



# ¿CÓMO INTRODUCIR COLOR Y SABOR SIN APORTE DE AGUA?

TASTE COLOUR



**Sosa Ingredients**

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

T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto: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

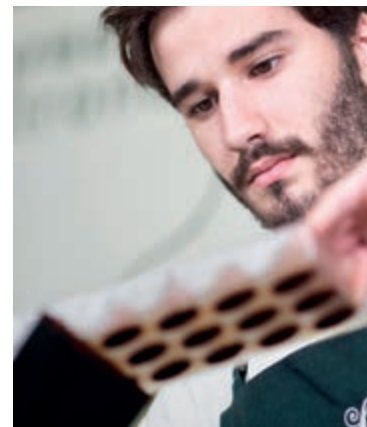


### Guillermo Corral

*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.

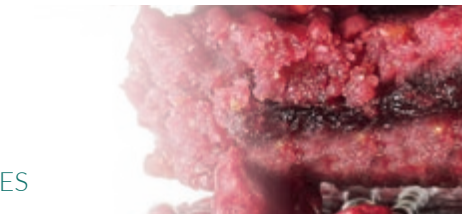
CAST FR ENG DE

## BASES DESARROLLADAS

BASE 1 CREMAS MONTADAS



BASE 2 MASAS SECAS Y CRUJIENTES



BASE 3 BIZCOCHOS



BASE 4 GANACHES



BASE 5 CHOCOLATERÍA



## BASE 1 CREMAS MONTADAS



### Chantillí de fruta de la pasión

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	500	72,05	720,46
38664	Fruta de la pasión liofilizada en polvo	Sosa	50	7,20	72,05
34353	Azúcar	Sosa	80	11,53	115,27
39054	Trehalosa	Sosa	60	8,65	86,46
37896	Food Colour amarillo	Sosa	4	0,58	5,76
<b>Para 694 g</b>			Total 694		1000

Mezclar todos los ingredientes en una jarra y triturar bien evitando la incorporación de aire, hasta que todos los elementos queden bien integrados. Montar hasta obtener textura chantillí.

## BASE 2 MASAS SECAS Y CRUJIENTES

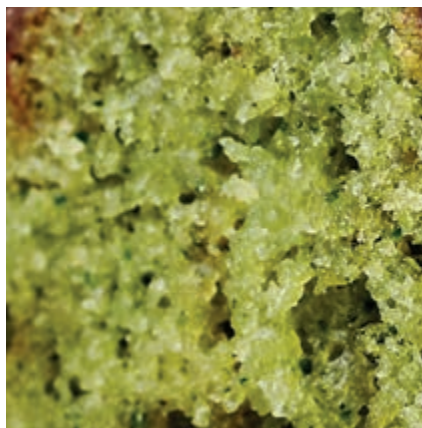


### Cookie de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Pulpa de frambuesa	Ravifruit	30	4,03	40,30
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	130	17,46	174,61
	Aceite de girasol		55	7,39	73,88
34353	Azúcar	Sosa	130	17,46	174,61
39054	Trehalosa	Sosa	30	4,03	40,30
	Huevo		50	6,72	67,16
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,40	4,03
34523	Harina Sfoglia	Molino Quaglia	260	34,92	349,23
37808	Flor de sal Guérande	Sosa	4	0,54	5,37
37855	Frambuesa en polvo liofilizada	Sosa	45	6,04	60,44
37899	Colorante Food Colour rojo	Sosa	6	0,81	8,06
37827	Ácido neutro	Sosa	1,50	0,20	2,01
	<b>Para 24 unidades</b>		<b>Total</b>	<b>744,50</b>	<b>1000</b>

Mezclar todos los sólidos con la mantequilla pomada y trabajar hasta que queden bien integrados. Añadir el huevo y mezclar bien hasta obtener una masa regular. Dejar enfriar la masa en nevera unas 4 horas. Hacer discos de 30 g de masa y hornear a 140 °C durante 8 minutos. Chafar ligeramente los cookies para que queden cuarteadas y hornear 4 minutos más.

## BASE 3 BIZCOCHOS

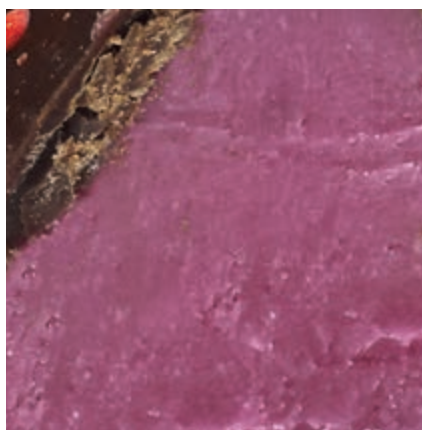


### Financier de menta

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37340	Harina de almendra	Sosa	75	15,15	151,52
38489	Azúcar lustre	Sosa	50	10,10	101,01
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	50	10,10	101,01
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	1,01	10,10
37821	Cremsucre	Sosa	50	10,10	101,01
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	100	20,20	202,02
34370	Clara pasteurizada		160	32,32	323,23
38614	Extracto natural de menta	Sosa	5	1,01	10,10
	<b>Para 450 g</b>		Total 495		1000

Mezclar la mantequilla con la menta liofilizada y triturar bien. Aparte mezclar la clara con el azúcar en polvo y remover bien con la pala. Añadir los sólidos y seguir mezclando un minuto. Por último, emulsionar con la mantequilla hasta que quede una masa uniforme. Llenar los moldes deseados y hornear a 165 °C durante 18 minutos.

## BASE 4 GANACHES



### Ganache de remolacha

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	350	31,96	319,63
37110	Azúcar invertido	Sosa	20	1,83	18,26
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	650	59,36	593,61
38998	Remolacha liofilizada en polvo	Sosa	50	4,57	45,66
37430	Manteca de cacao	Sosa	25	2,28	22,83
<b>Para 1 kg</b>			Total	1095	1000

Calentar la nata y el azúcar invertido hasta ebullición. Añadir la nata caliente al chocolate y emulsionar, añadir la remolacha y triturar bien. Dejar cristalizar a 15 °C durante 24 horas.

## BASE 5 CHOCOLATERÍA



### Chocolate de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
12141	Cobertura blanca 30% Ariaga Blanche	Valrhona	1000	76,92	769,23
37855	Frambuesa liofilizada en polvo	Sosa	200	15,38	153,85
37430	Manteca de cacao	Sosa	100	7,69	76,92
	<b>Para 1250 g</b>	Total	1300		1000

Fundir la cobertura y llevarla a la conchadora junto con la frambuesa en polvo. Conchar durante 3 horas. Una vez bien refinado incorporar la manteca de cacao.

# LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 CREMAS MONTADAS  
ST. HONORÉ DE PASIÓN Y PACANA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Masa sablée</b>		180	25,17	251,75
	<b>Chantillí de fruta de la pasión</b>		200	27,97	279,72
	<b>Cremoso de pacana</b>		120	16,78	167,83
	<b>Pasta choux</b>		100	13,99	139,86
37460	Mermelada concentrada de fruta de la pasión	Sosa	35	4,90	48,95
37928	Pacana cantonesa	Sosa	40	5,59	55,94
39463	Isomalt	Sosa	40	5,59	55,94
	<b>Para 715 g</b>		Total 715		1000

Verter el Isomalt en un cazo y fundir a 120 °C. Bañar los choux boca a bajo y dejar cristalizar el Isomalt. Una vez cristalizado rellenar con el cremoso de pacana y reservar. Escudillar la chantillí de pasión sobre la base de masa sablée con ayuda del DJ de 100% Chef en forma circular. Disponer los choux encima intercalando trozos de pacana cantonesa y unas puntas de mermelada de fruta de la pasión concentrada.

### 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		25	9,09	90,91
	<b>Para 275 g</b>	Total	275		1000

Mezclar la harina con el azúcar lustre y la mantequilla y trabajar con la 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.

### Chantillí de fruta de la pasión

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	500	72,05	720,46
38664	Fruta de la pasión liofilizada	Sosa	50	7,20	72,05
34353	Azúcar	Sosa	80	11,53	115,27
39054	Trehalosa	Sosa	60	8,65	86,46
37896	Food Colour amarillo	Sosa	4	0,58	5,76
	<b>Para 694 g</b>	Total	694		1000

Mezclar todos los ingredientes en una jarra y triturar bien evitando la incorporación de aire, hasta que todos los elementos queden bien integrados. Montar hasta obtener textura chantillí.

## Cremoso de pacana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		450	38,99	389,95
38898	Pectina Nappage X58	Sosa	4	0,35	3,47
37548	Pasta pura de pacana	Sosa	350	30,33	303,29
11937	Praliné de pacana	Valrhona	350	30,33	303,29
	<b>Para 1,1 kg</b>	Total	1154		1000

Mezclar la pectina con el agua a 40 °C con fuerte agitación. Llevar el conjunto a ebullición. Retirar del fuego y añadir el praliné y la pasta. Emulsionar. Colocar en el molde y dejar gelificar durante 24 horas a 4 °C.

## Pasta 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
34371	Huevo entero		250	29,34	293,43
	Leche (2)		90	10,56	105,63
	<b>Para 852 g</b>	Total	852		1000

Colocar 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 frolla 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 energicamente para una buena absorción. Rectificar con la leche (2) fuera del fuego. Escudillar en la forma deseada. Cocinar a 170 °C durante 35 minutos.

BASE 2 MASAS SECAS Y CRUJIENTES  
**COOKIE DE FRAMBUESA**



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Cookie de frambuesa</b>		600	66,67	666,67
	<b>Chocolate de frambuesa</b>		100	11,11	111,11
37451	Mermelada de frambuesa concentrada	Sosa	150	16,67	166,67
38632	Crispy de frambuesa Wet Proof	Sosa	50	5,56	55,56
	<b>Para 10 unidades</b>		Total 900		1000

Hacer discos de 30 g de masa. Rellenarlos con 15 g de mermelada concentrada de frambuesa y cerrar con otro disco de 30 g de masa. Bolear y disponer sobre una bandeja de horno. Hornear a 140 °C durante 8 minutos. Chafar ligeramente las cookies para que queden cuarteadas y hornear 4 minutos más. Una vez frías, terminar trazando rayas con chocolate de frambuesa y decorar con *crispies* de frambuesa.

### Cookie de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37899	Colorante Food Colour rojo	Sosa	5	0,93	9,26
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	100	18,52	185,19
37855	Frambuesa en polvo liofilizada	Sosa	40	7,41	74,07
34353	Azúcar	Sosa	100	18,52	185,19
39054	Trehalosa	Sosa	30	5,56	55,56
	Huevo		40	7,41	74,07
37808	Flor de sal de Guérande	Sosa	5	0,93	9,26
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	220	40,74	407,41
	<b>Para 9 unidades</b>		<b>Total</b>	<b>540</b>	<b>1000</b>

Mezclar todos los sólidos con la grasa de coco pomada y trabajar hasta que queden bien integrados. Añadir el huevo y mezclar bien hasta obtener una masa regular. Dejar enfriar la masa en nevera unas 4 horas. Hacer discos de 30 g de masa y hornear a 140 °C durante 8 minutos. Chafar ligeramente las cookies para que queden cuarteadas y hornear 4 minutos más.

### Chocolate de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
12141	Cobertura blanca 30% Ariaga	Valrhona	500	76,92	769,23
37855	Frambuesa liofilizada en polvo	Sosa	100	15,38	153,85
37430	Manteca de cacao	Sosa	50	7,69	76,92
	<b>Para 600 g</b>		<b>Total</b>	<b>650</b>	<b>1000</b>

Fundir la cobertura y llevarla a la conchadora junto con la frambuesa en polvo. Conchar durante 3 horas. Una vez bien refinada incorporar la manteca de cacao.

BASE 3 BIZCOCHOS  
FINANCIER AFTER EIGHT



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Financier de menta</b>		450	57,65	576,55
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	300	38,44	384,36
	Aceite de girasol		30	3,84	38,44
39182	Menta Premium Cristal	Sosa	0,50	0,06	0,64
38614	Extracto de menta verde en polvo	Sosa	0,01	0	0,01
	<b>Para 780 g</b>	Total	780,51		1000

Mezclar el chocolate y el aceite en un baño María y fundir a 35 °C. Bañar los financier con ayuda de una brocheta de madera. Escurrir el exceso de glaseado y dejar cristalizar. Decorar espolvoreando con un poco de menta liofilizada y una hoja de menta cristalizada.

## Financier de menta

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37340	Harina de almendra	Sosa	75	15,15	151,52
38489	Azúcar lustre	Sosa	50	10,10	101,01
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	50	10,10	101,01
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	1,01	10,10
37821	Cremsucre	Sosa	50	10,10	101,01
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	100	20,20	202,02
	Clara pasteurizada		160	32,32	323,23
38614	Extracto de menta verde en polvo	Sosa	5	1,01	10,10
	<b>Para 450 g</b>	Total	495		1000

Mezclar la mantequilla con el extracto de menta en polvo y triturar bien. Aparte mezclar la clara con el azúcar en polvo y remover bien con la pala. Añadir los sólidos y seguir mezclando un minuto. Por último, emulsionar con la mantequilla hasta que quede una masa uniforme. Llenar los moldes deseados y hornear a 165 °C durante 18 minutos.

BASE 4 GANACHES  
BOMBÓN DE REMOLACHA Y CHOCOLATE NEGRO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Ganache de remolacha</b>		1000	54,64	546,45
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	600	32,79	327,87
37808	Flor de sal de Guérande	Sosa	10	0,55	5,46
37430	Manteca de cacao	Sosa	80	4,37	43,72
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	120	6,56	65,57
38998	Remolacha liofilizada en polvo	Sosa	20	1,09	10,93
	<b>Para 1,83 kg</b>	Total	1830		1000

Tempera el chocolate negro y encamisar los moldes de bombón, dejar cristalizar. Temperar la ganache a 22 °C y llenar los moldes, dejar cristalizar. Cubrir los bombones con más chocolate negro y dejar cristalizar una noche. Desmoldar los bombones. Fundir el chocolate blanco con la manteca de cacao a 35 °C y añadir la remolacha en polvo. Triturar bien y templar a 28 °C. Salpicar gotas de esta mezcla sobre los bombones para obtener un efecto moteado.

## Ganache de remolacha

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	350	31,96	319,63
37110	Azúcar invertido	Sosa	20	1,83	18,26
8118	Chocolate blanco Opalys 33%	Valrhona	650	59,36	593,61
38998	Remolacha liofilizada en polvo	Sosa	50	4,57	45,66
37430	Manteca de cacao	Sosa	25	2,28	22,83
<b>Para 1 kg</b>			<b>Total</b>	<b>1095</b>	<b>1000</b>

Calentar la nata y el azúcar invertido hasta ebullición. Añadir la nata caliente al chocolate y emulsionar, añadir la remolacha y triturar bien. Dejar cristalizar a 15 °C durante 24 horas.

BASE 5 CHOCOLATERÍA  
TABLETA DE FRAMBUESA Y ALMENDRAS



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
<b>Cobertura de frambuesa</b>			1300	78,79	787,88
38870	Palitos de almendra cantonesa	Sosa	300	18,18	181,82
37926	Crispy Wet Proof de yogur	Sosa	50	3,03	30,30
<b>Para 1 unidad</b>			Total 1650		1000

Atemperar la cobertura a 28 °C. Rellenar los moldes de tableta con la almendra cantonesa y el Crispy Wet Proof de yogur. Verter la cobertura en el molde y dejar cristalizar.

**Cobertura de frambuesa**

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
12141	Cobertura blanca 30% Ariaga Blanche	Valrhona	1000	76,92	769,23
37855	Frambuesa liofilizada en polvo	Sosa	200	15,38	153,85
37430	Manteca de cacao	Sosa	100	7,69	76,92
<b>Para 1,3 kg</b>			Total 1300		1000

Mezclar el 30% de la cobertura a 40 °C con la frambuesa liofilizada en polvo y conchar durante 30 minutos hasta que ésta quede bien disuelta y el color sea bien intenso. Añadir el resto de cobertura y conchar 20 minutos más. Atemperar a 28/30 °C y utilizar.