de huevo por líquidos que aporten sabor.
- Funcionalidad en alto rango de pH.
- Capacidad coagulante a partir de 57 °C.



Alérgenos
Huevo

Albuwhip es una proteína que nos permite montar cualquier líquido acuoso de manera estable consiguiendo substituir el agua de la clara del huevo por sabor y consiguiendo así multiplicar por 10 el sabor de nuestras elaboraciones pasteleras.

BASE 1 MERENGUE



Merengue de cassis

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34455	Puré de cassis	Ravifruit	120	37,27	372,67
	Agua		35	10,87	108,70
38461	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
34353	Azúcar	Sosa	120	37,27	372,67
39054	Trehalosa	Sosa	30	9,32	93,17
37085	Ácido cítrico en polvo	Sosa	1	0,31	3,11
	Para 322 g		Total 322		1000

Mezclar el Albuwhip con el ácido cítrico y el puré de cassis. Montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes a modo de merengue francés. Colocar en un tapete de silicona en la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.

BASE 2 BIZCOCHO



Soletilla de fruta de la pasión

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34478	Puré de fruta de la pasión	Ravifruit	240	29,27	292,68
34353	Azúcar	Sosa	160	19,51	195,12
38461	Albuwhip	Sosa	30	3,66	36,59
39054	Trehalosa	Sosa	40	4,88	48,78
34372	Yema de huevo		150	18,29	182,93
37117	Baking Powder Std	Sosa	10	1,22	12,20
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	150	18,29	182,93
38470	Almidón de maíz	Sosa	40	4,88	48,78
38489	Azúcar lustre	Sosa	qs		
	Para 820 g		Total 820		1000

Mezclar el puré con el Albuwhip con la ayuda de una batidora de mano. Montar la mezcla en la batidora a velocidad 3. Mezclar los azúcares y añadirlos en tres veces como un merengue francés. Verter la yema poco a poco en el merengue y mezclar bien. Aparte, mezclar el resto de sólidos con la yema y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Estirar en forma de soletillas en una placa de horno con papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

BASE 3 MOUSSE



Mousse de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de frambuesa	Ravifruit	500	61,80	618,05
38461	Albuwhip	Sosa	35	4,33	43,26
38734	Instangel	Sosa	24	2,97	29,67
34353	Azúcar	Sosa	50	6,18	61,80
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	24,72	247,22
	Para 800 g		Total 809		1000

Triturar la pulpa de frambuesa con el Albuwhip y el Instangel. Montar hasta que esté muy esponjoso (como si fuera un merengue). Aparte, montar el azúcar con la nata hasta tener una textura semi montada. Combinar la nata con el merengue anterior. Distribuir en los moldes deseados y congelar. Demoldar y dejar descongelar antes de servir.

BASE 4 MACARON



Macarón de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar lustre	Sosa	500	23,81	238,07
37333	Harina de almendra extra fina	Sosa	500	23,81	238,07
	Agua (1)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,71	7,14
34353	Azúcar	Sosa	500	23,81	238,07
	Agua (2)		220	10,48	104,75
	Agua (3)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,71	7,14
37898	Colorante Food Colour naranja	Sosa	10	0,48	4,76
38281	Aroma de naranja	Sosa	0,20	0,01	0,10
	Para 2 kg		Total		2100,2
					1000

Mezclar la harina de almendra y el azúcar lustre y el colorante en un robot de cocina. Aparte mezclar el agua (2) con el Albuwhip (1) y triturar. Verter la mezcla en la primera elaboración para hacer el mazapán. Por otra parte mezclar el agua (3) con el Albuwhip (2) y montar hasta obtener un merengue. Preparar un jarabe con el agua (2) y el azúcar a 118 °C y verter en el merengue. Seguir montando hasta llegar a unos 50 °C. Añadir el aroma y combinar de manera delicada en el mazapán y verter en una manga pastelera con boquilla. Dosificar los macarón sobre un tapete de silicona, secar 20 minutos a temperatura ambiente y hornear a 155 °C durante 10 minutos.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 MERENGUE
PAVLOVA DE CASIS CON FRUTOS ROJOS



Code	Ingredient/Sub-recipe	Brand	g	%	g/kg
	Blackcurrant meringue		322	39,41	394,12
	Raspberry gel		80	9,79	97,92
	Cream 35%		200	24,48	244,80
37235	Natural vanilla extract	Sosa	15	1,84	18,36
37241	Red fruits Fruit&Sauce	Sosa	80	9,79	97,92
	Raspberries		30	3,67	36,72
	Blueberries		30	3,67	36,72
	Blackberries		30	3,67	36,72
	Mint		10	1,22	12,24
34353	Sugar	Sosa	10	1,22	12,24
39054	Trehalose	Sosa	10	1,22	12,24
	For 1000 g		Total 817		1000

Mix the cream with the sugar and vanilla extract and whip to get a chantilly. Fill the pavlova with the chantilly and place the wild fruits and mint leaves on it in a random way.

Merengue de casis

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34455	Puré de casis	Ravifruit	120	37,27	372,67
	Agua		35	10,87	108,70
38461	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
34353	Azúcar	Sosa	120	37,27	372,67
39054	Trehalosa	Sosa	30	9,32	93,17
37085	Ácido cítrico en polvo	Sosa	1	0,31	3,11
	Para 322 g	Total	322		1000

Mezclar el Albuwhip con el ácido cítrico y el puré de casis. Montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes a modo de merengue francés. Colocar en un tapete de horno en forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.

Gel de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de frambuesa	Ravifruit	400	72,07	720,72
	Almíbar TPT		100	18,02	180,18
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	30	5,41	54,05
38674	Gelcrem Frío	Sosa	25	4,50	45,05
	Para 550 g	Total	555		1000

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.

BASE 2 BIZCOCHO
CHARLOTTA DE FRUTA DE LA PASIÓN



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Soletilla de fruta de la pasión		120	31,17	311,69
	Bavaroise de fruta de la pasión		220	57,14	571,43
37460	Mermelada de fruta de la pasión	Sosa	35	9,09	90,91
38489	Azúcar lustre	Sosa	10	2,60	25,97
	Para 385 g	Total	385		1000

Disponer las soletillas alrededor de un aro metálico y en la base. Rellenar con la bavaroise y congelar. Espolvorear alrededor de la carlota con azúcar lustre y terminar cubriendo con mermelada de fruta de la pasión.

Soletilla de fruta de la pasión

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34478	Puré de fruta de la pasión	Ravifruit	240	29,27	292,68
34353	Azúcar	Sosa	160	19,51	195,12
38461	Albuwhip	Sosa	30	3,66	36,59
39054	Trehalosa	Sosa	40	4,88	48,78
34372	Yema de huevo		150	18,29	182,93
37117	Baking Powder Std	Sosa	10	1,22	12,20
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	150	18,29	182,93
38470	Almidón de maíz	Sosa	40	4,88	48,78
38489	Azúcar lustre	Sosa	qs		
Para 820 g			Total	820	1000

Mezclar el puré con el Albuwhip con un *minipimer*. Montar la mezcla en la Kenwood a velocidad 3. Mezclar los azúcares y añadirlos en tres veces como un merengue francés. Verter la yema poco a poco en el merengue y mezclar bien. Aparte mezclar el resto de sólidos con la yema y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Estirar en forma de soletillas en una placa de horno con papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

Bavaroise de fruta de la pasión

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		200	20,14	201,41
34353	Azúcar	Sosa	100	10,07	100,70
34478	Puré de fruta de la pasión	Ravifruit	170	17,12	171,20
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,70	7,05
36614	Nata 35%	Elle&Vire	422	42,50	424,97
	Aceite de girasol		20	2,01	20,14
38689	Goma guar	Sosa	2	0,20	2,01
Masa de gelatina			72	7,25	72,51
Para 990 g			Total	993	1000

Mezclar el Natur Emul con el aceite de girasol. Calentar la leche, el azúcar y la goma guar. Añadir la masa de gelatina y triturar. Añadir al puré de fruta y volver a triturar. Una vez la mezcla llegue a los 28 °C añadir delicadamente la nata semimontada. Usar.

Masa de gelatina

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38670	Gelatina de bovino en polvo	Sosa	10	16,67	166,67
	Agua		50	83,33	833,33
	Para 60 g	Total	60		1000

Mezclar la gelatina y el agua. Dejar hidratar 30 minutos en la nevera. Fundir en baño María o microondas y volver a dejar en nevera hasta su uso.

BASE 3 MOUSSE
CUBO DE FRAMBUESA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Sablée de framboesa		45	7,14	71,43
	Mousse de framboesa		85	13,49	134,92
160	Manteca de cacao	Valrhona	200	31,75	317,46
19999	Cobertura Inspiration framboesa	Valrhona	300	47,62	476,19
	Para 1 unidad	Total	630		1000

Fundir la manteca de cacao con cobertura Inspiration framboesa a 40 °C y aplicar sobre el mousse congelado con un compresor para obtener el efecto terciopelo. Disponer el cubo sobre la galleta y decorar con plumas de chocolate Inspiración framboesa.

Sablée de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar lustre	Sosa	100	8,62	86,21
39054	Trehalosa en polvo	Sosa	60	5,17	51,72
34371	Huevo		100	8,62	86,21
37345	Harina de almendra	Sosa	50	4,31	43,10
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	320	27,59	275,86
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	460	39,66	396,55
38771	Maltodextrina	Sosa	30	2,59	25,86
37855	Frambuesa liofilizada en polvo	Sosa	40	3,45	34,48
Para 1160 g			Total	1160	1000

Añadir la mantequilla fría y a dados sobre los ingredientes sólidos previamente mezclados. Terminar añadiendo los huevos, homogeneizar y laminar entre dos hojas de guitarra a 3 mm de grosor. Forrar el molde y colocar sobre un tapete de silicona microperforado. Cocer a 140 °C durante 12 minutos.

Mousse de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de frambuesa	Ravifruit	500	63,78	637,76
38461	Albuwhip	Sosa	35	4,46	44,64
38734	Instangel	Sosa	24	3,06	30,61
34353	Azúcar	Sosa	25	3,19	31,89
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	25,51	255,10
Para 784 g			Total	784	1000

Triturar la pulpa de frambuesa con el Albuwhip y el Instangel. Montar hasta que esté muy esponjoso (como si fuera un merengue). Aparte, montar el azúcar con la nata y combinar con el merengue anterior.

BASE 4 MACARON

MACARON DE NARANJA Y CHOCOLATE CON LECHE



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Ganache de Jivara		22	35,20	352
37480	Naranja confitada a dados	Sosa	0,50	0,80	8
	Macaron base		30	48	480
	Pâte de fruit de naranja		10	16	160
	Para 62,5 g	Total	62,5		1000

Rellenar las conchas de macaron con un círculo de ganache y una punta de *pâte de fruit* triturada en el centro. Cerrar las conchas y decorar en un lateral de la ganache con un cubo de naranja confitado.

Ganache de Jivara

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	430	29,66	296,55
37309	Glucosa líquida 60 DE	Sosa	95	6,55	65,52
36638	Mantequilla 82%	Elle&Vire	825	56,90	568,97
4658	Chocolate con leche Jivara 40%	Valrhona	100	6,90	68,97
Para 1450 g			Total	1450	1000

Poner el chocolate en un bol. Aparte, llevar a ebullición la nata junto con la glucosa. Verter sobre el chocolate. Triturar bien. Añadir la mantequilla cuando llegue a 70 °C. Triturar bien.

Macaron base

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar lustre	Sosa	500	23,81	238,07
37333	Harina de almendra extra fina	Sosa	500	23,81	238,07
	Agua (1)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,71	7,14
34353	Azúcar	Sosa	500	23,81	238,07
	Agua (2)		220	10,48	104,75
	Agua (3)		170	8,09	80,94
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,71	7,14
37898	Colorante Food Colour naranja	Sosa	10	0,48	4,76
38281	Aroma de naranja	Sosa	0,20	0,01	0,10
Para 2 kg			Total	2100,2	1000

Mezclar la harina de almendra y el azúcar en polvo (1) y el colorante en un robot de cocina. Aparte mezclar el agua (2) con el Albuwhip (1) y triturar. Verter la mezcla en la primera elaboración para hacer el mazapán. Por otra parte mezclar el agua (3) con el Albuwhip (2) y montar hasta obtener un merengue. Preparar un jarabe con el agua (2) y el azúcar a 118 °C y verter en el merengue. Seguir montando hasta llegar a unos 50 °C. Añadir el aroma y combinar de manera delicada en el mazapán y verter en una manga pastelera con boquilla. Dosificar los macaron sobre un tapete de silicona, secar 20 minutos a temperatura ambiente y hornear a 155 °C durante 10 minutos.

Pâte de fruit de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38446	Ácido tartárico	Sosa	6	0,44	4,36
	Agua		6	0,44	4,36
34353	Azúcar (1)	Sosa	60	4,36	43,64
38900	Pectina Slow Set	Sosa	13	0,95	9,45
34521	Zumo de naranja	Simone Gatto	550	40	400
34353	Azúcar (2)	Sosa	600	43,64	436,36
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	140	10,18	101,82
	Para 1375 g		Total 1375		1000

Mezclar el azúcar (1) con la pectina. Aparte, disponer el zumo de naranja en un cazo al fuego. A los 40 °C añadir la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a hervor. Añadir la glucosa. Cocer hasta alcanzar los 105 °C. Disolver el ácido tartárico con el agua. Retirar del fuego y añadir la solución de ácido tartárico. Disponer enseguida en los moldes deseados. Dejar 24 horas en reposo antes de cortar.