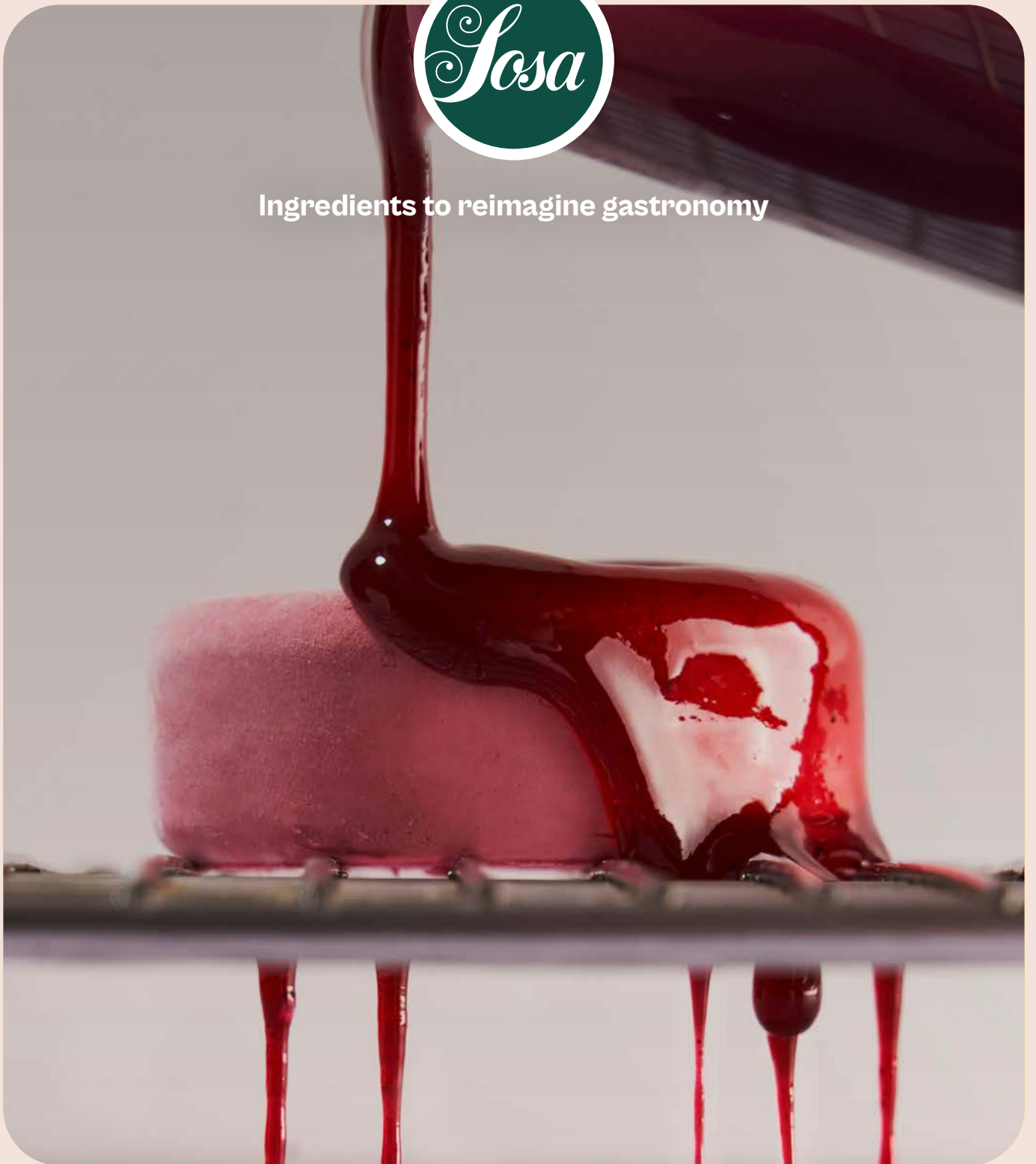




Ingredients to reimagine gastronomy



# Proglaçage

---

Le glaçage n'a jamais  
été aussi facile





# Révolutionner le glaçage et créer un nouveau standard en pâtisserie

Dans chaque vitrine de pâtisserie, le glaçage est ce premier regard, ce reflet qui attire et séduit. Mais derrière cette brillance se cache souvent une réalité complexe : recettes longues, ingrédients d'origine animale, ajustements techniques délicats et une place limitée pour le goût authentique.

Chez **Sosa Ingrédients**, nous avons voulu changer cette histoire. Nous nous sommes demandé :

- Pourquoi un glaçage devrait-il être compliqué ?
- Pourquoi masquer la saveur des fruits avec du lait concentré ?
- Comment simplifier les recettes des glaçages ?

## PROGLAÇAGE, UN MÉLANGE EN POUDRE 100 % D'ORIGINE VÉGÉTALE

Facile à utiliser, il permet de réaliser des glaçages miroir brillants, stables et congelables, en révélant enfin le vrai goût du fruit, du chocolat ou des fruits secs.

Avec Proglaçage, nous n'apportons pas seulement un nouvel ingrédient, nous offrons :

**DU TEMPS GRÂCE À DES PROCÉDÉS SIMPLIFIÉS ET REPRODUCTIBLES.**

**DE LA FLEXIBILITÉ, AVEC DES BASES NEUTRES QUE VOUS PERSONNALISEZ À LA DEMANDE.**

**UNE VITRINE PLUS GOURMANDE, OÙ LA BRILLANCE DURE MÊME APRÈS CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION.**

C'est cette approche moderne, naturelle et centrée sur le goût qui fait de **Sosa Ingrédients** un pionnier de l'innovation pâtissière. Notre expertise technique approfondie, fruit de recherche et de collaboration avec les chefs, nous a permis de créer un produit qui redéfinit les standards du glaçage moderne.



# Proglaçage

Gélifiant en poudre 100 % végétal pour glaçages brillants, stables et faciles à préparer.

Préparez en toute simplicité : Directement votre glaçage final, avec le goût souhaité. Ou une base neutre polyvalente, à parfumer selon vos besoins. Compatible avec une application à la louche ou au pistolet, pour une couverture uniforme et brillante.



## Bénéfices clés

- ① **100 % d'origine végétale**  
(sans gélatine ni pectine).
- ② **Recettes simplifiées**, sans ajustement du Brix ni du pH.
- ③ **Fonctionne avec les fruits, le chocolat et les pâtes de fruits secs**
- ④ **Brillance longue durée en vitrine.**  
Effet miroir sans perte d'eau après.



## Formats disponibles

700 g **52737**

3 kg **52744**



Avec ce format, vous pouvez préparer jusqu'à **10 kg de base neutre**



Avec ce format, vous pouvez préparer jusqu'à **42 kg de base neutre**

# Proglaçage

## DEUX TYPES DE PRÉPARATION POSSIBLES POUR LES GLAÇAGES À LA LOUCHE

### RECETTE DIRECTE

Idéal pour les clients qui n'ont besoin que d'un seul parfum de glaçage.  
Préparez la recette finale et glacez immédiatement.

1

- 1 Mélanger le **Proglaçage**, le sucre, le glucose, la purée de fruits, l'eau et l'acide citrique. Porter à 100 °C.
- 2 Laisser refroidir à une température entre 35 °C et 40 °C.
- 3 Glacer.

EXEMPLES DE  
RECETTES  
DE GLAÇAGE  
**AUX FRUITS**  
À LA LOUCHE

### RECETTE À PARTIR D'UNE BASE NEUTRE

Idéal pour les clients qui doivent réaliser plusieurs glaçages de parfums différents le même jour ou dans la même semaine. Il suffit de préparer une base neutre, puis d'ajouter le parfum souhaité selon les besoins.  
Un gain de temps considérable lors de la pesée des ingrédients.

2

- 1 Mélanger le **Proglaçage**, le sucre, le glucose et l'eau. Porter à 100 °C.
  - 2 Réserver la base neutre au réfrigérateur.
- Au moment du glaçage fruit :**
- 3 Prélever la quantité nécessaire de base neutre, ajouter la purée de fruit et l'acide citrique.
  - 4 Faire chauffer à 80 °C.
  - 5 Laisser refroidir à une température entre 35 °C et 40 °C.
  - 6 Glacer.

CES GLAÇAGES PEUVENT ÊTRE CONSERVÉS ET REUTILISÉS.  
NOUS RECOMMANDONS UN MAXIMUM DE 3-5 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR.  
SI NON UTILISÉ, IL PEUT ÊTRE CONGELÉ JUSQU'À DEUX MOIS.  
**ASSUREZ-VOUS DE RÉCHAUFFER LE GLAÇAGE À 80 °C AVANT CHAQUE UTILISATION.**

# Nos recettes



Découvrez nos recettes

## GLAÇAGES À LA LOUCHE

Recette directe ou à partir d'une base neutre.  
Glaçages neutre, aux fruits, aux fruits secs  
et au chocolat.

## GLAÇAGES AU PISTOLET

Découvrez toutes nos recettes au pistolet  
aux différents parfums.

Nous avons consacré de longs mois de développement pour créer ces recettes, en veillant à ce qu'elles soient parfaitement adaptées aux exigences des professionnels :



Toutes nos recettes sont  
congelables, pour faciliter  
l'organisation en atelier.



Elles offrent la bonne  
fluidité, que ce soit à la  
louche ou au pistolet.



Elles se conservent bien,  
en gardant leur brillance  
et leur texture idéale.

# Glaçages à la louche

## RECETTES DIRECTES



### GLAÇAGE NEUTRE

DIRECTE / À LA LOUCHE

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,33 %  |
| Eau .....                               | 435 g  | 39,37 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 31,67 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 22,17 % |
| Solution acide .....                    | 5 g    | 0,45 %  |
|                                         | 1105 g |         |

Mélanger tous les éléments et chauffer jusqu'à 100 °C.  
Refroidir à 40 °C. Utiliser.

**Solution acide :** soit 50 % d'acide citrique  
et 50 % d'eau, soit jus de citron.

TIPS

### GLAÇAGES AUX FRUITS\*

DIRECTE / À LA LOUCHE

#### Glaçage mangue

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,08 %  |
| Eau .....                               | 335 g  | 29,11 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 30,41 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 21,29 % |
| Purée de mangue .....                   | 100 g  | 13,03 % |
| Solution acide .....                    | 1 g    | 1,00 %  |
|                                         | 1101 g |         |

#### Glaçage abricot

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,08 %  |
| Eau .....                               | 335 g  | 29,08 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 30,38 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 21,27 % |
| Purée d'abricot .....                   | 150 g  | 13,02 % |
| Solution acide .....                    | 2 g    | 0,41 %  |
|                                         | 1152 g |         |

#### Glaçage cassis

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,06 %  |
| Eau .....                               | 335 g  | 29,00 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 30,30 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 21,21 % |
| Purée de cassis .....                   | 150 g  | 12,99 % |
| Solution acide .....                    | 5 g    | 0,43 %  |
|                                         | 1155 g |         |

#### Glaçage framboise

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,08 %  |
| Eau .....                               | 335 g  | 29,11 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 30,41 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 21,29 % |
| Purée de framboises .....               | 150 g  | 13,03 % |
| Solution acide .....                    | 1 g    | 0,09 %  |
|                                         | 1151 g |         |

#### Glaçage yuzu

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,51 %  |
| Eau .....                               | 335 g  | 31,16 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 32,56 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 22,79 % |
| Purée de yuzu .....                     | 75 g   | 6,98 %  |
|                                         | 1075 g |         |

#### Glaçage citron

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,67 %  |
| Eau .....                               | 335 g  | 31,90 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 33,33 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 23,33 % |
| Purée de citron .....                   | 50 g   | 4,76 %  |
|                                         | 1050 g |         |

### Préparation commune Glaçages aux fruits

Mélanger tous les ingrédients à froid et chauffer à 100 °C. Refroidir à 40 °C. Utiliser.

\* Toutes nos recettes ont été formulées avec les purées de fruits Adamance.

## GLAÇAGES AUX FRUITS SECS

DIRECTE / À LA LOUCHE

## Glaçage noisette

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 5,80 %  |
| Eau .....                               | 435 g  | 36,04 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 29,00 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 20,30 % |
| <i>Pâte de noisette Sosa</i> .....      | 100 g  | 8,29 %  |
| <i>Lécithine de soja Sosa</i> .....     | 5 g    | 0,41 %  |
| Sel .....                               | 2 g    | 0,17 %  |
|                                         | 1207 g |         |

## Glaçage pistache

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 5,80 %  |
| Eau .....                               | 435 g  | 36,04 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 29,00 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 20,30 % |
| <i>Pâte de pistache Sosa</i> .....      | 100 g  | 8,29 %  |
| <i>Lécithine de soja Sosa</i> .....     | 5 g    | 0,41 %  |
| Sel .....                               | 2 g    | 0,17 %  |
|                                         | 1207 g |         |

## Préparation commune Glaçages aux fruits secs

Mélanger l'eau, le sucre, le sirop de glucose et le Proglaçage. Chauffer à 100 °C et verser sur la pâte de fruit sec, la lécithine et le sel en réalisant une bonne émulsion. Refroidir à 40 °C. Utiliser.

## GLAÇAGES AU CHOCOLAT

DIRECTE / À LA LOUCHE

## Glaçage chocolat blanc

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 5,00 %  |
| Eau .....                               | 485 g  | 36,64 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 25,00 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 17,50 % |
| Chocolat blanc 33 % Opalys .....        | 250 g  | 17,86 % |
|                                         | 1400 g |         |

## Glaçage chocolat au lait

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 4,90 %  |
| Eau .....                               | 485 g  | 32,99 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 24,48 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 17,13 % |
| Chocolat au lait 40 % .....             | 320 g  | 19,58 % |
|                                         | 1470 g |         |

## Glaçage au chocolat Dulcey

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 4,76 %  |
| Eau .....                               | 485 g  | 32,99 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 23,81 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 16,67 % |
| Chocolat blond 35 % Dulcey .....        | 320 g  | 21,77 % |
|                                         | 1470 g |         |

## Glaçage chocolat noir intense

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 5,19 %  |
| Eau .....                               | 485 g  | 35,93 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 25,93 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 18,15 % |
| P125 Cœur de Guanaja .....              | 200 g  | 14,81 % |
|                                         | 1350 g |         |

## Glaçage chocolat noir

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 5,38 %  |
| Eau .....                               | 485 g  | 37,31 % |
| Sucre .....                             | 350 g  | 26,91 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 245 g  | 18,85 % |
| Chocolat noir 70 % Guanaja .....        | 150 g  | 11,54 % |
|                                         | 1300 g |         |

## Préparation commune Glaçages au chocolat

Mélanger l'eau, le sucre, le sirop de glucose et le Proglaçage. Chauffer à 100 °C et verser sur le chocolat fondu en réalisant une bonne émulsion. Refroidir à 40 °C. Utiliser.

# Glaçages à la louche

RECETTES À PARTIR D'UNE BASE NEUTRE



## Base neutre\*

|                                  |        |         |
|----------------------------------|--------|---------|
| Proglacage Sosa .....            | 70 g   | 7,00 %  |
| Eau .....                        | 335 g  | 33,50 % |
| Sucre .....                      | 350 g  | 35,00 % |
| Sirap de glucose 40DE Sosa ..... | 245 g  | 24,50 % |
|                                  | 1000 g |         |

Mélanger tous les ingrédients ensemble, chauffer entre 95 et 100 °C. Peut être utilisé, conservé au réfrigérateur ou congelé.

Ce base neutre est l'alternative idéale aux options prêt à l'emploi.

Il permet de personnaliser le parfum de glaçage en ajoutant l'ingrédient souhaité. Parfait pour ceux qui souhaitent préparer une base neutre en début de semaine et créer plusieurs saveurs au fil des jours, en optimisant temps et flexibilité.

Ce base neutre peut se conserver au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours. Il peut également être congelé, avec une durée maximale recommandée de deux mois.

TIPS

## GLAÇAGE NEUTRE

À PARTIR D'UNE BASE NEUTRE / À LA LOUCHE

|                      |        |         |
|----------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....   | 1000 g | 90,50 % |
| Eau .....            | 100 g  | 9,05 %  |
| Solution acide ..... | 5 g    | 5,00 %  |
|                      | 1105 g |         |

Mélanger tous les éléments et chauffer jusqu'à 85 °C. Refroidir à 40 °C et utiliser.

## GLAÇAGES AUX FRUITS\*

À PARTIR D'UNE BASE NEUTRE / À LA LOUCHE

### Glaçage mangue

|                       |        |         |
|-----------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....    | 1000 g | 86,88 % |
| Purée de mangue ..... | 150 g  | 13,03 % |
| Solution acide .....  | 1 g    | 0,09 %  |
|                       | 1151 g |         |

### Glaçage abricot

|                       |        |         |
|-----------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....    | 1000 g | 86,81 % |
| Purée d'abricot ..... | 150 g  | 13,02 % |
| Solution acide .....  | 2 g    | 0,17 %  |
|                       | 1152 g |         |

### Glaçage cassis

|                       |        |         |
|-----------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....    | 1000 g | 86,58 % |
| Purée de cassis ..... | 150 g  | 12,99 % |
| Solution acide .....  | 5 g    | 0,43 %  |
|                       | 1155 g |         |

### Glaçage framboise

|                           |        |         |
|---------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....        | 1000 g | 86,88 % |
| Purée de framboises ..... | 150 g  | 13,03 % |
| Solution acide .....      | 1 g    | 0,09 %  |
|                           | 1151 g |         |



## Glaçage yuzu

|                     |        |         |
|---------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....  | 1000 g | 93,02 % |
| Purée de yuzu ..... | 75 g   | 6,98 %  |
|                     | 1075 g |         |

**Solution acide :** soit 50 % d'acide citrique et 50 % d'eau, soit jus de citron.

TIPS

## Préparation commune Glaçages aux fruits

Mélanger tous les éléments à froid et, lorsqu'ils sont homogènes, chauffer à 85 °C. Refroidir à 40 °C et utiliser.

*\* Toutes nos recettes ont été formulées avec les purées de fruits Adamance.*

### GLAÇAGES AUX FRUITS SECS

À PARTIR D'UNE BASE NEUTRE / À LA LOUCHE

#### Glaçage noisette

|                                     |        |         |
|-------------------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....                  | 1000 g | 82,85 % |
| <i>Pâte de noisette Sosa</i> .....  | 100 g  | 8,29 %  |
| Eau .....                           | 100 g  | 8,29 %  |
| <i>Lécithine de soja Sosa</i> ..... | 5 g    | 0,41 %  |
| Sel .....                           | 2 g    | 0,17 %  |
|                                     | 1207 g |         |

#### Glaçage pistache

|                                     |        |         |
|-------------------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....                  | 1000 g | 82,85 % |
| <i>Pâte de pistache Sosa</i> .....  | 100 g  | 8,29 %  |
| Eau .....                           | 100 g  | 8,29 %  |
| <i>Lécithine de soja Sosa</i> ..... | 5 g    | 0,41 %  |
| Sel .....                           | 2 g    | 0,17 %  |
|                                     | 1207 g |         |

## Préparation commune Glaçages aux fruits secs

Mélanger l'eau avec la base neutre et chauffer à 85 °C. Intégrer la pâte, la lécithine de soja et le sel et émulsionner. Refroidir à 40 °C et utiliser.

### GLAÇAGES AU CHOCOLAT

À PARTIR D'UNE BASE NEUTRE / À LA LOUCHE

#### Glaçage chocolat blanc

|                                  |        |         |
|----------------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....               | 1000 g | 71,43 % |
| Chocolat blanc 33 % Opalys ..... | 250 g  | 17,86 % |
| Eau .....                        | 150 g  | 10,71 % |
|                                  | 1400 g |         |

#### Glaçage chocolat au lait

|                             |        |         |
|-----------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....          | 1000 g | 69,93 % |
| Chocolat au lait 40 % ..... | 280 g  | 19,58 % |
| Eau .....                   | 150 g  | 10,49 % |
|                             | 1430 g |         |

#### Glaçage chocolat Dulcey

|                                  |        |         |
|----------------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....               | 1000 g | 68,03 % |
| Chocolat blond 35 % Dulcey ..... | 320 g  | 21,77 % |
| Eau .....                        | 150 g  | 10,20 % |
|                                  | 1470 g |         |

#### Glaçage chocolat noir intense

|                            |        |         |
|----------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....         | 1000 g | 74,07 % |
| P125 Cœur de Guanaja ..... | 200 g  | 14,81 % |
| Eau .....                  | 150 g  | 11,11 % |
|                            | 1350 g |         |

#### Glaçage chocolat noir

|                                  |        |         |
|----------------------------------|--------|---------|
| *Base neutre .....               | 1000 g | 76,92 % |
| Chocolat noir 70 % Guanaja ..... | 150 g  | 11,54 % |
| Eau .....                        | 150 g  | 11,54 % |
|                                  | 1300 g |         |

**Température d'utilisation :** La pièce à glacer doit être congelée à -18 °C pour garantir une bonne adhérence et une prise rapide du glaçage.

TIPS

## Préparation commune Glaçages au chocolat

Mélanger l'eau avec la base neutre et chauffer à 85 °C. Faire fondre le chocolat et émulsionner le tout. Refroidir à 40 °C et utiliser.

# Glaçages au pistolet



## GLAÇAGE NEUTRE

DIRECTE / AU PISTOLET

|                                         |        |        |
|-----------------------------------------|--------|--------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g   | 6,19%  |
| Eau .....                               | 450 g  | 39,82% |
| Sucre .....                             | 350 g  | 30,97% |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 255 g  | 22,57% |
| Solution acide .....                    | 5 g    | 0,44%  |
|                                         | 1130 g |        |

Mélanger tous les éléments et chauffer jusqu'à 100 °C.  
Refroidir à 80 °C et utiliser.

**Solution acide :** soit 50 % d'acide citrique  
et 50 % d'eau, soit jus de citron.

**TIPS**

## GLAÇAGES AUX FRUITS\*

DIRECTE / AU PISTOLET

### Glaçage mangue

|                                         |           |        |
|-----------------------------------------|-----------|--------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 72 g      | 5,84%  |
| Eau .....                               | 300 g     | 24,34% |
| Sucre .....                             | 300 g     | 24,34% |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 370 g     | 30,02% |
| Purée de mangue .....                   | 185 g     | 15,01% |
| Solution acide .....                    | 5,50 g    | 0,45%  |
|                                         | 1232,50 g |        |

### Glaçage cassis

|                                         |           |        |
|-----------------------------------------|-----------|--------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 72 g      | 5,84%  |
| Eau .....                               | 300 g     | 24,34% |
| Sucre .....                             | 300 g     | 24,34% |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 370 g     | 30,02% |
| Purée de cassis .....                   | 185 g     | 15,01% |
| Solution acide .....                    | 5,50 g    | 0,45%  |
|                                         | 1232,50 g |        |

### Glaçage framboise

|                                         |           |        |
|-----------------------------------------|-----------|--------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 74 g      | 5,99%  |
| Eau .....                               | 300 g     | 24,30% |
| Sucre .....                             | 300 g     | 24,30% |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 370 g     | 29,97% |
| Purée de framboises .....               | 185 g     | 14,99% |
| Solution acide .....                    | 5,50 g    | 0,45%  |
|                                         | 1234,50 g |        |

### Glaçage citron

|                                         |           |        |
|-----------------------------------------|-----------|--------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 72 g      | 5,84%  |
| Eau .....                               | 300 g     | 24,34% |
| Sucre .....                             | 300 g     | 24,34% |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 370 g     | 30,02% |
| Purée de citron .....                   | 185 g     | 15,01% |
| Solution acide .....                    | 5,50 g    | 0,45%  |
|                                         | 1232,50 g |        |

## Préparation commune Glaçages aux fruits

Mélanger tous les éléments et chauffer jusqu'à 100 °C. Refroidir à 80 °C et pulvériser.

**\* Toutes nos recettes ont été formulées avec les purées de fruits Adamance.**

## GLAÇAGES AUX FRUITS SECS

DIRECTE / AU PISTOLET

## Glaçage noisette

|                                         |       |         |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 50 g  | 3,77 %  |
| Eau .....                               | 450 g | 33,91 % |
| Sucre .....                             | 350 g | 26,38 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 370 g | 27,88 % |
| <i>Pâte de noisette Sosa</i> .....      | 100 g | 7,54 %  |
| <i>Lécithine de soja Sosa</i> .....     | 5 g   | 0,38 %  |
| Sel .....                               | 2 g   | 0,15 %  |
|                                         |       | 1327 g  |

## Glaçage pistache

|                                         |       |         |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 50 g  | 3,77 %  |
| Eau .....                               | 450 g | 33,91 % |
| Sucre .....                             | 350 g | 26,38 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 370 g | 27,28 % |
| <i>Pâte de pistache Sosa</i> .....      | 100 g | 7,54 %  |
| <i>Lécithine de soja Sosa</i> .....     | 5 g   | 0,38 %  |
| Sel .....                               | 2 g   | 0,15 %  |
|                                         |       | 1327 g  |

## Préparation commune Glaçages aux fruits secs

Mélanger l'eau, le sucre, le sirop de glucose et le Proglaçage. Chauffer à 100 °C et verser sur la pâte, la lécithine et le sel en réalisant une bonne émulsion. Refroidir à 80 °C et pulvériser.

## GLAÇAGES AU CHOCOLAT

DIRECTE / AU PISTOLET

## Glaçage chocolat blanc

|                                         |       |         |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 50 g  | 3,81 %  |
| Eau .....                               | 487 g | 37,06 % |
| Sucre .....                             | 377 g | 28,69 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 250 g | 19,03 % |
| Chocolat blanc 33 % Opalys .....        | 150 g | 11,42 % |
|                                         |       | 1314 g  |

## Glaçage chocolat au lait

|                                         |       |         |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 70 g  | 3,81 %  |
| Eau .....                               | 485 g | 37,06 % |
| Sucre .....                             | 377 g | 28,69 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 250 g | 19,03 % |
| Chocolat au lait .....                  | 150 g | 11,42 % |
|                                         |       | 1332 g  |

## Glaçage chocolat Dulcey

|                                         |       |         |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 50 g  | 3,81 %  |
| Eau .....                               | 487 g | 37,06 % |
| Sucre .....                             | 377 g | 28,69 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 250 g | 19,03 % |
| Chocolat blond 35 % Dulcey .....        | 150 g | 11,42 % |
|                                         |       | 1314 g  |

## Glaçage chocolat noir

|                                         |       |         |
|-----------------------------------------|-------|---------|
| <i>Proglaçage Sosa</i> .....            | 50 g  | 3,81 %  |
| Eau .....                               | 487 g | 37,06 % |
| Sucre .....                             | 377 g | 28,69 % |
| <i>Sirop de glucose 40DE Sosa</i> ..... | 250 g | 19,03 % |
| Chocolat noir 70 % Guanaja .....        | 150 g | 11,42 % |
|                                         |       | 1314 g  |

## Préparation commune Glaçages au chocolat

Mélanger l'eau, le sucre, le sirop de glucose et le Proglaçage. Chauffer à 100 °C et verser sur le chocolat en réalisant une bonne émulsion. Refroidir à 80 °C et pulvériser.



# Conseils techniques

**pour un glaçage parfait avec Proglaçage**

Si le glaçage est préparé à l'avance ou que l'on souhaite le réutiliser, réchauffer toujours à 80 °C avant chaque usage pour une réactivation optimale de la gélification.



## Température d'utilisation

La pièce à glacer doit être congelée à -18 °C pour garantir une bonne adhérence et une prise rapide du glaçage.



## À la louche

Laisser refroidir à 35-40 °C avant de glacer.



## Au pistolet

Pulvériser directement à 80 °C.

## Pulvérisation au pistolet

Utiliser de préférence une buse de 3 mm pour un résultat optimal.

## Conservation

Conserver correctement au réfrigérateur pendant 5 jours maximum. Peut également être congelé jusqu'à 2 mois.

Nous ajoutons de l'acide citrique ou une solution acide (soit 50 % d'acide citrique et d'eau, soit jus de citron) dans certaines recettes aux fruits afin de préserver une couleur vive et d'éviter l'oxydation.





**Ingredients to  
reimagine gastronomy**