



¿CÓMO COLOREAR CON COLORANTES CLEAN LABEL?

FOOD COLOUR



Sosa Ingredients

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

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





Óscar Albiñana

Responsable del departamento de I+D y técnico

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



Eduard Azuaza

Asesor técnico

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

CAT CAST FR ENG RUM
IT

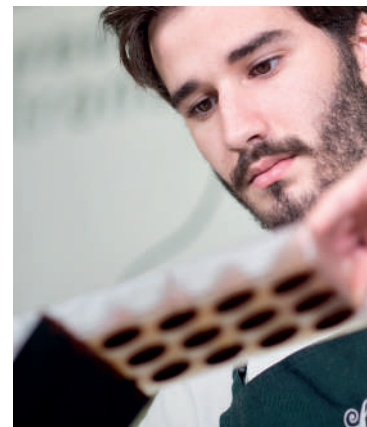


Guillermo Corral

Asesor técnico

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéude

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 GLASEADOS



BASE 2 MASAS SECAS Y CRUJIENTES



BASE 3 PASTA FRESCA



BASE 4 CREMAS



BASE 1 GLASEADOS



Glaseado de limón



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	58,48	584,80
34353	Azúcar	Sosa	400	23,39	233,92
37850	Fruit Pectin NH	Sosa	40	2,34	23,39
34513	Zumo de limón	Rogelfrut	240	14,04	140,35
37896	Colorante amarillo Food Colour	Sosa	30	1,75	17,54
	Para 1,6 L		Total	1710	1000

Calentar el agua a 40 °C. Aparte, mezclar el azúcar con la pectina y verter en forma de lluvia en el agua. Es importante remover constantemente para que se disuelva bien. Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y el colorante. Tapar con film a contacto y reposar una noche en nevera.

BASE 2 MASAS SECAS Y CRUJIENTES



Macarón base

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar en polvo	Sosa	500	23,92	239,23
36883	Harina de almendra	Sosa	500	23,92	239,23
	Agua (1)		170	8,13	81,34
38461	Albuwhip (1)	Sosa	15	0,72	7,18
34353	Azúcar	Sosa	500	23,92	239,23
	Agua (2)		220	10,53	105,26
	Agua (3)		170	8,13	81,34
38461	Albuwhip (2)	Sosa	15	0,72	7,18
	Para 2 kg	Total	2090		1000

Mezclar la harina de almendra y el azúcar en polvo 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. Combinar delicadamente 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.

BASE 3 PASTA FRESCA



Pasta fresca



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34421	Harina de fuerza Grande Pasta	Molino Quaglia	250	70,32	703,23
	Agua		100	28,13	281,29
38628	Food Colour rosa	Sosa	1,50	0,42	4,22
	Sal		4	1,13	11,25
	Para 350 g	Total	355,50		1000

Mezclar el Food Colour con el agua y triturar bien con el *minipimer*. Añadir la harina y la sal y amasar hasta que quede una masa consistente. Reservar una hora en nevera. Estirar y hacer tallarines.

BASE 4 CREMAS



Crema de naranja



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34346	Zumo de naranja	Rogelfrut	500	41,67	416,67
	Leche de arroz		300	25	250
34353	Azúcar	Sosa	150	12,50	125
38850	Natur Emul	Sosa	5	0,50	5
38892	Pectina 325 NH 95	Sosa	15	1,33	13,33
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	110	18,33	183,33
37898	Food Colour naranja	Sosa	8	0,67	6,67
	Para 1 kg	Total	1088		1000

Mezclar el zumo de naranja y la leche de arroz y calentar a 40 °C. Aparte mezclar el azúcar, el Natur Emul y la pectina y verter despacio en la elaboración anterior removiendo enérgicamente. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar a 40 °C. Añadir la grasa y el colorante y triturar bien. Filmar a contacto y dejar reposar una noche en nevera antes de usar.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS



BASE 1 GLASEADOS
ÉCLAIR DE LIMÓN



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Pâte à choux		40	24,69	246,91
	Crema de limón		80	49,38	493,83
	Glaseado de limón		20	12,35	123,46
36889	Mazapán 65%	Sosa	20	12,35	123,46
38766	Rodaja de limón Premium Crystal	Sosa	2	1,23	12,35
	Para 1 unidad		Total	162	1000

Rellenar el éclair con la crema de limón por tres puntos por la parte de arriba, disponer una fina capa de mazapán cortada en la forma del éclair. Dar un golpe de frío y glasear sólo la parte de arriba. Acabar con la rodaja de limón Premium Crystal encima del glaseado.

Pâte à choux

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche (1)		125	14,67	146,71
	Agua		125	14,67	146,71
	Sal		4	0,47	4,69
34353	Azúcar	Sosa	8	0,94	9,39
36638	Mantequilla 82%	Elle&Vire	100	11,74	117,37
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	150	17,61	176,06
	Huevo entero		250	29,34	293,43
	Leche (2)		90	10,56	105,63
	Para 800 g	Total	852		1000

Poner la leche (1), el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla en un cazo. Llevar a ebullición durante 30 segundos. A continuación añadir la harina y mezclar bien con un pala hasta obtener una masa lisa y uniforme. Cocinar a fuego lento durante 5 minutos, removiendo constantemente para secar la masa. A continuación añadir los huevos fuera del fuego gradualmente, moviendo enérgicamente para una buena absorción. Rectificar con la leche (2) fuera del fuego. Escudillar en la forma deseada. Cocinar a 170 °C durante 35 minutos.

Crema de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	200	22,81	228,05
34353	Azúcar	Sosa	300	34,21	342,08
	Huevo entero		300	34,21	342,08
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	27	3,08	30,79
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	50	5,70	57,01
	Para 850 g	Total	877		1000

Mezclar todos los ingredientes con una batidora manual. Cocinarlos hasta el punto de ebullición removiendo constantemente. Retirar del fuego, añadir la mantequilla y mezclar con la batidora de mano. Dejar enfriar.

Glaseado de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		500	58,48	584,80
34353	Azúcar	Sosa	200	23,39	233,92
37850	Fruit Pectin NH	Sosa	20	2,34	23,39
34513	Zumo de limón	Rogelfrut	120	14,04	140,35
37896	Colorante amarillo Food Colour	Sosa	15	1,75	17,54
	Para 800 g		Total	855	1000

Calentar el agua a 40 °C. Aparte, mezclar el azúcar con la pectina y verter en forma de lluvia en el agua. Es importante remover constantemente para que se disuelva bien. Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y el colorante. Tapar con film a contacto y reposar una noche en nevera.



BASE 2 MASAS SECAS Y CRUJIENTES
MACARÓN DE COLOR

Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar lustre	Sosa	125	11,42	114,16
37345	Harina de almendra extra fina	Sosa	125	11,42	114,16
	Clara de huevo (1)		50	4,57	45,66
34353	Azúcar	Sosa	125	11,42	114,16
	Agua		60	5,48	54,79
	Clara de huevo (2)		50	4,57	45,66
46302	Colorante Food Colour azul	Sosa	15	1,37	13,70
37893	Colorante Food Colour naranja	Sosa	5	0,46	4,57
46305	Colorante Food Colour rojo	Sosa	15	1,37	13,70
46306	Colorante Food Colour verde	Sosa	25	2,28	22,83
	Ganache de chocolate blanco coloreada		500	45,66	456,62
	Para 1 kg	Total	1095		1000

Mezclar la harina de almendra con el azúcar lustre. Añadir la clara de huevo (1) y el colorante escogido y mezclar hasta conseguir una textura de mazapán. Aparte, montar la clara de huevo (2) hasta obtener un merengue. Preparar un jarabe con el agua y el azúcar y cocer hasta 118 °C, con la ayuda de un termómetro apto para caramelo. Verter este jarabe al merengue, poco a poco y sin dejar de montar. Seguir montando hasta que el merengue esté a unos 50 °C. Mezclar este merengue con el mazapán hasta que quede una masa lisa y homogénea. Colocar en una manga pastelera con boquilla redonda. Colocar los macarón sobre un tapete de silicona, dejarlos secar durante 20 minutos a temperatura ambiente y hornear a 155 °C durante 10 minutos. Una vez cocidos y a temperatura ambiente rellenar con ganache de chocolate cada macarón uniendo dos tapas.

Ganache de chocolate blanco coloreada

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata	Elle&Vire	125	23,36	233,64
37305	Glucosa líquida DE 40	Sosa	10	1,87	18,69
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	325	60,75	607,48
39258	Manteca de cacao	Sosa	15	2,80	28,04
37897	Colorante Food Colour azul	Sosa	15	2,80	28,04
37898	Colorante Food Colour naranja	Sosa	5	0,93	9,35
37899	Colorante Food Colour rojo	Sosa	15	2,80	28,04
37900	Colorante Food Colour verde	Sosa	25	4,67	46,73
	Para 500 g	Total	535		1000

Calentar la nata y la glucosa hasta ebullición. Añadir la nata caliente al chocolate y emulsionar con un triturador eléctrico, añadir el colorante deseado y volver a triturar. Dejar cristalizar a 15 °C durante 24 horas.

BASE 4 CREMAS
COSMIC DE NARANJA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Financier		40	22,47	224,72
	Crema de naranja		60	33,71	337,08
	Merengue suizo de naranja		20	11,24	112,36
	Naranja fresca		40	22,47	224,72
39180	Esferas de caviar de aceite de oliva	Sosa	10	5,62	56,18
37904	Almendras cantonesas	Sosa	6	3,37	33,71
38845	Rodaja de naranja Premium Crystal	Sosa	2	1,12	11,24
	Para 1 unidad		Total 178		1000

Disponer en un vasito cosmic, la crema en el fondo. Colocar encima un disco del financier. Añadir unos gajos de naranja fresca, las esferas de caviar de aceite de oliva, el merengue de naranja por encima y acabar con unas almendras cantonesas y una rodaja de naranja Premium Crystal.

Financier

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar	Sosa	120	25,16	251,57
37821	Cremsucre	Sosa	10	2,10	20,96
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	40	8,39	83,86
37345	Harina de almendra	Sosa	60	12,58	125,79
	Sal		1	0,21	2,10
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,63	6,29
38967	Potatowhip	Sosa	13	2,73	27,25
	Agua		130	27,25	272,54
36618	Margarina	Corman	100	20,96	209,64
	Para 450 g	Total	477		1000

Mezclar el agua con Potatowhip y montar bien. Añadir el azúcar y seguir montando hasta que quede bien disuelto. Aparte mezclar los sólidos con la margarina fundida a 40 °C y remover bien hasta que todo quede bien integrado. Añadir el merengue en dos partes manteniendo al máximo la aereación. Estirar en una placa y hornear a 170 °C durante 15 minutos.

Crema de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34439	Zumo de naranja	Ravifruit	250	41,67	416,67
	Leche de arroz		150	25	250
34353	Azúcar	Sosa	75	12,50	125
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,50	5
38892	Pectina 325 NH 95	Sosa	8	1,33	13,33
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	110	18,33	183,33
37898	Food Colour naranja	Sosa	4	0,67	6,67
	Para 500 g	Total	600		1000

Mezclar el zumo de naranja y la leche de arroz y calentar a 40 °C. Aparte mezclar el azúcar, el Natur Emul y la pectina y verter despacio en la elaboración anterior removiendo enérgicamente. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar a 40 °C. Añadir la mantequilla y el colorante y triturar bien. Filmar a contacto y dejar reposar una noche en nevera antes de usar.

Merengue suizo de naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34346	Zumo de naranja	Simone Gatto	200	54,79	547,95
39054	Trehalosa	Sosa	50	13,70	136,99
39028	Sojawhip	Sosa	5	1,37	13,70
34353	Azúcar	Sosa	100	27,40	273,97
39387	Pasta concentrada natural de naranja	Sosa	10	2,74	27,40
	Para 300 g	Total	365		1000

Mezclar todos los ingredientes en un bol y al baño María calentarlo a 55 °C.
Montarlo en la batidora hasta obtener consistencia de merengue.

BASE 3 PASTA FRESCA
PASTA FRESCA CON ZANAHORIA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Pasta fresca		450	59,37	593,67
	Aire de zanahoria		10	1,32	13,19
	Zanahoria naranja y morada		80	10,55	105,54
	Col lombarda		80	10,55	105,54
	Cebolla negra		80	10,55	105,54
	Sal		5	0,66	6,60
	Pimienta		3	0,40	3,96
	Aceite de oliva		50	6,60	65,96
	Para 4 raciones	Total	758		1000

Sofreír durante 1 minuto la cebolla negra y la col lombarda cortadas a juliana. Añadir la zanahoria cortada en mandolina durante 30 segundos más. Añadir la pasta hervida, rectificar de sal y pimienta. Colocar al lado el aire de zanahoria.

Pasta fresca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34421	Harina de fuerza Grande Pasta	Molino Quaglia	250	70,32	703,23
	Agua		100	28,13	281,29
38628	Food Colour rosa	Sosa	1,50	0,42	4,22
	Sal		4	1,13	11,25
	Para 350 g	Total	355,50		1000

Mezclar el Food Colour con el agua y triturar bien con el *minipimer*. Añadir la harina y la sal y amasar hasta que quede una masa consistente. Reservar una hora en nevera. Estirar y hacer tallarines.

Aire de zanahoria

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Licuada de zanahoria		200	97,09	970,87
39598	Naturfoam	Sosa	6	2,91	29,13
	Para 200 g	Total	206		1000

Mezclar el zumo de zanahoria y el Naturfoam con unas varillas y crear el aire con el Foam Kit.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35751	Foam Kit	100% Chef