



Ingredients to reimagine gastronomy

Gelcrem Chaud

**Solution Clean Label
pour crèmes pâtisseries et flans**





Gelcrem Chaud

Innovation dans le domaine de la pâtisserie moderne

Le partenaire idéal des crèmes et des garnitures professionnelles, **Gelcrem Chaud** est un amidon natif fonctionnel qui offre des performances professionnelles et une composition plus naturelle, conçu pour répondre aux exigences des pâtissiers.

DOSAGE
RECOMMANDÉ
POUR LES CRÈMES
PÂTISSIÈRES
50-60 G/L
DE LAIT

POURQUOI CHOISIR GELCREM CHAUD ?

- Brillance maximale et texture lisse pour les crèmes pâtissières et les flans.
- Stabilité supérieure en conditions de congélation, idéale pour une production à l'avance.
- Saveur neutre, qui respecte le profil aromatique de chaque recette (particulièrement utile pour les crèmes aux fruits).
- Plus naturel que poudres à crèmes ou les amidons modifiés.

APPLICATIONS INCONTOURNABLES



AVANTAGE CONCURRENTIEL

Avec Gelcrem Chaud, vous améliorez non seulement la **qualité sensorielle** de vos préparations, mais vous optimisez également l'**efficacité opérationnelle** : une congélation améliorée et des résultats constants lors de grandes séries de production.



48640 500 g



53441 3 kg



44602 12,5 kg

QU'EST-CE QUI DIFFÉRENCIE GELCREM CHAUD DES AUTRES ÉPAISSISSANTS ?

1

PAR RAPPORT À UN AMIDON NATIF TRADITIONNEL

L'amidon natif classique ne résiste pas aux procédés exigeants tels que la congélation et la décongélation. Gelcrem Chaud a été conçu pour :

- 1 Conserver la structure et l'onctuosité après congélation.
- 2 Un dosage plus efficace dans la crème pâtissière (50-60 g/litre contre 80-90 g/litre d'amidon classique).
- 3 Une saveur neutre, idéale pour les recettes délicates.

2

PAR RAPPORT À UNE POUDRE À CRÈME

Les préparations en poudre contiennent souvent des arômes et des additifs qui limitent la personnalisation et peuvent donner un goût artificiel. Gelcrem Chaud permet :

- 1 Un contrôle total du goût, sans arômes.
- 2 Une recette plus naturelle : sans additifs, colorants ni arômes. Et avec une plus grande polyvalence.
- 3 Une performance professionnelle sans compromettre l'intégrité de la recette.

3

PAR RAPPORT À UN AMIDON MODIFIÉ

Les amidons modifiés sont obtenus par des procédés chimiques et doivent être déclarés comme additifs (E1400x). De plus en plus, les consommateurs recherchent des alternatives plus naturelles.

Gelcrem Chaud est un amidon natif fonctionnel, ce qui signifie :

- 1 Etiquette propre: il est considéré comme un ingrédient et étiqueté «amidon de maïs».
- 2 Congelabilité similaire à celle d'un amidon modifié, mais sans compromettre la naturalité.
- 3 Saveur neutre, contrairement à de nombreux amidons qui apportent des arrière-goûts indésirables.



Recettes de base

AVEC GELCREM CHAUD

CONGELABLE

Crème pâtissière classique

Cette recette de base de crème pâtissière est conçue pour résister à la congélation sans perdre sa texture originale. Grâce à l'ajout de Gelcrem Chaud, une brillance maximale, une structure stable et une texture lisse et onctueuse sont garanties même après décongélation. Cette caractéristique en fait une option idéale pour les productions et préparations à l'avance nécessitant une conservation prolongée sans compromettre la qualité.

ÉLABORATION

POUR 1550 G

Lait entier	800 g	51,45 %
Crème 35 % MG	200 g	12,86 %
Jaune d'œuf.....	200 g	12,86 %
Sucre	200 g	12,86 %
Gelcrem Chaud 48640	55 g	3,54 %
Beurre 82 % MG.....	100 g	6,43 %

1. Infusion initiale

- Mélangez le lait et la crème dans une casserole.
- Chauffez à 80 °C.

2. Mélange de jaunes d'œufs

- Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et le Gelcrem jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3. Tempérage

- Versez ¼ du mélange de lait et de crème chaud sur la préparation aux jaunes d'œufs, en fouettant constamment.
- Ajoutez le reste du mélange liquide et mélangez bien.

4. Cuisson

- Faites cuire à feu moyen, en remuant continuellement avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange atteigne le point d'ébullition.
- Retirez du feu et ajoutez le beurre froid coupé en petits cubes.
- Émulsionnez au mixeur jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

5. Refroidissement

- Versez dans un grand récipient, recouvrez de film alimentaire et laissez refroidir rapidement à 4 °C.



VARIANTE À LA VANILLE

Pour obtenir une crème pâtissière aromatisée à la vanille, il suffit d'infuser le lait avec de la vanille.

Gousses de vanille: 3 à 6 g par litre de lait.
Il est recommandé de laisser infuser à chaud pendant 20 minutes.

Extrait de vanille : 20 g par litre de lait.
Pâte de vanille : 5 à 10 g par litre de lait.

Ce procédé garantit une saveur intense et équilibrée, tout en respectant la texture et la brillance caractéristiques de la recette.

Conseil de l'équipe de chefs de Sosa Ingredients

"Pour les professionnels qui ont déjà leur propre recette de crème pâtissière, mais qui souhaitent optimiser sa tenue à la congélation, il est conseillé de remplacer intégralement l'amidon de maïs ou la poudre à crème par du Gelcrem Chaud. Le dosage recommandé est de 50 g par litre de lait. Si vous souhaitez une texture plus ferme et plus homogène, vous pouvez augmenter la quantité à 60 g par litre de lait."



CONGELABLE

Flan parisien à la vanille

Cette recette de flan a été mise au point pour répondre aux besoins des pâtisseries modernes, garantissant une texture parfaite après décongélation. Grâce à sa composition, elle résiste à la congélation sans altération et peut être congelée avant ou après la cuisson.

Pour une texture plus crémeuse et soyeuse, il est recommandé de cuire le flan directement congelé, car cette méthode évite une double cuisson et préserve au maximum la texture.

1. PRÉPARATION DE LA PÂTE SUCRÉE

POUR 540 G

Farine pâtissière	250 g	46,30 %
Sucre glace	90 g	16,67 %
Œuf pasteurisé.....	50 g	9,26 %
Beurre 82 % MG.....	120 g	22,22 %
Poudre d'amande.....	30 g	5,56 %

- Mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amandes et l'œuf.
- Incorporez la farine sans trop développer le gluten, juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Réfrigérez pendant 3 heures.
- Étalez à 3mm d'épaisseur entre deux tapis de silicone.
- Tapissez un cercle perforé mesurant 16 cm x 4 cm.
- Faites précuire au four préchauffé à 155°C pendant 14 minutes. Réfrigérez.

CONTINUE →





2. PRÉPARATION DE LA CRÈME DU FLAN PARISIEN

POUR 1461 G

Lait entier.....	800 g	45,30 %
Crème 35 % (1)	200 g	11,33 %
Jaune d'œuf pasteurisé.....	200 g	11,33 %
Œuf frais	50 g	2,83 %
Sucre	200 g	11,33 %
Gelcrem Chaud 48640	55 g	3,11 %
Crème 35 % (2)	156 g	8,83 %
Beurre 82 % MG.....	100 g	5,66 %
Graines de vanille.....	5 g	0,28 %

- Mélangez le lait, la crème (1) et les graines de vanille. Chauffez à 80 °C.
- Séparément, battez les oeufs, les jaunes, le sucre et le Gelcrem Chaud jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Versez ¼ du mélange chaud sur la préparation aux oeufs, mélangez bien.
- Ajoutez le reste du lait et de la crème.
- Faites cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ébullition.
- Retirez du feu, ajoutez le beurre froid en cubes et la crème (2).
- Émulsionnez à l'aide d'un batteur électrique.



OPTION POUR UNE TEXTURE PLUS CRÉMEUSE

Versez la crème chaude sur la base précuite et congelez immédiatement en surgélation rapide. Pour la cuisson, enfournez le flan congelé dans un four préchauffé à 165°C pendant 35 minutes.

3. ASSEMBLAGE ET CUISSON

Pâte sucrée précuite
Crème du flan parisien

- Versez la crème chaude sur la base précuite.
- Faites cuire au four préchauffé à 160 °C pendant 35 minutes.
- Mettez au frigo à 4 °C pendant au moins 5 heures avant de servir.



Gelcrem Chaud est un produit polyvalent, dont les applications vont bien au-delà de la pâtisserie sucrée : il est également idéal pour les sauces et les crèmes salées.

Découvrez tout son potentiel et plus de recettes sur notre site Web.



**Scannez le code QR ou visitez
www.sosa.cat/fr/produit/gelcrem-caliente/**



**Ingredients to
reimagine gastronomy**