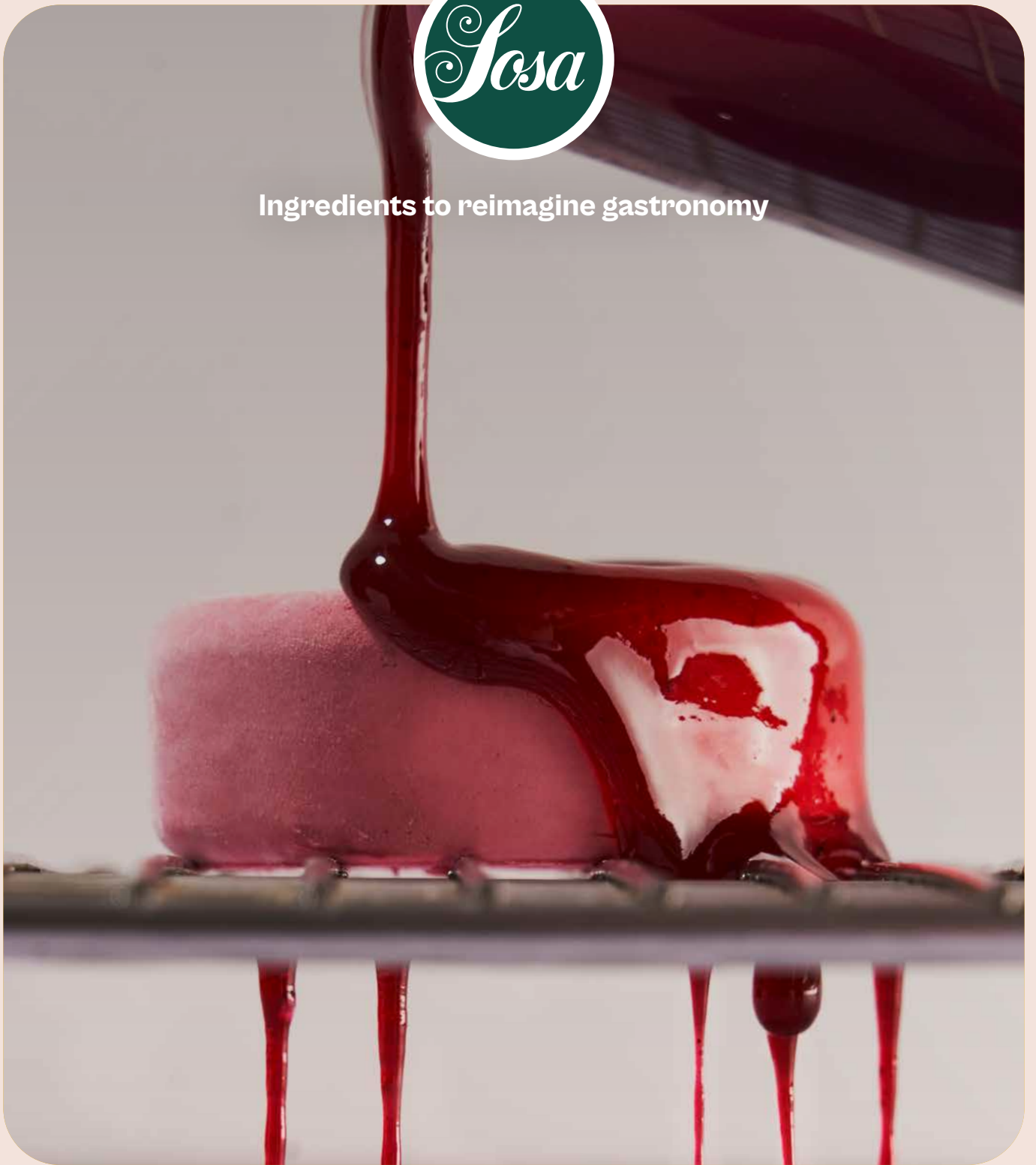




Ingredients to reimagine gastronomy



Proglaçage

El glaseado
más fácil que nunca





La revolución del glaseado y el nacimiento de un nuevo estándar en pastelería

En el escaparate de todas las pastelerías, los productos glaseados capturan todas las miradas con su destello atractivo y seductor. Detrás de este brillo se oculta muchas veces una realidad compleja: recetas largas, ingredientes de origen animal, ajustes técnicos delicados y poco espacio para el sabor auténtico.

En **Sosa Ingredients** hemos querido dar un vuelco a esta realidad. Nos hemos preguntado:

- ¿Por qué el glaseado tiene que ser complicado?
- ¿Por qué enmascaramos el sabor de la fruta con leche concentrada?
- ¿Cómo se pueden simplificar las recetas de glaseados?

PROGLAÇAGE, UNA MEZCLA EN POLVO DE ORIGEN VEGETAL 100 %

Es fácil de usar y permite hacer glaseados espejo brillantes, estables y que se pueden congelar. Además, revela por fin el verdadero sabor de la fruta, el chocolate y los frutos secos.

Con Proglaçage, no solo aportamos un nuevo ingrediente, también ofrecemos:

TIEMPO, GRACIAS A PROCESOS SIMPLIFICADOS Y REPRODUCIBLES.

FLEXIBILIDAD, CON BASES NEUTRAS QUE SE PUEDEN PERSONALIZAR SEGÚN SEA NECESARIO.

ESCAPARATES MÁS GOLOSOS, EN LOS QUE EL BRILLO SE MANTIENE INCLUSO DESPUÉS DE CONGELAR Y DESCONGELAR EL PRODUCTO.

Es este enfoque moderno, natural y centrado en el sabor el que hace que en **Sosa Ingredients** seamos pioneros en innovación pastelera. Nuestra experiencia técnica, fruto de la investigación y la colaboración con los chefs nos ha permitido crear un producto que redefine el estándar del glaseado moderno.



Proglaçage

Gelificante en polvo 100 % vegetal para glaseados brillantes, estables y fáciles de preparar.

Prepara, sin complicaciones y directamente, el glaseado final del sabor deseado o una base neutra polivalente a la que puedes añadir sabor según necesites.

Se puede aplicar con pistola o vertiendo el glaseado para lograr una cobertura uniforme y brillante.



Características

- 1 **Origen vegetal 100 %**
(sin gelatina ni pectina).
- 2 **Recetas simplificadas**, sin ajustes de Brix ni de pH.
- 3 **Ideal para fruta, chocolate y pastas de frutos secos**
- 4 **Brillo de larga duración en el escaparate.**
Efecto espejo sin pérdida de agua posterior.



Formatos disponibles

700 g **52737**

3 kg **52744**



Con este formato se pueden preparar hasta **10 kg de base neutra**



Con este formato se pueden preparar hasta **42 kg de base neutra**

Proglaçage

DOS TIPOS DE PREPARACIÓN POSIBLES PARA LOS GLASEADOS VERTIDOS

RECETA DIRECTA

Ideal si solo necesitas glaseado de un sabor. Prepara la receta final y glasea inmediatamente.

1

- 1 Mezclar **Proglaçage** con azúcar, glucosa, pasta de fruta, agua y ácido cítrico. Llevar a 100 °C.
- 2 Dejar enfriar a una temperatura entre 35 °C y 40 °C.
- 3 Glasear.

EJEMPLOS DE RECETAS DE GLASEADOS DE FRUTA VERTIDOS

RECETA A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA

Ideal para hacer varios glaseados de sabores diferentes el mismo día o la misma semana. Basta con preparar una base neutra y, seguidamente, añadir el sabor deseado. Se gana mucho tiempo desde el pesaje de los ingredientes.

2

- 1 Mezclar **Proglaçage**, el azúcar, la glucosa y el agua. Llevar a 100 °C.
- 2 Reservar la base neutra en la nevera.
En el momento de preparar el glaseado de fruta:
- 3 Tomar la cantidad necesaria de base neutra y añadirle el puré de fruta y el ácido cítrico.
- 4 Calentar a 80 °C.
- 5 Dejar enfriar a una temperatura entre 35 °C y 40 °C.
- 6 Glasear.

ESTOS GLASEADOS SE PUEDEN CONSERVAR Y REUTILIZAR. RECOMENDAMOS CONSERVAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DE 3 A 5 DÍAS COMO MÁXIMO. SI NO SE VA A USAR, SE PUEDE CONGELAR HASTA DOS MESES. **ASEGÚRATE DE CALENTAR EL GLASEADO A 80 °C ANTES DE CADA USO.**

Nuestras recetas



Descubre nuestras recetas

GLASEADOS VERTIDOS

Receta directa o a partir de una base neutra. Glaseado neutro, de fruta, de frutos secos y de chocolate.

GLASEADOS CON PISTOLA

Recetas de glaseados de varios sabores para aplicar con pistola.

Hemos pasado muchos meses desarrollando el producto y creando estas recetas, cuidando siempre que todo esté perfectamente adaptado a las exigencias profesionales:



Todas nuestras recetas se pueden congelar, cosa que facilita la organización del obrador.



Ofrecen una buena fluidez, ya sea vertidos o aplicados con pistola.



Se conservan bien, mantienen un brillo y una textura ideales.

Glaseados vertidos



RECETAS DIRECTAS

GLASEADO NEUTRO

DIRECTO / VERTIDO

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,33 %
Agua.....	435 g	39,37 %
Azúcar.....	350 g	31,67 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	22,17 %
Solución ácida.....	5 g	0,45 %
	1105 g	

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 100 °C.
Dejar enfriar a 40 °C y usar.

Solución ácida: 50 % de ácido cítrico
y 50 % de agua, o zumo de limón.

TIPS

GLASEADOS DE FRUTA*

DIRECTOS / VERTIDOS

Glaseado de mango

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,08 %
Agua.....	335 g	29,11 %
Azúcar.....	350 g	30,41 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	21,29 %
Puré de mango.....	100 g	13,03 %
Solución ácida.....	1 g	1,00 %
	1101 g	

Glaseado de albaricoque

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,08 %
Agua.....	335 g	29,08 %
Azúcar.....	350 g	30,38 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	21,27 %
Puré de albaricoque.....	150 g	13,02 %
Solución ácida.....	2 g	0,41 %
	1152 g	

Glaseado de casis

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,06 %
Agua.....	335 g	29,00 %
Azúcar.....	350 g	30,30 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	21,21 %
Puré de casis.....	150 g	12,99 %
Solución ácida.....	5 g	0,43 %
	1155 g	

Glaseado de frambuesa

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,08 %
Agua.....	335 g	29,11 %
Azúcar.....	350 g	30,41 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	21,29 %
Puré de frambuesa.....	150 g	13,03 %
Solución ácida.....	1 g	0,09 %
	1151 g	

Glaseado de yuzu

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,51 %
Agua.....	335 g	31,16 %
Azúcar.....	350 g	32,56 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	22,79 %
Puré de yuzu.....	75 g	6,98 %
	1075 g	

Glaseado de limón

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,67 %
Agua.....	335 g	31,90 %
Azúcar.....	350 g	33,33 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	23,33 %
Puré de limón.....	50 g	4,76 %
	1050 g	

Elaboración común Glaseados de fruta

Mezclar todos los ingredientes en frío y calentar hasta 100 °C. Dejar enfriar a 40 °C y usar.

* *Todas nuestras recetas están formuladas con purés de fruta Adamance.*

GLASEADOS DE FRUTOS SECOS

DIRECTOS / VERTIDOS

Glaseado de avellana

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	5,80 %
Agua	435 g	36,04 %
Azúcar	350 g	29,00 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	20,30 %
<i>Pasta de avellana Sosa</i>	100 g	8,29 %
<i>Lecitina de soja Sosa</i>	5 g	0,41 %
Sal	2 g	0,17 %
	1207 g	

Glaseado de pistacho

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	5,80 %
Agua	435 g	36,04 %
Azúcar	350 g	29,00 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	20,30 %
<i>Pasta de pistacho Sosa</i>	100 g	8,29 %
<i>Lecitina de soja Sosa</i>	5 g	0,41 %
Sal	2 g	0,17 %
	1207 g	

Elaboración común Glaseados de frutos secos

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglaçage. Calentar hasta 100 °C. Integrar con la pasta de fruto seco, la lecitina y la sal y emulsionar. Dejar enfriar a 40 °C y utilizar.

GLASEADOS DE CHOCOLATE

DIRECTOS / VERTIDOS

Glaseado de chocolate blanco

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	5,00 %
Agua	485 g	36,64 %
Azúcar	350 g	25,00 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	17,50 %
Chocolate blanco 33 % Opalys	250 g	17,86 %
	1400 g	

Glaseado de chocolate con leche

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	4,90 %
Agua	485 g	32,99 %
Azúcar	350 g	24,48 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	17,13 %
Chocolate con leche 40 %	320 g	19,58 %
	1470 g	

Glaseado de chocolate Dulcey

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	4,76 %
Agua	485 g	32,99 %
Azúcar	350 g	23,81 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	16,67 %
Chocolate rubio 35 % Dulcey	320 g	21,77 %
	1470 g	

Glaseado intenso de chocolate

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	5,19 %
Agua	485 g	35,93 %
Azúcar	350 g	25,93 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	18,15 %
P125 Cœur de Guanaja	200 g	14,81 %
	1350 g	

Glaseado de chocolate negro

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	5,38 %
Agua	485 g	37,31 %
Azúcar	350 g	26,91 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	18,85 %
Chocolate negro 70 % Guanaja	150 g	11,54 %
	1300 g	

Elaboración común Glaseados de chocolate

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglaçage. Calentar hasta 100 °C. Fundir el chocolate y emulsionar toda la mezcla. Dejar enfriar a 40 °C y usar.

Glaseados vertidos



RECETAS A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA

Base neutra concentrada*

Proglaçage Sosa.....	70 g	7,00%
Agua.....	335 g	33,50%
Azúcar.....	350 g	35,00%
Jarabe de glucosa 40DE Sosa.....	245 g	24,50%
	1000 g	

Mezclar todos los ingredientes juntos y calentar a entre 95 y 100 °C. Puede ser utilizado al momento, conservado en nevera o congelado.

Esta base neutra concentrada es la alternativa ideal a las opciones listas para usar. Permite personalizar el sabor del glaseado añadiendo el ingrediente deseado. Perfecto para aquellos que desean preparar una base neutra al inicio de la semana y crear varios sabores durante los siguientes días, optimizando tiempo y flexibilidad.

Esta base neutra concentrada se puede guardar entre 4-5 días en nevera. También se puede congelar, recomendamos máximo 2 meses de congelación.

TIPS

GLASEADO NEUTRO

A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA / VERTIDO

*Base neutra concentrada.....	1000 g	90,50%
Agua.....	100 g	9,05%
Solución ácida.....	5 g	5,00%
	1105 g	

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 85 °C. Dejar enfriar a 40 °C y usar.

GLASEADOS DE FRUTA*

A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA / VERTIDOS

Glaseado de mango

*Base neutra concentrada.....	1000 g	86,88%
Puré de mango.....	150 g	13,03%
Solución ácida.....	1 g	0,09%
	1151 g	

Glaseado de albaricoque

*Base neutra concentrada.....	1000 g	86,81%
Puré de albaricoque.....	150 g	13,02%
Solución ácida.....	2 g	0,17%
	1152 g	

Glaseado de casis

*Base neutra concentrada.....	1000 g	86,58%
Puré de casis.....	150 g	12,99%
Solución ácida.....	5 g	0,43%
	1155 g	

Glaseado de frambuesa

*Base neutra concentrada.....	1000 g	86,88%
Puré de frambuesa.....	150 g	13,03%
Solución ácida.....	1 g	0,09%
	1151 g	



Glaseado de yuzu

*Base neutra concentrada	1000 g	93,02 %
Puré de yuzu	75 g	6,98 %
	1075 g	

Solución ácida: 50 % de ácido cítrico y 50 % de agua, o zumo de limón.

TIPS

Elaboración común Glaseados de fruta

Mezclar todos los ingredientes en frío. Cuando la mezcla esté homogénea calentar hasta 85 °C. Enfriar a 40 °C y usar.

* *Todas nuestras recetas están formuladas con purés de fruta Adamance.*

GLASEADOS DE FRUTOS SECOS

A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA / VERTIDOS

Glaseado de avellana

*Base neutra concentrada	1000 g	82,85 %
<i>Pasta de avellana Sosa</i>	100 g	8,29 %
Agua	100 g	8,29 %
<i>Lecitina de soja Sosa</i>	5 g	0,41 %
Sal	2 g	0,17 %
	1207 g	

Glaseado de pistacho

*Base neutra concentrada	1000 g	82,85 %
<i>Pasta de pistacho Sosa</i>	100 g	8,29 %
Agua	100 g	8,29 %
<i>Lecitina de soja Sosa</i>	5 g	0,41 %
Sal	2 g	0,17 %
	1207 g	

Elaboración común Glaseados de frutos secos

Mezclar el agua con la base neutra concentrada y calentar hasta 85 °C. Integrar la pasta de fruto seco, la lecitina y la sal. Emulsionar. Enfriar a 40 °C y usar.

GLASEADOS DE CHOCOLATE

A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA / VERTIDOS

Glaseado de chocolate blanco

*Base neutra concentrada	1000 g	71,43 %
Chocolate blanco 33 % Opalys	250 g	17,86 %
Agua	150 g	10,71 %
	1400 g	

Glaseado de chocolate con leche

*Base neutra concentrada	1000 g	69,93 %
Chocolate con leche 40 %	280 g	19,58 %
Agua	150 g	10,49 %
	1430 g	

Glaseado de chocolate Dulcey

*Base neutra concentrada	1000 g	68,03 %
Chocolate rubio 35 % Dulcey	320 g	21,77 %
Agua	150 g	10,20 %
	1470 g	

Glaseado intenso de chocolate negro

*Base neutra concentrada	1000 g	74,07 %
P125 Cœur de Guanaja	200 g	14,81 %
Agua	150 g	11,11 %
	1350 g	

Glaseado de chocolate negro

*Base neutra concentrada	1000 g	76,92 %
Chocolate negro 70 % Guanaja	150 g	11,54 %
Agua	150 g	11,54 %
	1300 g	

Temperatura de uso: La pieza a glasear debe estar congelada a -18 °C para garantizar una buena adherencia y una rápida fijación del glaseado.

TIPS

Elaboración común Glaseados de chocolate

Mezclar el agua con la base neutra concentrada y calentar hasta 85 °C. Fundir el chocolate y emulsionar toda la mezcla. Enfriar a 40 °C y usar.

Glaseados con pistola



GLASEADO NEUTRO

DIRECTO / CON PISTOLA

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,19%
Agua.....	450 g	39,82%
Azúcar.....	350 g	30,97%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	255 g	22,57%
Solución ácida.....	5 g	0,44%
	1130 g	

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 100 °C.
Dejar enfriar a 80 °C y usar.

Solución ácida: 50 % de ácido cítrico y 50 % de agua, o zumo de limón.

TIPS

GLASEADOS DE FRUTA*

DIRECTOS / CON PISTOLA

Glaseado de mango

<i>Proglaçage Sosa</i>	72 g	5,84%
Agua.....	300 g	24,34%
Azúcar.....	300 g	24,34%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	370 g	30,02%
Puré de mango.....	185 g	15,01%
Solución ácida.....	5,50 g	0,45%
	1232,50 g	

Glaseado de casis

<i>Proglaçage Sosa</i>	72 g	5,84%
Agua.....	300 g	24,34%
Azúcar.....	300 g	24,34%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	370 g	30,02%
Puré de casis.....	185 g	15,01%
Solución ácida.....	5,50 g	0,45%
	1232,50 g	

Glaseado de frambuesa

<i>Proglaçage Sosa</i>	74 g	5,99%
Agua.....	300 g	24,30%
Azúcar.....	300 g	24,30%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	370 g	29,97%
Puré de frambuesa.....	185 g	14,99%
Solución ácida.....	5,50 g	0,45%
	1234,50 g	

Glaseado de limón

<i>Proglaçage Sosa</i>	72 g	5,84%
Agua.....	300 g	24,34%
Azúcar.....	300 g	24,34%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	370 g	30,02%
Puré de limón.....	185 g	15,01%
Solución ácida.....	5,50 g	0,45%
	1232,50 g	

Elaboración común Glaseados de fruta

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 100 °C. Dejar enfriar a 80 °C y pulverizar.

* **Todas nuestras recetas están formuladas con purés de fruta Adamance.**

GLASEADOS DE FRUTOS SECOS

DIRECTOS / CON PISTOLA

Glaseado de avellana

<i>Proglaçage Sosa</i>	50 g	3,77 %
Agua	450 g	33,91 %
Azúcar	350 g	26,38 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	370 g	27,88 %
<i>Pasta de avellana Sosa</i>	100 g	7,54 %
<i>Lecitina de soja Sosa</i>	5 g	0,38 %
Sal	2 g	0,15 %
	1327 g	

Glaseado de pistacho

<i>Proglaçage Sosa</i>	50 g	3,77 %
Agua	450 g	33,91 %
Azúcar	350 g	26,38 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	370 g	27,28 %
<i>Pasta de pistacho Sosa</i>	100 g	7,54 %
<i>Lecitina de soja Sosa</i>	5 g	0,38 %
Sal	2 g	0,15 %
	1327 g	

Elaboración común Glaseados de frutos secos

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglaçage. Calentar hasta 100 °C. Integrar con la pasta de fruto seco, la lecitina y la sal y emulsionar. Dejar enfriar a 80 °C y pulverizar.

GLASEADOS DE CHOCOLATE

DIRECTOS / CON PISTOLA

Glaseado de chocolate blanco

<i>Proglaçage Sosa</i>	50 g	3,81 %
Agua	487 g	37,06 %
Azúcar	377 g	28,69 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	250 g	19,03 %
Chocolate blanco 33 % Opalys	150 g	11,42 %
	1314 g	

Glaseado de chocolate con leche

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	3,81 %
Agua	485 g	37,06 %
Azúcar	377 g	28,69 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	250 g	19,03 %
Chocolate con leche	150 g	11,42 %
	1332 g	

Glaseado de chocolate Dulcey

<i>Proglaçage Sosa</i>	50 g	3,81 %
Agua	487 g	37,06 %
Azúcar	377 g	28,69 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	250 g	19,03 %
Chocolate rubio 35 % Dulcey	150 g	11,42 %
	1314 g	

Glaseado de chocolate negro

<i>Proglaçage Sosa</i>	50 g	3,81 %
Agua	487 g	37,06 %
Azúcar	377 g	28,69 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	250 g	19,03 %
Chocolate negro 70 % Guanaja	150 g	11,42 %
	1314 g	

Elaboración común Glaseados de chocolate

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglaçage. Calentar hasta 100 °C. Integrar con el chocolate y emulsionar. Dejar enfriar a 80 °C y pulverizar.





SOLUCIÓN A LA CRISTALIZACIÓN EN VITRINAS A -18 °C

Proglaçage ha sido diseñado para ofrecer un brillo excepcional y estabilidad tras los procesos de congelación y descongelación.

¿QUÉ PASA CUANDO EXISTE UNA EXPOSICIÓN PROLONGADA EN VITRINAS A TEMPERATURAS NEGATIVAS (-18 °C)?

El glaseado puede desarrollar pequeñas manchas blancas. Estas manchas son el resultado de la cristalización de los azúcares tradicionales a temperaturas muy bajas. Para que las elaboraciones con glaseados puedan mantenerse en vitrina a temperatura negativa sin perder su brillo ni volverse blancos, es necesario ajustar la formulación para aumentar el poder anticongelante de la mezcla.



LA SOLUCIÓN TÉCNICA

La clave para resolver este problema consiste en **sustituir el azúcar común (sacarosa) por dextrosa**. La dextrosa posee un poder anticongelante significativamente superior que evita la formación de cristales visibles y mantiene la flexibilidad y transparencia del glaseado a -18 °C.

Base neutra concentrada anticongelante

(especial vitrinas a -18 °C)

<i>Proglaçage Sosa</i>	70 g	6,36 %	Mezclar todos los elementos en frío y calentar hasta 100 °C. Enfriar a 40 °C y usar.
Agua	435 g	39,55 %	
<i>Dextrosa Sosa</i>	350 g	31,82 %	
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245 g	22,27 %	
	1100 g		



Consejos técnicos

para un glaseado perfecto con Proglaçage

Si has preparado el glaseado con anticipación o quieres reutilizarlo, no olvides calentarlo a 80°C antes de cada uso para una reactivación óptima de la gelificación.



Temperatura de uso

La pieza a glasear debe estar congelada a -18 °C para garantizar una buena adherencia y una rápida fijación del glaseado.



Vertidos

Déjalo enfriar a 35-40 °C antes de glasear.

Cómo pulverizar

Utiliza preferentemente una boquilla de 3 mm para un resultado óptimo.



Con pistola

Pulverízalo directamente a 80 °C.

Conservación

Conserva el glaseado correctamente en nevera por un máximo de 5 días. También se puede congelar hasta 2 meses.

Agregamos ácido cítrico o una solución ácida (ya sea 50 % de ácido cítrico y 50 % de agua o bien zumo de limón) a ciertas recetas de glaseados de frutas para mantener un color brillante y evitar la oxidación.



**Ingredients to
reimagine gastronomy**