



Ingredients to reimagine gastronomy

Gelcrem Caliente

**Solución Clean Label
para cremas pasteleras y flanes**



v01_1225

Fotografia: Jordi Foto



Gelcrem Caliente

Innovación para la pastelería moderna

El aliado perfecto para cremas y rellenos profesionales **Gelcrem Caliente** es un almidón nativo funcional que ofrece rendimiento profesional y etiqueta limpia, diseñado para responder a las exigencias de los obradores actuales.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA EN CREMAS PASTELERAS
50-60 G/L DE LECHE

¿POR QUÉ ELEGIR GELCREM CALIENTE?

- Máximo brillo y textura lisa en cremas y flanes.
- Estabilidad superior frente a la congelación, ideal para producciones anticipadas.
- Sabor neutro, que respeta el perfil aromático de cada receta (especialmente útil en cremas de fruta).
- Más natural que las mezclas en polvo para cremas pasteleras, o almidones modificados.

APLICACIONES DESTACADAS



SU VENTAJA COMPETITIVA

Con Gelcrem Caliente, no solo mejoras la **calidad sensorial** de tus elaboraciones, sino que también optimizas la **eficiencia operativa**: mejor congelabilidad y resultados consistentes en grandes producciones.



48640 500 g



53441 3 kg



44602 12,5 kg

¿QUÉ DIFERENCIA A GELCREM CALIENTE DE OTROS ESPESANTES?

1

FRENTE A UN ALMIDÓN NATIVO TRADICIONAL

El almidón nativo clásico no soporta procesos exigentes como la congelación y descongelación. Gelcrem Caliente ha sido diseñado para:

- 1 Mantener estructura y cremosidad tras congelar.
- 2 Dosificación más eficiente en crema pastelera (50-60 g/litro frente a 80-90 g/litro del almidón común).
- 3 Sabor neutro, ideal para recetas delicadas.

2

FRENTE A UNA MEZCLA EN POLVO PARA CREMAS PASTELERAS

Las mezclas en polvo suelen contener aromas y aditivos que limitan la personalización y pueden dar un sabor artificial. Gelcrem Caliente ofrece:

- 1 Control total del sabor, sin aromas.
- 2 Más natural: sin aditivos, colorantes ni aromas. Y con mayor versatilidad.
- 3 Rendimiento profesional sin comprometer la pureza de la receta.

3

FRENTE A UN ALMIDÓN MODIFICADO

Los almidones modificados se obtienen mediante procesos químicos y deben declararse como aditivos (E1400x). Cada vez más, los consumidores buscan alternativas más naturales. Gelcrem Caliente, en cambio, es un almidón nativo funcional, lo que significa:

- 1 Etiqueta limpia, es considerado un ingrediente. Se etiqueta "almidón de maíz".
- 2 Congelabilidad similar a la de un almidón modificado, pero sin comprometer la naturalidad.
- 3 Sabor neutro, a diferencia de muchos almidones que aportan notas indeseadas.



Recetas básicas

CON GELCREM CALIENTE

CONGELABLE

Crema pastelera clásica base

Esta receta de crema pastelera base está diseñada para soportar procesos de congelación sin perder su textura original. Gracias a la incorporación de Gelcrem Caliente, se garantiza un máximo brillo, una estructura estable y una textura lisa y sedosa incluso después de descongelar. Esta característica la convierte en una opción ideal para producciones anticipadas y elaboraciones que requieran conservación prolongada sin comprometer la calidad.

ELABORACIÓN

PARA 1550 G

Leche	800 g	51,45 %
Nata 35 % Elle&Vire 36613.....	200 g	12,86 %
Yema de huevo	200 g	12,86 %
Azúcar	200 g	12,86 %
Gelcrem Caliente 48640.....	55 g	3,54 %
Mantequilla 82 % MG Elle&Vire 36633.....	100 g	6,43 %

1. Infusión inicial

- Mezclar la leche y la nata en una cazuela.
- Calentar hasta alcanzar 80 °C.

2. Mezcla de yemas

- En un bol, combinar las yemas con el azúcar y el Gelcrem hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Templado

- Verter ¼ de la mezcla caliente de leche y nata sobre la preparación de yemas, batiendo constantemente.
- Incorporar el resto de la mezcla líquida y mezclar bien.

4. Cocción

- Cocinar a fuego medio, removiendo continuamente con varillas, hasta que alcance el punto de ebullición.
- Retirar del fuego y añadir la mantequilla fría en cubos pequeños.
- Emulsionar con batidora hasta integrar completamente.

5. Enfriado

- Verter en un recipiente amplio, cubrir con film transparente a piel y enfriar rápidamente a 4 °C.



VARIACIÓN CON VAINILLA

Si se desea una crema pastelera aromatizada a la vainilla, basta con infundionar la leche con vainilla antes de la elaboración.

Vainas de vainilla: 3 a 6 g por litro de leche.
Se recomienda infundionar en caliente durante 20 minutos.

Extracto de vainilla: 20 g por litro de leche.
Pasta de vainilla: 5 a 10 g por litro de leche.

Este proceso asegura un sabor intenso y equilibrado, respetando la textura y brillo característicos de la receta.

Tip del equipo de chefs de Sosa Ingredients

"Para los profesionales que ya cuentan con su propia receta de crema pastelera, pero desean optimizar su comportamiento frente a la congelación, se aconseja sustituir completamente el almidón de maíz o la mezcla en polvo por Gelcrem Caliente. La dosificación recomendada es de 50 g por litro de leche. Si se busca una textura más firme y consistente, se puede incrementar hasta 60 g por litro de leche."



CONGELABLE

Flan parisino de vainilla

Esta receta de flan ha sido desarrollada para responder a las necesidades de los obradores modernos, asegurando una textura perfecta tras la descongelación. Gracias a su formulación, resiste la congelación sin alteraciones, pudiendo congelarse antes de hornear o después de la cocción.

Para obtener una textura más cremosa y sedosa, se recomienda hornear el flan directamente congelado, ya que este método evita la doble cocción y preserva al máximo la suavidad del relleno.

1. ELABORACIÓN MASA SUCRÉE

PARA 540 G

Harina floja	250 g	46,30 %
Azúcar lustre	90 g	16,67 %
Huevo pasteurizado	50 g	9,26 %
Mantequilla 82 % MG Elle&Vire 36633	120 g	22,22 %
Harina de almendra.....	30 g	5,56 %

- Mezclar la mantequilla con el azúcar lustre, la harina de almendra y el huevo.
- Incorporar la harina sin desarrollar demasiado el gluten, solo lo necesario para obtener una masa homogénea.
- Refrigerar durante 3 horas.
- Estirar a 3 mm entre dos tapetes de silicona.
- Forrar un aro perforado de 16 cm x 4 cm.
- Precocinar en horno precalentado a 155 °C durante 14 minutos. Enfriar.

CONTINÚA →





2. ELABORACIÓN CREMA FLAN PARISIEN

PARA 1461 G

Leche entera	800 g	45,30 %
Nata 35 % Elle&Vire 36613 (1)	200 g	11,33 %
Yema pasteurizada	200 g	11,33 %
Huevo fresco	50 g	2,83 %
Azúcar	200 g	11,33 %
Gelcrem Caliente 48640	55 g	3,11 %
Nata 35 % Elle&Vire 36613 (2)	156 g	8,83 %
Mantequilla 82 % MG Elle&Vire 36633	100 g	5,66 %
Semillas de vainilla	5 g	0,28 %

- Mezclar la leche, la nata (1) y las semillas de vainilla. Calentar hasta 80 °C.
- Aparte, batir huevos, yemas, azúcar y Gelcrem hasta homogeneizar.
- Verter ¼ de la mezcla caliente sobre la preparación de huevos, mezclar bien.
- Incorporar el resto de leche y nata.
- Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente, hasta ebullición.
- Retirar del fuego, añadir la mantequilla fría en cubos y la nata (2).
- Emulsionar con batidora de mano.



OPCIÓN PARA TEXTURA MÁS CREMOSA

Verter la crema caliente sobre la base precocida y congelar inmediatamente en abatidor.

Cuando se desee cocinar, hornear la tarta congelada en horno precalentado a 165 °C durante 35 minutos.

3. MONTAJE Y COCCIÓN

Masa sucrée precocida
Crema flan parisien

- Verter la crema caliente sobre la base precocida.
- Hornear en horno precalentado a 160 °C durante 35 minutos.
- Enfriar en nevera a 4 °C por mínimo 5 horas antes de servir.



Gelcrem Caliente es un producto versátil, con aplicaciones que van mucho más allá de la pastelería dulce: también es ideal para salsas y cremas saladas.

Descubre todo su potencial y más recetas en nuestro sitio web.



**Escanea el código QR o visita
www.sosa.cat/producto/gelcrem-caliente**



**Ingredients to
reimagine gastronomy**