



Ingredients to reimagine gastronomy



Gelcrem Caldo

**Soluzione Clean Label
per creme pasticcere e flan**





Gelcrem Caldo

Innovazione per la pasticceria moderna

L'alleato perfetto per creme e ripieni professionali, **Gelcrem Caldo** è un amido nativo funzionale che offre prestazioni professionali con il sigillo Clean Label, progettato per soddisfare le esigenze delle panetterie di oggi.

DOSAGGIO
RACCOMANDATO
PER CREME
PASTICCERE
50-60 G/L
DI LATTE

PERCHÉ SCEGLIERE GELCREM CALDO?

- Massima brillantezza e consistenza senza grumi nelle creme e nelle pasticcerie.
- Stabilità superiore al congelamento, ideale per le produzioni anticipate.
- Sapore neutro, che rispetta il profilo aromatico di ogni ricetta (particolarmente utile nelle creme di frutta).
- Più naturale del preparato in polvere per crema pasticcera o degli amidi modificati.

APPLICAZIONI IN EVIDENZA



VANTAGGI COMPETITIVI

Con Gelcrem Caldo, non solo migliori la **qualità sensoriale** delle tue preparazioni, ma ottimizzi anche l'**efficienza operativa**: migliore congelabilità e risultati costanti in grandi produzioni.



48640 500 g



53441 3 kg



44602 12,5 kg

IN COSA SI DIFFERENZIA GELCREM CALDO RISPETTO AD ALTRI ADDENSANTI?

1

RISPETTO A UN AMIDO NATIVO TRADIZIONALE

L'amido nativo classico non resiste a processi impegnativi come il congelamento e lo scongelamento. Gelcrem Caldo è stato progettato per:

- 1 Mantenere la struttura e la cremosità dopo il congelamento.
- 2 Dosaggio più efficiente nelle creme pasticcere (50-60 g/litro rispetto agli 80-90 g/litro dell'amido normale).
- 3 Sapore neutro, ideale per ricette delicate.

2

RISPETTO A UN PREPARATO IN POLVERE PER CREMA PASTICCERA

Le miscele in polvere contengono spesso aromi e additivi che limitano la personalizzazione e possono conferire un sapore artificiale. Gelcrem Caldo offre:

- 1 Controllo totale del sapore, senza aromi.
- 2 Più naturale: senza additivi, coloranti né aromi. E con maggiore versatilità.
- 3 Prestazioni professionali senza compromettere la purezza della ricetta.

3

RISPETTO A UN AMIDO MODIFICATO

Gli amidi modificati si ottengono tramite processi chimici e devono essere dichiarati come additivi (E1400x). Sempre più spesso, i consumatori cercano alternative più naturali. Gelcrem Caldo invece è un amido nativo funzionale, il che significa:

- 1 Etichetta pulita, è considerato un ingrediente. È etichettato "amido di mais".
- 2 Congelabilità simile a quella di un amido modificato, ma senza compromettere la naturalità.
- 3 Sapore neutro, a differenza di molti amidi che apportano note indesiderate.

A close-up photograph of a thick, creamy, light beige sauce, possibly a soup or a base for a dish. The sauce has a smooth texture with some visible swirls and is garnished with small, dark specks of black pepper. The lighting is soft, creating a warm and inviting atmosphere.

Ricette di base

CON GELCREM CALDO

CONGELABILE

Crema pasticcera classica base

Questa ricetta di base per la crema pasticcera è pensata per resistere ai processi di congelamento senza perdere la sua consistenza originale. Grazie all'incorporazione di Gelcrem caldo è possibile garantire una brillantezza massima, una struttura stabile e una consistenza liscia e setosa anche dopo lo scongelamento. Questa caratteristica lo rende una scelta ideale per le produzioni e le lavorazioni precoci che richiedono una conservazione prolungata senza compromettere la qualità.

ELABORAZIONE

PER 1550 G

Latte intero.....	800 g	51,45 %
Panna 35 % MG.....	200 g	12,86 %
Tuorlo d'uovo.....	200 g	12,86 %
Zucchero.....	200 g	12,86 %
Gelcrem Caldo 48640	55 g	3,54 %
Burro 82 % MG.....	100 g	6,43 %

1. Infusione iniziale

- Mescolare il latte e la panna in una casseruola.
- Riscaldare fino a raggiungere 80 °C.

2. Miscela di tuorli

- In una ciotola, unire i tuorli d'uovo con lo zucchero e Gelcrem fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Intiepidimento

- Versare $\frac{1}{4}$ della miscela di latte e panna calda sul composto di tuorli d'uovo, sbattendo continuamente.
- Aggiungere il resto del composto liquido e mescolare bene.

4. Cottura

- Cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente con una frusta, fino a quando non raggiunge il livello di punto di ebollizione.
- Togliere dal fuoco e aggiungere il burro freddo a cubetti.
- Emulsionare con un frullatore fino a completa integrazione.

5. Raffreddamento

- Versare in un contenitore grande e coprire con pellicola trasparente a contatto con la superficie e raffreddare rapidamente a 4 °C.



VARIAZIONE CON LA VANIGLIA

Se si desidera una crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia, è sufficiente mettere in infusione il latte con la vaniglia prima della preparazione.

Baccelli di vaniglia: 3 a 6 g per litro di latte.
L'infusione calda è consigliata per 20 minuti.
Estratto di vaniglia: 20 g per litro di latte.
Pasta di vaniglia: 5 a 10 g per litro di latte.

Questo processo assicura un sapore intenso ed equilibrato, rispettando la consistenza e la luminosità caratteristiche della ricetta.

Consiglio del team di chef di Sosa Ingredients

"Per i professionisti che hanno già una propria ricetta di crema pasticcera, ma che desiderano ottimizzarne il comportamento di congelamento, si consiglia di sostituire completamente l'amido di mais o il preparato in polvere per crema pasticcera con Gelcrem Caldo. Il dosaggio consigliato è di 50 g per litro di latte. Se si desidera una consistenza più solida e consistente, si può aumentare fino a 60 g per litro di latte."



CONGELABILE

Flan parisien alla vaniglia

Questa ricetta di flan è stata sviluppata per soddisfare le esigenze delle moderne pasticcerie, assicurando una consistenza perfetta dopo lo scongelamento. Grazie alla sua formulazione, resiste al congelamento senza subire alterazioni, e può essere congelato prima della cottura o dopo la cottura.

Per ottenere una consistenza più cremosa e setosa, si consiglia di cuocere il flan direttamente congelato, perché questo metodo evita la doppia cottura e preserva il più possibile la morbidezza del ripieno.

1. PREPARAZIONE DELLA PÂTE SUCRÉE

PER 540 G

Farina debole	250 g	46,30 %
Zucchero a velo	90 g	16,67 %
Uovo pastorizzato	50 g	9,26 %
Burro 82 % MG	120 g	22,22 %
Farina di mandorle	30 g	5,56 %

- Mescolare il burro con lo zucchero a velo, la farina di mandorle e l'uovo.
- Aggiungere la farina senza far sviluppare troppo il glutine, solo quanto basta per ottenere un impasto omogeneo.
- Lasciare riposare in frigorifero per 3 ore.
- Stendere a 3 mm tra due tappetini di silicone.
- Foderare uno stampo forato di 16 cm x 4 cm.
- Pre-cuocere in forno a 155 °C per 14 minuti. Lasciare raffreddare.

CONTINUA →





2. PREPARAZIONE DELLA CREMA FLAN PARISIEN

PER 1461 G

Latte intero.....	800 g	45,30 %
Panna 35 % (1).....	200 g	11,33 %
Tuorlo pastorizzato.....	200 g	11,33 %
Uovo fresco.....	50 g	2,83 %
Zucchero.....	200 g	11,33 %
Gelcrem Caldo 48640	55 g	3,11 %
Panna 35 % (2).....	156 g	8,83 %
Burro 82 % MG.....	100 g	5,66 %
Bacche di vaniglia.....	5 g	0,28 %

- Mescolare il latte, la panna (1) e i semi di vaniglia. Riscaldare fino a 80 °C.
- A parte, sbattere le uova, i tuorli, lo zucchero e il Gelcrem fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare ¼ del composto caldo sulla preparazione a base di uova e mescolare accuratamente.
- Aggiungere il resto del latte e della panna.
- Cuocere a fuoco medio, mescolando costantemente, fino a ebollizione.
- Togliere dal fuoco, aggiungere il burro freddo a cubetti e la panna (2).
- Emulsionare con uno sbattitore elettrico.



OPZIONE PER UNA CONSISTENZA PIÙ CREMOSA

Versare la crema calda sulla base cotta in precedenza e congelare immediatamente in abbattitore.

Quando si è pronti per la cottura, cuocere la torta congelata in forno preriscaldato a 165 °C per 35 minuti.

3. MONTAGGIO E COTTURA

Pâte sucrée cotta in precedenza
Crema flan parisien

- Versare la crema calda sulla base cotta in precedenza.
- Cuocere in forno a 160 °C per 35 minuti.
- Raffreddare in frigorifero a 4 °C per almeno 5 ore prima di servire.



Gelcrem Caldo è un prodotto versatile, con applicazioni che vanno ben oltre la pasticceria dolce: è ideale anche per salse e creme salate.

Scopri tutto il suo potenziale e altre ricette sul nostro sito web.



**Scansiona il codice QR o visita
www.sosa.cat/en/product/gelcrem-caliente/**



**Ingredients to
reimagine gastronomy**