



Ingredients to reimagine gastronomy

Albuwhip free range

**Albumina d'uovo in polvere
da galline allevate all'aperto
Sostituto dell'albume**

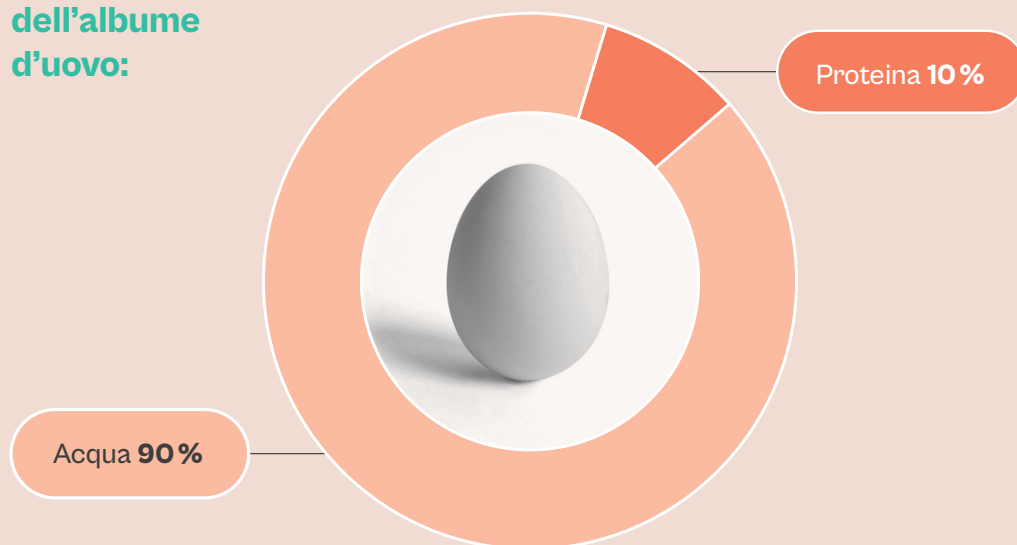
Albuwhip free range

Albumina d'uovo in polvere · Sostituto dell'albume · Più sapore e stabilità per le tue ricette

FUNZIONI, COMPOSIZIONE E USO DELL'ALBUME D'UOVO

L'albume d'uovo assolve le funzioni tecniche di **aerare** (montare), **coagulare** (cottura) ed **emulsionare**. Inoltre, possiede un elevato contenuto di acqua.

Composizione dell'albume d'uovo:



COME POSSIAMO SOSTITUIRE L'ALBUME D'UOVO CON ALBUWHIP FREE RANGE?



Albuwhip free range

Albumina d'uovo in polvere.
Proteina montante



PERCHÉ SOSTITUIRE L'ALBUME D'UOVO CON ALBUWHIP FREE RANGE?

- 1 **Permette di incorporare più aria** migliorando così le consistenze.
- 2 **Maggiore stabilità e controllo delle ricette** rispetto all'albume d'uovo.
- 3 **Maggiore durata e migliore stoccaggio** nelle ricette.
- 4 **Congelabile.**



COME SI USA ALBUWHIP FREE RANGE?

Opzione 1

Sostituisci il 100 % dell'albume nella ricetta se desideri aggiungere sapore (sostituendo l'acqua dell'albume con la purea di frutta).

Opzione 2

Sostituisci una parte dell'albume della ricetta con Albuwhip free range per ottenere una maggiore stabilità nel composto montato.



APPLICAZIONI

Creme di meringa, meringhe, mousse, soufflé, pan di spagna, macaron.



FORMATI DISPONIBILI

500 g
55028



12,5 kg
55030





Ricette

CON ALBUWHIP FREE RANGE



I CONSIGLI DEL TEAM DI CHEF DI SOSA INGREDIENTS

Mescolare a freddo nella base liquida senza contenuto di grassi e disperdere con forte agitazione. Per ottenere un composto uniforme e stabile, è conveniente utilizzare un frullatore automatico con fruste.

Migliora le caratteristiche montanti idratando il prodotto per 24 ore prima di montarlo.

Meringhe

Meringa al matcha

PER 1 KG

Tè verde matcha C 41233	88 g	8,80 %
Acqua	367 g	36,66 %
Albuwhip free range 55028	47 g	4,69 %
Zucchero	499 g	49,85 %

Mescolare Albuwhip con l'acqua e il matcha e montare il composto. Aggiungere lo zucchero in tre parti, come in una meringa francese (*).

Meringa al caffè

PER 1 KG

Caffè americano	337 g	33,71 %
Acqua	98 g	9,83 %
Albuwhip free range 55028	45 g	4,49 %
Zucchero	478 g	47,75 %
Caffè crispy 52208	42 g	4,21 %

Mescolare Albuwhip con il caffè e il caffè crispy e montare il composto. Aggiungere lo zucchero in tre parti, come in una meringa francese (*). Mettere in un silpat nella forma desiderata e disidratare a 50° per 6 ore.

Meringa al ribes nero

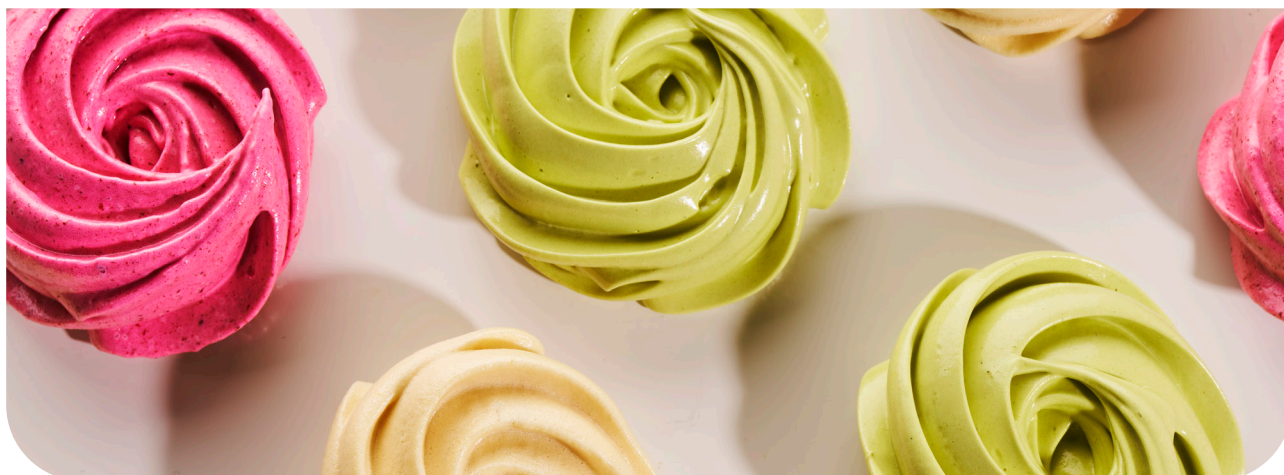
PER 1 KG

Polpa di ribes nero Adamance	352 g	35,19 %
Acqua	103 g	10,26 %
Albuwhip free range 55028	47 g	4,69 %
Zucchero	499 g	49,85 %

Mescolare Albuwhip con la purea di ribes nero e montare il composto. Aggiungere lo zucchero in tre parti, come in una meringa francese (*).

NOTA

*Disporre su un tappetino da forno della forma desiderata e disidratare a 50 °C per 6 ore.



Biscotto tipo savoiaro al frutto della passione

Elaborazione principale

PER 1 KG

Purea di frutto della passione Adamance.....	293 g	29,27 %
Zucchero	195 g	19,51 %
Albuwhip free range 55028.....	37 g	3,66 %
Trealosio 48687.....	49 g	4,88 %
Tuorlo d'uovo.....	183 g	18,29 %
Baking powder STD 45480.....	12 g	1,22 %
Farina debole	183 g	18,29 %
Gelcrem caldo 48640.....	49 g	4,88 %
Zucchero a velo 38489.....	qs	

Mescolare la purea con Albuwhip utilizzando un frullatore elettrico a mano. Montare il composto nello stand mixer a velocità 3. Unire gli zuccheri e aggiungerli in tre volte come per una meringa francese. Versare gradualmente il tuorlo d'uovo nella meringa e mescolare bene. Mescolare separatamente i solidi rimanenti e aggiungerli alla meringa con movimenti a spirale fino a quando non risulteranno completamente amalgamati. Stendere su un tappetino da forno formando delle lingue allungate, cospargere di zucchero a velo e cuocere in forno a 180 °C per 6 minuti.



Soufflé al cioccolato

Elaborazione principale

PER 1 KG

Acqua.....	215 g	21,46 %
Zucchero	118 g	11,80 %
Albuwhip free range 55028.....	21 g	2,15 %
Natur Emul 48645.....	5 g	0,54 %
Copertura di cioccolato		
fondente 70 % Valrhona	290 g	28,97 %
Latte	322 g	32,19 %
Gelcrem caldo 48640	27 g	2,68 %
Gomma Xantana 48642	2 g	0,21 %

Mescolare l'acqua con Albuwhip, la gomma xantana e la frusta. Aggiungere lo zucchero in 3 parti come per una meringa francese e continuare a montare a neve. Separatamente, mescolare il latte con l'amido e portare a ebollizione finché non si addensa. Versare il cioccolato e Natur Emul in una brocca o recipiente alto; versare a caldo la miscela di latte e amido ed emulsionare fino a ottenere una crema senza grumi e ben integrata. Unire una parte della meringa alla crema di cioccolato, quindi mescolare delicatamente il resto per conservare l'aria nella meringa. Imburrare gli stampi con burro fuso e zucchero. Farcire. Pulire i bordi e cuocere in forno a 160 °C per 5 minuti.



Soufflé al pistacchio

Elaborazione principale

PER 1 KG

Acqua 1	232 g	23,17 %
Zucchero	174 g	17,38 %
Albuwhip free range 55028	23 g	2,32 %
Natur Emul 48645	6 g	0,58 %
Pasta di pistacchio 44132	185 g	18,54 %
Acqua 2	348 g	34,76 %
Gelcrem caldo 48640	30 g	3,01 %
Gomma Xantana 48642	2 g	0,23 %

Mescolare l'acqua 1 con Albuwhip, la gomma xantana e la frusta. Aggiungere lo zucchero in 3 parti come per una meringa francese e continuare a montare a neve. Separatamente, mescolare l'acqua 2 con Gelcrem caldo e portare a ebollizione finché non si addensa. Versare la pasta di pistacchio e Natur Emul nel composto precedente. Unire una parte della meringa alla crema di pistacchio, quindi mescolare delicatamente il resto per conservare l'aria nella meringa. Imburrare gli stampi con burro fuso e zucchero, e riempire. Pulire i bordi e cuocere in forno a 140 °C per 12 minuti.



Macaron Base TPT

Elaborazione principale

PER 1 KG

TPT Macaron 46087	374 g	37,37 %
Acqua 1	149 g	14,95 %
Albuwhip free range 55028 (1)	10 g	1,05 %
Zucchero	187 g	18,68 %
Acqua 2	187 g	18,68 %
Acqua 3	82 g	8,22 %
Albuwhip free range 55028 (2)	10 g	1,05 %

Miscelare l'acqua 1 con Albuwhip 1 e montare. Mescolare con il TPT per ottenere il marzapane. Separatamente, miscelare l'acqua 3 con Albuwhip 2 e montare. In una pentola, mescolare lo zucchero e l'acqua dello sciroppo 2 e scaldare a 118 °C. Versare lentamente lo sciroppo nel composto di acqua e Albuwhip montato e continuare a mescolare a velocità media fino alla formazione della meringa. Quando la meringa raggiunge circa 50 °C, toglierli dal mixer e mescolarli a mano con il primo impasto fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo. Dopo aver formato i macaron, picchiare il vassoio per far uscire l'aria dall'impasto. Lasciare asciugare a temperatura ambiente per circa 30 minuti (sono pronti per la cottura quando il dito non si attacca all'impasto quando lo si tocca). Cuocere a 155 °C in un forno non ventilato o poco ventilato, senza coprirli, per circa 10 minuti.



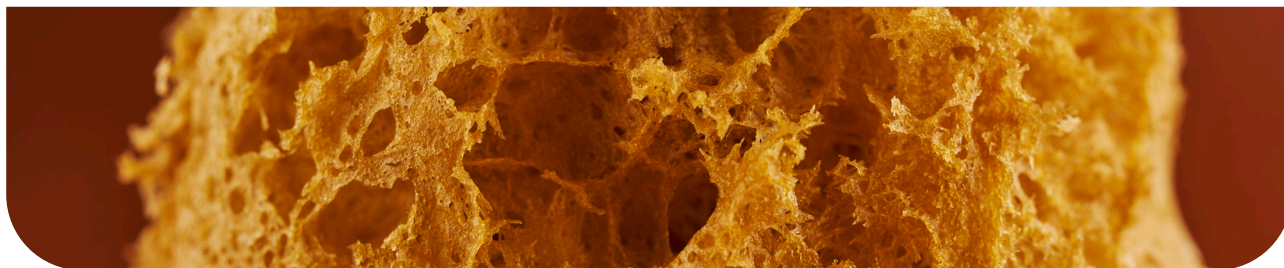
Pan di Spagna alle arachidi

Elaborazione principale

PER 1 KG

Caffè espresso	531 g	53,10 %
Albuwhip free range 55028.....	53 g	5,31 %
Farina debole	88 g	8,85 %
Praliné de cacahuètes 37612.....	236 g	23,60 %
Sale	3 g	0,29 %
Zucchero	88 g	8,85 %

Mescolare tutti gli ingredienti in un frullatore. Versare in un sifone e riempire con 2 cariche di gas. Cuocere in una tazza di cartone nel microonde per 30 secondi. Lasciare raffreddare con il bicchiere capovolto.



Pan di spagna swiss roll

Elaborazione principale

PER 1 KG

Latte	132 g	13,23 %
Olio di girasole.....	110 g	11,03 %
Farina debole	95 g	9,48 %
Farina di forza	39 g	3,86 %
Tuorlo d'uovo.....	165 g	16,54 %
Uovo intero.....	88 g	8,82 %
Zucchero	187 g	18,74 %
Albuwhip free range 55028.....	18 g	1,76 %
Acqua.....	165 g	16,54 %

Riscaldare il latte e l'olio a 80 °C. Versare sulla farina e mescolare. Aggiungere le uova e i tuorli e mescolare ancora. Montare la meringa con Albuwhip, l'acqua e lo zucchero. Unire le due preparazioni. Cuocere a 170 °C per 12 minuti, girare la teglia e cuocere per altri 5 minuti.



**Ingredients to
reimagine gastronomy**