



¿CÓMO GELIFICAR MOUSSES VEGANAS?

VEGAN MOUSSE GELATINE



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

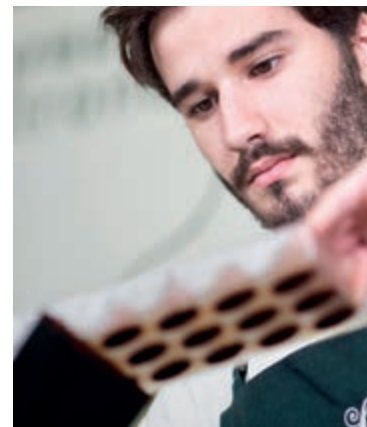


Guillermo Corral

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

VEGAN MOUSSE GELATINE

Mezcla de agar agar y almidón de tapioca. Origen vegetal



Dosificación: 1,5-2,5%

Código	Peso	u/caja
37857	500 g	6 u

PROPIEDADES

Gelificante formulado específicamente para la gelificación de mousses veganas. Temperatura de gelificación baja 32-40 °C. Resistente a la congelación.

MODO DE USO

Añadir el polvo a la crema base de la mousse fría. Mezclar y calentar entre 90 a 100 °C sin dejar de remover. Dejar enfriar entre 50-60 °C y mezclar con la parte aireante con movimientos envolventes. Verter en moldes o recipiente escogido y enfriar. Se puede congelar sin producir sinéresis.

OBSERVACIONES

Permite la gelificación de todo tipo de mousse con un amplio rango de pH. Es un producto hidrocoloide por lo que se debe aplicar siempre a la parte acuosa de la receta.

Es recomendable aportar la parte aérea de la mousse mediante un merengue realizado con proteína vegetal, permitiendo trabajar a temperaturas elevadas y dando tiempo suficiente a la incorporación completa de la parte aireante y distribución en los recipientes deseados, antes que se produzca la gelificación.

ELABORACIONES

Gelificación de mousses veganas de frutas y cítricos, chocolates, frutos secos o especias.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gelificante vegano.
- Gelificación con alto rango de pH (3,5 a 7).
- Baja temperatura de gelificación.
- Permite congelación sin producir sinéresis.
- Forma una gelatina resistente, proporcionando un corte limpio, agradable en boca.



Alérgenos
Sin alérgenos



Vegan Mousse Gelatine nos permite sustituir la gelatina de origen animal manteniendo características similares en cuanto a gelificación.

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 MOUSSE DE CHOCOLATE



BASE 2 MOUSSE DE FRUTOS SECOS



BASE 3 MOUSSE DE FRUTAS



BASE 4 MOUSSE DE VERDURAS



BASE 1 MOUSSE DE CHOCOLATE



Mousse de chocolate



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Agua (2)		150	16,07	160,74
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Azúcar	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Goma Xantana	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Aceite de girasol		30	3,21	32,15
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	300	32,15	321,47
	Para 900 g		Total	933,20	1000

Fundir la cobertura a 55 °C y añadir el aceite de girasol. Calentar el agua (1) y el Vegan Mousse Gelatine hasta punto de ebullición. A continuación, verter sobre él la mezcla de chocolate y emulsionar. Por otro lado, montar el agua (2) con el Potatowhip. A medio montar, añadir el azúcar mezclado con la xantana. Continuar montando unos 10 minutos. Añadir el merengue delicadamente en la emulsión de chocolate cuando esté sobre los 55 °C. Distribuir en moldes, congelar, desmoldar y dejar descongelar antes de servir.

BASE 2 MOUSSE DE FRUTOS SECOS



Mousse de pacana



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37548	Pasta pura de pacana	Sosa	280	27,70	276,95
	Bebida de arroz		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Agua		150	14,84	148,37
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Azúcar	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inulina en frío	Sosa	40	3,96	39,56
	Sal		1,50	0,15	1,48
	Para 1 kg	Total	1011		1000

Mezclar la pasta pura de pacana y el Natur Emul. Mezclar la bebida de arroz con el Vegan Mousse Gelatine y calentar hasta ebullición. Retirar del fuego y verter sobre la mezcla de pasta pura y el Natur Emul. Emulsionar con el túrmix. Aparte montar el agua, la sal y el Potatowhip. A medio montar añadir la mezcla de azúcar e inulina poco a poco. Continuar montando unos 10 minutos a velocidad media. Cuando la primera mezcla esté sobre los 55-60 °C añadir el merengue poco a poco. Disponer en los moldes deseados.

BASE 3 MOUSSE DE FRUTAS



Mousse de limón



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón (1)	Simone Gatto	110	17,50	174,96
	Agua (1)		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Azúcar (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	7,95	79,53
	Agua (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
36678	Zumo de limón (2)	Simone Gatto	50	7,95	79,53
34353	Azúcar (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inulina en frío	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Goma Xantana	Sosa	0,70	0,11	1,11
	Para 600 g	Total	628,70		1000

Mezclar el zumo de limón (1) con el agua (1), el azúcar (1), el Gelcrem Caliente, el Vegan Mousse Gelatine y el Natur Emul. Cocer hasta el punto de ebullición mezclando continuamente con un batidor. Retirar del fuego. Añadir la grasa de coco y triturar con el túrmix. Aparte, mezclar el Sojawhip con el zumo de limón (2) y el agua (2) y montar en la batidora. A medio montar añadir poco a poco el azúcar (2), la inulina y la goma Xantana, previamente mezcladas, y continuar montando unos 10 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla, a 60 °C, al merengue dentro del bol de la batidora a velocidad media. Dejar que adquiera una textura homogénea, sacar y utilizar de inmediato.

BASE 4 MOUSSE DE VERDURAS



Mousse de pimiento rojo



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Puré de pimiento rojo (1)		200	24,97	249,69
	Puré de pimiento rojo (2)		400	49,94	499,38
38771	Maltodextrina	Sosa	40	4,99	49,94
39461	Inulina en frío	Sosa	50	6,24	62,42
38967	Potatowhip	Sosa	15	1,87	18,73
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,50	24,97
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	6,24	62,42
38617	Pimiento asado en polvo	Sosa	25	3,12	31,21
38696	Xantana pura	Sosa	1	0,12	1,25
	Para 750 g		Total 801		1000

Mezclar el puré (2), el pimiento asado en polvo y el Vegan Mousse Gelatine con un túrmix hasta que esté perfectamente homogéneo y sin grumos. Calentar hasta punto de ebullición. Añadir la grasa de coco y mezclar bien. Aparte, mezclar el Potatowhip con el puré (1) y montar en la batidora. A medio montar añadir la maltodextrina con la xantana y la inulina previamente mezcladas, poco a poco, y continuar montando unos 5 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla a 60 °C al merengue dentro del bol de la batidora a velocidad media. Dejar que adquiriera una textura homogénea, sacar y utilizar de inmediato.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 MOUSSE DE CHOCOLATE
MOUSSE DE CHOCOLATE CON PLÁTANO Y MISO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Mousse de chocolate		100	53,19	531,91
	Sopa de chocolate y miso		50	26,60	265,96
	Plátanos salteados al caramelo		30	15,96	159,57
38852	Nibs de cacao cantonés	Sosa	8	4,26	42,55
	Para 1 postre		Total 188		1000

Disponer el plátano en la base de un plato. A continuación unos trozos orgánicos de mousse encima, de manera aleatoria. Unos granillos de nibs de cacao por encima y terminar con la sopa caliente.

Mousse de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua (1)		330	35,36	353,62
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,61	16,07
	Agua (2)		150	16,07	160,74
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,80	8,04
34353	Azúcar	Sosa	100	10,72	107,16
38696	Goma Xantana	Sosa	0,70	0,08	0,75
	Aceite de girasol		30	3,21	32,15
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	300	32,15	321,47
	Para 900 g	Total	933,20		1000

Fundir la cobertura a 55 °C y añadir el aceite de girasol. Calentar el agua (1) y el Vegan Mousse Gelatine hasta punto de ebullición. A continuación, verter sobre él la mezcla de chocolate y emulsionar. Por otro lado, montar el agua (2) con el Potatowhip. A medio montar, añadir el azúcar mezclado con la xantana. Continuar montando unos 10 minutos. Añadir el merengue delicadamente en la emulsión de chocolate cuando esté sobre los 55 °C. Distribuir en moldes, congelar, desmoldar y dejar descongelar antes de servir.

Sopa de chocolate y miso

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	60	22,99	229,89
34353	Azúcar	Sosa	50	19,16	191,57
	Agua		125	47,89	478,93
	Miso		25	9,58	95,79
39071	Vaina de vainilla Bourbon	Sosa	1	0,38	3,83
	Para 250 g	Total	261		1000

Caramelizar el azúcar. Añadir el agua previamente mezclada con el miso y la vainilla. Llevar a ebullición. Añadir el chocolate y triturar bien.

Plátanos salteados al caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Plátanos frescos		70	42,42	424,24
34353	Azúcar	Sosa	20	12,12	121,21
	Agua		40	24,24	242,42
36634	Mantequilla 82%	Elle&Vire	35	21,21	212,12
	Para 140 g	Total	160		1000

Caramelizar el azúcar. Añadir la mantequilla y el agua. Reducir a la mitad. Añadir los plátanos y cocinar durante un minuto.



BASE 2 MOUSSE DE FRUTOS SECOS
MONOGRÁFICO DE PACANA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Mousse de pacana		50	52,63	526,32
	Bizcocho de pacana		15	15,79	157,89
	Glaseado crocante de chocolate		10	10,53	105,26
37928	Pacana cantonesa	Sosa	20	21,05	210,53
	Para 1 unidad		Total 95		1000

Cortar el bizcocho del mismo diámetro que el molde del mousse. Rellenar el molde con el mousse y disponer el bizcocho encima. Congelar. Desmoldar y disponer unas pacanas cantonesas encima. Bañar en el glaseado a 40 °C.

Mousse de pacana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37548	Pasta pura de pacana	Sosa	280	27,70	276,95
	Bebida de arroz		380	37,59	375,87
38850	Natur Emul	Sosa	7	0,69	6,92
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	1,48	14,84
	Agua		150	14,84	148,37
38967	Potatowhip	Sosa	7,50	0,74	7,42
34353	Azúcar	Sosa	130	12,86	128,59
39461	Inulina en frío	Sosa	40	3,96	39,56
	Sal		1,50	0,15	1,48
	Para 950 g	Total	1011		1000

Mezclar la pasta pura y el Natur Emul. Mezclar la bebida de arroz con el Vegan Mousse Gelatine y calentar hasta ebullición. Retirar del fuego y verter sobre la mezcla de pasta pura de fruto seco y Natur Emul. Emulsionar con el túrmix. Aparte montar el agua, la sal y el Potatowhip. A medio montar añadir la mezcla de azúcar e inulina poco a poco. Continuar montando unos 10 minutos a velocidad media. Cuando la primera mezcla esté sobre los 55-60 °C añadir el merengue poco a poco. Disponer en los moldes deseados.

Bizcocho de pacana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38967	Potatowhip	Sosa	8	1,71	17,09
	Agua		160	34,19	341,88
34353	Azúcar	Sosa	75	16,03	160,26
34524	Harina Nova	Molino Quaglia	50	10,68	106,84
	Harina de pacana		150	32,05	320,51
39054	Trehalosa	Sosa	25	5,34	53,42
	Para 350 g	Total	468		1000

Mezclar el agua y el Potatowhip con el túrmix durante 1 minuto, poner en la Kenwood para montarlo. Una vez bien montado, añadir el azúcar, la trehalosa con la harina y la harina de pacana con una espátula flexible. Colocar en un molde de unos 2 cm de alto y cocinar a 200 °C durante 9 minutos.

Glaseado crocante de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	100	50	500
37430	Manteca de cacao	Sosa	100	50	500
	Para 200 g		Total 200		1000

Fundir todos los ingredientes, triturar y usar.



BASE 3 MOUSSE DE FRUTAS
ENTREMET DE LIMÓN Y ALBAHACA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Crema de limón		230	35,60	356,04
	Mousse de limón		150	23,22	232,20
	Bizcocho de albahaca		200	30,96	309,60
34379	Gelatina neutra	Sosa	15	2,32	23,22
	Agua		15	2,32	23,22
37430	Manteca de cacao	Sosa	15	2,32	23,22
37785	Piel de limón confitada	Sosa	20	3,10	30,96
	Albahaca fresca		1	0,15	1,55
	Para 1 entremet	Total	646		1000

Verter el cremoso de limón a 1 cm de altura en un molde rectangular de 29x9 cm. Dejar enfriar ligeramente y disponer el bizcocho de albahaca encima. Congelar bien. Desmoldar y decorar con unos coupeaux de limón por encima. Mezclar la gelatina neutra con el agua y llevar a ebullición, enfriar a 40 °C y glasear con un pincel sobre la crema. Escudillar el mousse sobre un papel guitarra de forma deseada y congelar. Fundir la manteca de cacao a 40 °C y pistolear sobre la mousse para obtener un efecto terciopelo. Congelar de nuevo y disponer sobre el entremet. Decorar con unas hojas de albahaca congeladas.

Mousse de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón (1)	Simone Gatto	110	17,50	174,96
	Agua (1)		70	11,13	111,34
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,48	4,77
34353	Azúcar (1)	Sosa	55	8,75	87,48
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	15	2,39	23,86
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	5	0,80	7,95
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	7,95	79,53
	Agua (2)		160	25,45	254,49
39028	Sojawhip	Sosa	10	1,59	15,91
36678	Zumo de limón (2)	Simone Gatto	50	7,95	79,53
34353	Azúcar (2)	Sosa	50	7,95	79,53
39461	Inulina en frío	Sosa	50	7,95	79,53
38696	Goma xantana	Sosa	0,70	0,11	1,11
	Para 600 g		Total	628,70	1000

Mezclar el zumo de limón (1) con el agua (1), el azúcar (1), el Gelcrem Caliente, el Vegan Mousse Gelatine y el Natur Emul. Cocer hasta llegar al punto de ebullición mezclando continuamente con un batidor. Retirar del fuego. Añadir la grasa de coco y triturar con la batidora de mano. Aparte, mezclar el Sojawhip con el zumo de limón (2) y el agua (2) y montar en la batidora. A medio montar añadir el azúcar (2), la inulina y la goma xantana, previamente mezclados, poco a poco y continuar montando unos 10 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla a 60 °C al merengue dentro del bol de la batidora a velocidad media. Dejar que se homogenice, sacar y utilizar de inmediato.

Crema de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	100	30,77	307,69
	Agua		100	30,77	307,69
34353	Azúcar	Sosa	60	18,46	184,62
37850	Pectina NH (Fruit pectin)	Sosa	6	1,85	18,46
38850	Natur Emul	Sosa	4	1,23	12,31
	Ralladura de limón		5	1,54	15,38
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	15,38	153,85
	Para 300 g	Total	325		1000

Mezclar el azúcar, la pectina y el Gelcrem. Por otro lado mezclar el zumo de limón, el agua y la ralladura de limón, rallada fina. Calentar los líquidos a 40 °C y añadir los secos poco a poco y en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y triturar bien con una batidora de mano. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.

Biscocho de albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar	Sosa	200	22,83	228,31
37821	Cremsucre	Sosa	40	4,57	45,66
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	220	25,11	251,14
37122	Bicarbonato sódico	Sosa	9	1,03	10,27
38850	Natur Emul	Sosa	6	0,68	6,85
38967	Potatowhip	Sosa	25	2,85	28,54
	Agua		300	34,25	342,47
	Aceite de girasol		55	6,28	62,79
	Sal		1	0,11	1,14
38458	Albahaca liofilizada en polvo	Sosa	20	2,28	22,83
	Para 850 g	Total	876		1000

Montar el agua con el Potatowhip. A medio montar añadir el azúcar poco a poco y continuar montando hasta conseguir una textura de merengue denso. Aparte mezclar el Natur Emul con el azúcar y el aceite y seguidamente incorporar al merengue poco a poco a velocidad lenta. Una vez la emulsión incorporada añadir a mano, con una lengua pastelera, los ingredientes secos tamizados. Disponer en una placa de horno de 60x40 cm y cocer unos 17 minutos a 155 °C.

BASE 4 MOUSSE DE VERDURAS
MOUSSE SALADO DE PIMIENTO ASADO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Galleta de pimiento asado		35	37,39	373,93
	Mousse de pimiento rojo		8	8,55	85,47
	Glaseado de pimiento rojo		50	53,42	534,19
37807	Cristales de sal Mediterránea	Sosa	0,50	0,53	5,34
37581	Pimienta negra	Sosa	0,10	0,11	1,07
	Para 1 unidad	Total	93,60		1000

Calentar el glaseado a 80 °C. Pinchar las mousses congeladas con una aguja y bañar en el glaseado en 2 tiempos. Disponer inmediatamente sobre las galletas. Decorar con cristales de sal y pimienta negra. Dejar descongelar antes de servir.

Galleta de pimiento asado

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	30	20,55	205,48
36883	Harina de almendra Marcona	Sosa	25	17,12	171,23
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	35	23,97	239,73
	Sal		1	0,68	6,85
38617	Pimiento asado en polvo	Sosa	50	34,25	342,47
	Agua		5	3,42	34,25
	Para 120 g	Total	146		1000

Mezclar los sólidos y añadir la grasa de coco fundida. Extender la masa entre dos hojas de guitarra un grosor de 2 mm y congelar. Cortar en discos de 5 cm de diámetro y hornear a 130 °C durante 12 minutos.

Mousse de pimiento rojo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Puré de pimiento rojo (1)		200	24,97	249,69
	Puré de pimiento rojo (2)		400	49,94	499,38
38771	Maltodextrina	Sosa	40	4,99	49,94
39461	Inulina en frío	Sosa	50	6,24	62,42
38967	Potatowhip	Sosa	15	1,87	18,73
37857	Vegan Mousse Gelatine	Sosa	20	2,50	24,97
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	50	6,24	62,42
38617	Pimiento asado en polvo	Sosa	25	3,12	31,21
38696	Xantana pura	Sosa	1	0,12	1,25
	Para 800 g	Total	801		1000

Mezclar el puré (2), el pimiento asado en polvo y el Vegan Mousse Gelatine con una batidora de mano hasta que esté perfectamente homogéneo y sin grumos. Calentar hasta el punto de ebullición. Añadir la grasa de coco y mezclar bien. Aparte, mezclar el Potatowhip con el puré (1) y montar en la batidora. A medio montar añadir la maltodextrina con la xantana y la inulina previamente mezcladas, poco a poco, y continuar montando unos 5 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla a 60 °C al merengue dentro del bol de la batidora a velocidad media. Dejar que adquiera una textura homogénea, sacar y distribuir 80 g en cada uno de 10 moldes semiesféricos.

Glaseado de pimiento rojo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Pimiento asado		150	57,69	576,92
38678	Gelificante vegetal	Sosa	10	3,85	38,46
	Agua		100	38,46	384,62
	Para 250 g	Total	260		1000

Triturar finamente los pimientos asados con el agua y pasar por un colador fino. Mezclar el líquido resultante con el gelificante y hervir.

