



# COMMENT STABILISER DES GLACES ET DES SORBETS ?

STABILISATEURS POUR CRÈME GLACÉE ET SORBET



## 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 du service R et D et technicien*

Cuisinier et pâtissier de formation. Spécialiste en ingrédients techniques.

CAT CAST ENG



### Javier Guillén

*Expert en pâtisserie et en chocolaterie*

Formé en pâtisserie, il domine tous les domaines. En charge de la création de la partie sucrée.

CAST FR ENG IT PORT



### Eduard Azuaza

*Conseiller technique*

Cuisinier de formation. Spécialiste en cuisine et desserts de restaurant.

CAT CAST FR ENG RUM IT

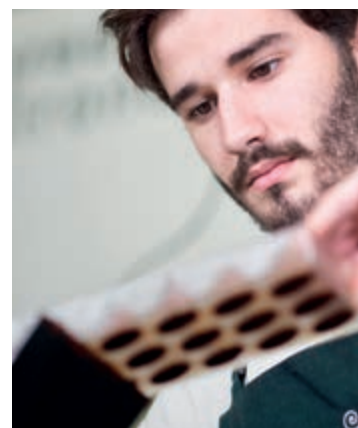


### Guillermo Corral

*Conseiller technique*

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



### Jean Siviuede

*Conseiller technique*

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

## PROCREMA 100 FROID/CHAUD NATUR

Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de protéines, de fibres et de sucres pour stabiliser naturellement les glaces à chaud et à froid



Dosage: 10 % par rapport à la partie aqueuse

Code	Poids	u/boîte
37627	3 kg	2 u

### PROPRIÉTÉS

Aide à stabiliser la crème glacée de manière simple et directe, en apportant 10% de solides à la recette.

### UTILISATION

Mélanger à froid ou à chaud (Max. 80 °C) dans tout liquide (pulpes, bouillons, crèmes, eaux aromatisées) avec une forte agitation. Une fois mélangé au liquide, il est conseillé de faire murer le mélange pendant 8 heures au froid ( $\pm 4$  °C) afin que les composants du produit soient parfaitement hydratés avant la congélation.

### REMARQUES

Pour le bon équilibre de la crème glacée, il est nécessaire d'incorporer environ 20% de solides solubles en plus, comme le saccharose. Pour plus d'informations, consultez notre livret de recettes en ligne.

### ÉLABORATIONS

Glaces à base de lait ou d'eau. Élaboré à froid ou pasteurisé.

### AVANTAGES DU PRODUIT

- Origine naturelle
- Formulation facile
- Peut être utilisé chaud ou froid
- Haute stabilité de la crème glacée
- Améliore l'émulsion de la crème glacée



### Allergènes

Soja, sulfites

PAC	POD
82%	35%

*Procrema 100 Froid/Chaud Natur permet de stabiliser des crèmes glacées de façon naturelle et en les formulant facilement.*

## PROSORBET 100 FROID NATUR

Mélange de stabilisateurs, d'épaississants, de fibres et de sucres pour stabiliser naturellement les sorbets à froid



Dosage: 10 % par rapport à la partie aqueuse

Code	Poids	u/boîte
37643	3 kg	2 u

### PROPRIÉTÉS

Permet de stabiliser facilement et directement le sorbet, en ajoutant 10% d'extrait sec à la recette.

### UTILISATION

Mélanger à froid dans tout liquide (pulpes, bouillons, crèmes, eaux aromatisées) avec une forte agitation. Une fois mélangé au liquide, il est conseillé de faire murer le mélange pendant 8 heures au froid ( $\pm 4$  °C) afin que les composants du produit soient parfaitement hydratés avant la congélation.

### REMARQUES

Pour un sorbet bien équilibré, il est nécessaire d'ajouter environ 20% de solides solubles en plus, comme le saccharose. Pour plus d'informations, consultez notre livret de recettes en ligne.

### ÉLABORATIONS

Sorbets transformés à froid.

### AVANTAGES DU PRODUIT

- Origine naturelle
- Formulation facile
- Traitement à froid pour conserver le goût frais des fruits
- Haute stabilité du sorbet
- Pouvoir anti-cristallisant élevé.



#### Allergènes

Lait (traces)

PAC	POD
120%	52%

*Prosorbet 100 Froid Natur permet de stabiliser des sorbets de façon naturelle en les formulant facilement.*

## GOMME GUAR

Agent épaississant et stabilisant. Il est obtenu à partir d'un légume (*Cyamopsis tetragonolobus*) originaire d'Inde



Dosage: 0,2-1 %

Code	Poids	u/boîte
38689	750 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Produit des solutions très visqueuses et stables lorsqu'il est intégré dans des liquides aqueux ou des émulsions. Aide à réduire la synérèse par décongélation. Améliore le mélange des pâtes fouettées en réduisant le temps de mélange.

### UTILISATION

Mélanger à froid ou à chaud dans des liquides aqueux avec une forte agitation.

### REMARQUES

Épaissit et stabilise les liquides à fort pourcentage de matières grasses. La texture n'est pas affectée par la présence de sels. Il est capable de s'hydrater dans l'eau froide, bien que l'augmentation de la température favorise l'hydratation.

### ÉLABORATIONS

Stabilisateur dans les sauces, les crèmes, les mousses et les glaces, dans les produits qui doivent subir des traitements de stérilisation à haute température et dans d'autres dérivés laitiers.

### AVANTAGES DU PRODUIT

- Origine naturelle
- Pouvoir épaississant et stabilisant élevé
- Peut être utilisé chaud ou froid
- Aide à réduire la synérèse dans les préparations congelées
- Permet d'épaissir les liquides avec un pourcentage élevé de graisse



**Allergènes**  
Sans allergènes

*La Gomme de guar permet de stabiliser des crèmes glacées sans les chauffer.*

## GOMME DE CAROUBE

Épaississant et stabilisant extrait des graines du caroubier (*Ceratonia siliqua*)



Dosage: 0,2-1 %

Code	Poids	u/boîte
38687	650 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Il a la capacité de produire des solutions très visqueuses en base aqueuse sans masquer l'arôme. Il génère des synergies avec les gélifiants en augmentant leur élasticité. Il a une excellente résistance à la chaleur, ce qui lui permet de fondre doucement dans les produits glacés. Dans la fabrication des fromages, il augmente la vitesse de coagulation en apportant corps et structure. Utilisé dans les gâteaux et les pâtes à génoise, il permet de réduire l'œuf en tant que coagulant, facilitant la découpe sans émiettement et améliorant le démoulage. Améliore la découpe et la stabilité des agglomérés de viande.

### UTILISATION

Mélanger à froid ou à chaud dans des liquides aqueux avec une forte agitation.

### REMARQUES

Permet d'épaissir et de stabiliser les liquides à fort pourcentage de matières grasses. C'est la substance la plus résistante aux acides de ce type. Il est capable de s'hydrater dans l'eau froide, bien que l'augmentation de la température améliore considérablement l'hydratation.

### ÉLABORATIONS

Stabilisateur et épaississant dans les boissons gazeuses, les soupes, les sauces, les crèmes et les glaces. Il est également utilisé comme stabilisateur dans les confiseries, les biscuits, les pains spéciaux, les marmelades et les pâtes à tartiner. Conserves de légumes, crème fouettée ou crème à fouetter.

### AVANTAGES DU PRODUIT

- Origine naturelle
- Grand pouvoir épaississant et stabilisant
- Augmente l'élasticité des agents gélifiants
- Réduit la vitesse de fonte dans les préparations congelées
- Permet d'épaissir les liquides à fort pourcentage de matières grasses



**Allergènes**  
Sans allergènes

*La Gomme de caroube permet de stabiliser des crèmes glacées à chaud.*

## BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 SORBET  
PASTEURISÉ POUR GLACERIE



BASE 2 SORBETS AUX EXTRAITS



BASE 3 SORBETS AUX FRUITS SECS



BASE 4 GLACES AUX ÉPICES



## BASE 1 SORBET PASTEURISÉ POUR GLACERIE



### Sorbet à la fraise



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraise 10% sucre		800	66,23	662,25
39462	Dextrose	Sosa	120	9,93	99,34
39464	Glucose en poudre	Sosa	80	6,62	66,23
37827	Acide neutre	Sosa	5	0,41	4,14
38689	Gomme de guar	Sosa	1,50	0,12	1,24
38687	Gomme de caroube	Sosa	1,50	0,12	1,24
	Eau		200	16,56	165,56
	<b>Pour 1,2 kg</b>	Total	1208		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Chauffer à 85 °C et refroidir à 4 °C. Maturer pendant au moins 6 heures et turbiner à la machine à glace. Conserver au congélateur.

### Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

## BASE 2 SORBETS AUX EXTRAITS



### Sorbet au thé matcha



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait de riz		1000	74,63	746,27
37643	Prosorbet 100 Froid Natur	Sosa	100	7,46	74,63
37302	Glycérine	Sosa	20	1,49	14,93
39043	Thé matcha A	Sosa	20	1,49	14,93
34353	Sucre	Sosa	200	14,93	149,25
	<b>Pour 1,35 kg</b>	Total	1340		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Maturer au moins 6 heures et turbiner à la machine à glace. Conserver au congélateur à -15 °C.

### Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

### BASE 3 SORBETS AUX FRUITS SECS



#### Semi-sorbet de cacahuète



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		750	59,86	598,56
34353	Sucre	Sosa	80	6,38	63,85
39462	Dextrose	Sosa	50	3,99	39,90
37627	Procrema 100 Froid/Chaud Natur	Sosa	100	7,98	79,81
37538	Pure pâte de cacahuètes granulée	Sosa	250	19,95	199,52
37302	Glycérine	Sosa	20	1,60	15,96
	Sel		3	0,24	2,39
	<b>Pour 1,2 kg</b>		Total 1253		1000

Mixer tous les ingrédients une minute ensemble. Laisser murer au frais pendant 6 heures. Puis turbiner. Conserver à -15 °C.

#### Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

## BASE 4 GLACES AUX ÉPICES



### Glace à la moutarde



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		800	61,07	610,69
	Crème 35%		200	15,27	152,67
37627	Procrema 100 Froid/Chaud Natur	Sosa	100	7,63	76,34
37225	Dextrose	Sosa	80	6,11	61,07
37302	Glycérine	Sosa	30	2,29	22,90
	Moutarde fine		100	7,63	76,34
	<b>Pour 1,2 kg</b>	Total	1310		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Laisser mûrir au moins 6 heures et turbiner à la machine à glace. Conserver au congélateur.

### Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

# LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 SORBET PASTEURISÉ POUR GLACERIE  
**OMELETTE NORVÉGIENNE FRAISES ET BASILIC**



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Sorbet à la fraise</b>		200	32,26	322,58
	<b>Biscuit de basilic</b>		120	19,35	193,55
	<b>Meringue italienne au citron</b>		150	24,19	241,94
37240	Fruit&Sauce de fraises	Sosa	150	24,19	241,94
	<b>Pour 1 unité</b>	Total	620		1000

Remplir à moitié un moule circulaire de 18 cm de diamètre avec la glace aux fraises turbinée. Couvrir de Fruit&Sauce en une couche de 1 cm d'épaisseur. Couvrez avec le biscuit au basilic. Congeler, démouler. Couvrir d'une couche de meringue italienne. Réaliser des formes organiques à l'aide d'une maryse. Donnez un effet brûlé avec un chalumeau.

## Sorbet à la fraise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraise 10% sucre		800	66,23	662,25
39462	Dextrose	Sosa	120	9,93	99,34
39464	Glucose en poudre	Sosa	80	6,62	66,23
37827	Acide neutre	Sosa	5	0,41	4,14
38687	Gomme de guar	Sosa	1,50	0,12	1,24
38689	Gomme de caroube	Sosa	1,50	0,12	1,24
	Eau		200	16,56	165,56
	<b>Pour 1,2 kg</b>	Total	1208		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Chauffer à 85 °C et refroidir à 4 °C. Maturer au moins 6 heures et turbiner a la machine à glace. Conserver au congélateur.

## Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa



## Biscuit de basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
34353	Sucre	Sosa	100	22,94	229,36
37821	Sucre inverti	Sosa	20	4,59	45,87
	Farine commune		110	25,23	252,29
37122	Bicarbonate de sodium	Sosa	4	0,92	9,17
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,69	6,88
38967	Potatowhip	Sosa	13	2,98	29,82
	Eau		150	34,40	344,04
	Huile de tournesol		25	5,73	57,34
	Sel		1	0,23	2,29
38458	Basilic liophilisé en poudre	Sosa	10	2,29	22,94
	<b>Pour 400 g</b>	Total	436		1000

Fouettez l'eau avec le Potatowhip. À mi-montage, ajoutez le sucre petit à petit et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une texture de meringue dense. Mélangez le Natur Emul avec le sucre inverti et l'huile, puis ajoutez-le peu à peu à la meringue à faible vitesse. Une fois l'émulsion incorporée, ajouter les ingrédients secs tamisés à la main avec une maryse. Disposer sur une plaque de cuisson de 60x40 cm et faire cuire pendant environ 12 minutes à 155 °C.

## Meringue italienne au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		180	30,66	306,64
38967	Potatowhip	Sosa	7	1,19	11,93
34353	Sucre	Sosa	200	34,07	340,72
39054	Tréhalose	Sosa	50	8,52	85,18
37305	Glucose liquide	Sosa	50	8,52	85,18
	Eau		100	17,04	170,36
	<b>Pour 580 g</b>	Total	587		1000

Mélanger le jus de citron et le Potatowhip et mélanger pendant une minute. Verser dans un robot de cuisine et battre. Mélanger le glucose, le tréhalose, le sucre et l'eau et chauffer le mélange jusqu'à 121 °C. Une fois que le sirop cesse de bouillir, verser lentement la meringue afin de conserver le volume. Une fois le sirop incorporé, fouetter jusqu'à ce qu'il soit froid.

## BASE 2 SORBETS AUX EXTRAITS DESSERT JAPONAIS



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
37385	Bandes de gingembre confites	Sosa	10	10,87	108,70
39021	Sésame noir cantonais	Sosa	2	2,17	21,74
	<b>Espuma au yuzu</b>		30	32,61	326,09
	<b>Cendres de sésame</b>		10	10,87	108,70
	<b>Sorbet au thé matcha</b>		40	43,48	434,78
	<b>Pour 1 unité</b>	Total	92		1000

Déposer des cendres à la base d'un plat. Ensuite, un cylindre de sorbet et un peu d'espuma du côté. Finir le plat avec des graines de sésame cantonais et des petits cubes de gingembre.

## Sorbet au thé matcha

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait de riz		1000	74,63	746,27
37643	Prosorbet 100 Froid Natur	Sosa	100	7,46	74,63
37302	Glycérine	Sosa	20	1,49	14,93
39043	Thé matcha A	Sosa	20	1,49	14,93
34353	Sucre	Sosa	200	14,93	149,25
	<b>Pour 1,34 kg</b>	Total	1340		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Maturer au moins 6 heures et turbiner à la machine à glace. Conserver au congélateur à -15 °C.

## Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

## Espuma au yuzu

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		100	30,30	303,03
	Syrop 50 °Brix		50	15,15	151,52
	Crème 35%		50	15,15	151,52
	Jus de yuzu		100	30,30	303,03
38976	Proespuma Froid	Sosa	30	9,09	90,91
	<b>Pour 300 g</b>	Total	330		1000

Mélanger tout les ingrédients et mixer. Verser dans le siphon avec deux charges à gas et reposer à 4 °C.

## Cendres de sésame

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Chocolat blanc		50	61,73	617,28
38772	Maltosec	Sosa	20	24,69	246,91
37550	Pure pâte de sésame noir	Sosa	10	12,35	123,46
	Sel		1	1,23	12,35
	<b>Pour 80 g</b>	Total	81		1000

Fondre le chocolat à 40 °C et mélanger avec le reste d'ingrédients. Travailler avec un gant jusqu'à que le tout est bien mélangé. Etaler sur une plaque en forme de cendre.



## BASE 3 SORBETS AUX FRUITS SECS CÔNE À LA CACAHUÈTE ET CURRY



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Semi-sorbet de cacahuète</b>		80	33,33	333,33
	<b>Couverture au curry</b>		40	16,67	166,67
37228	Dulce de leche	Sosa	25	10,42	104,17
39478	Cacahuète cantonais	Sosa	25	10,42	104,17
39486	Graines de cacahuète cantonais	Sosa	30	12,50	125
38552	Noix de coco râpé	Sosa	10	4,17	41,67
36239	Cône Danoise	Sosa	30	12,50	125
	<b>Pour 1 unité</b>		Total 240		1000

Tempérer la couverture et baigner trois quarts du cône. Saupoudrer les graines de cacahuète et la noix de coco râpé avant que la couverture cristallise. Remplir le cône avec le dulce de leche, les cacahuètes et la glace. Finir avec trois cacahuètes cantonais.

## Semi-sorbet de cacahuète

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		750	59,86	598,56
34353	Sucre	Sosa	80	6,38	63,85
39462	Dextrose	Sosa	50	3,99	39,90
37627	Procrema 100 Froid/Chaud Natur	Sosa	100	7,98	79,81
37538	Pure pâte de cacahuètes granulée	Sosa	250	19,95	199,52
37302	Glycérine	Sosa	20	1,60	15,96
	Sel		3	0,24	2,39
	<b>Pour 1,2 kg</b>	<b>Total</b>	<b>1253</b>		<b>1000</b>

Mixer tous les ingrédients une minute. Laisser maturer au a 4 °C pendant 6 heures. Puis turbiner. Conserver à -15 °C.

## Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

## Couverture au curry

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture blanche 30%		400	97,56	975,61
38593	Curry Madras	Sosa	10	2,44	24,39
	<b>Pour 400 g</b>	<b>Total</b>	<b>410</b>		<b>1000</b>

Faites fondre le chocolat à 40 °C et concher avec le curry pendant une heure et demie. Tempérez à 26-28 °C et laissez cristalliser.

## Tools

Code	Outil	Marque
35464	Concheuse Twin Stones	100% Chef

BASE 4 GLACES AUX ÉPICES  
TARTARE DE VEAU AVEC GLACE À LA MOUTARDE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Filet de veau		120	53,81	538,12
	Câpres		10	4,48	44,84
	Oignon		10	4,48	44,84
	Cornichons		10	4,48	44,84
	Huile d'olive		20	8,97	89,69
	Sel		2	0,90	8,97
	Poivre noir		1	0,45	4,48
	Jaune d'œuf		15	6,73	67,26
	<b>Glace à la moutarde</b>		35	15,70	156,95
	<b>Pour 1 portion</b>	Total	223		1000

Achée finement le filet et réserver. Achée aussi les cornichons, câpres et oignon et mélanger au filet. Assaisonner avec sel, poivre et l'huile d'olive. Remuer bien et déposer dans l'assiette. Ensuite le jaune d'œuf et finalement une quenelle de glace à la moutarde. Finir avec quelques câpres frites.

## Glace à la moutarde

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		800	61,07	610,69
	Crème 35%		200	15,27	152,67
37627	Procrema 100 Froid/Chaud Natur	Sosa	100	7,63	76,34
37225	Dextrose	Sosa	80	6,11	61,07
37302	Glycérine	Sosa	30	2,29	22,90
	Moutarde		100	7,63	76,34
	<b>Pour 1,2 kg</b>	Total	1310		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Laisser murer au moins 6 heures et turbiner a la machine à glace. Conserver au congélateur a -15 °C.

## Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa