



Ingredients to reimagine gastronomy



Proglacage

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 Proglâçage, 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.



Proglacage

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



Proglacage

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

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

Glaseado de albaricoque

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

Glaseado de cassis

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

Glaseado de fresas

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

Glaseado de yuzu

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

Glaseado de limón

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

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

Glaseado de pistacho

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

Elaboración común Glaseados de frutos secos

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglâçage. 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>Proglâçage Sosa</i>	70g	5,00%
Agua	485g	36,64%
Azúcar	350g	25,00%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245g	17,50%
Chocolate blanco 33% Opalys	250g	17,86%
	1400g	

Glaseado de chocolate con leche

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

Glaseado de chocolate Dulcey

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

Glaseado intenso de chocolate

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

Glaseado de chocolate negro

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

Elaboración común Glaseados de chocolate

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglâçage. 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*

<i>Proglacage Sosa</i>	70g	7,00%
Agua	335g	33,50%
Azúcar	350g	35,00%
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	245g	24,50%
	1000g	

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

Esta base neutra 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.

TIPS

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

GLASEADO NEUTRO

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

A PARTIR DE UNA BASE NEUTRA / VERTIDO

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

Glaseado de albaricoque

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

Glaseado de cassis

Glaseado de frambuesa

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

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



Glaseado de yuzu

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

Glaseado de pistacho

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

Elaboración común Glaseados de frutos secos

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

Glaseados con pistola



GLASEADO NEUTRO

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

DIRECTO / CON PISTOLA

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

Glaseado de casis

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

Glaseado de frambuesa

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

Glaseado de limón

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

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

Glaseado de pistacho

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

Elaboración común Glaseados de frutos secos

Mezclar el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y el Proglacage. 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>	50g	3,81 %
Aqua	487g	37,06 %
Azúcar	377g	28,69 %
<i>Jarabe de glucosa 40DE Sosa</i>	250g	19,03 %
Chocolate blanco 33% Opalys	150g	11,42 %
	1314g	

Glaseado de chocolate con leche

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

Glaseado de chocolate Dulcey

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

Glaseado de chocolate negro

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

Elaboración común Glaseados de chocolate

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



Consejos técnicos

para un glaseado perfecto con Proglacage



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.



Vertidos

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



Con pistola

Pulverízalo directamente a 80 °C.

Temperatura de uso

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

Cómo pulverizar

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

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**