



CLÁSICOS
RE
IN
VEN
TA
DOS

JULIEN
ALVAREZ x





Fotografía:
Pierre Monetta

EDITORIAL

La pastelería francesa evoluciona, como toda forma de arte viva.

Se transforma al ritmo de las épocas, impulsada por la curiosidad, la ciencia y la exigencia de quienes la practican. Pero detrás de los gestos ancestrales surgen nuevos retos: la búsqueda de una pastelería más ligera e intensa en sabor; más optimizada en condiciones de producción, la necesidad de sistematizar sin empobrecer y el desafío de conservar las texturas frente a la congelación y las exigencias logísticas modernas.

Colaboración Julien Alvarez y Sosa Ingredients

Es en este contexto de evolución permanente donde **Sosa Ingredients** y **Julien Alvarez** se encuentran. Su ambición común: visitar las texturas emblemáticas

de la pastelería francesa sin alterar su alma, pero perfeccionándolas con ingredientes texturizantes modernos, tales como fibras, proteínas y almidones.

Así, en una crema de limón, el espesamiento tradicional con fécula de maíz da paso al Gelcrem Caliente, que aporta una textura más lisa, un brillo natural y una estabilidad perfecta tras la congelación.

En la Nube de Limón, la gelatina clásica se reinterpreta con la incorporación de la albúmina, que facilita de forma considerable el montado, para una producción mucho más eficiente.

Y en el sablé, la incorporación de una fibra de trigo (Procrunx) prolonga el crujiente y mejora el comportamiento durante el horneado.

Este recetario es el resultado de un trabajo de co-creación entre el equipo **Sosa Ingredients** (compuesto de chefs, I+D y marketing) y el chef **Julien Alvarez**. Hemos querido aportar soluciones técnicas a desafíos diarios de la profesión y compartir en este cuaderno las decisiones tomadas en cada receta, en línea con nuestra visión de co-creación y democratización.

Sobre Julien Alvarez

Chef pastelero francés de prestigio internacional, galardonado como Campeón Mundial de Pastelería (2011) y Mejor Esperanza de Pastelería (2014).

Ha liderado la creación de postres en establecimientos icónicos como el Hotel Peninsula y Café Pouchkine. Actualmente es Chef Ejecutivo de Pastelería en Maison Ladurée, donde reinventa clásicos y desarrolla nuevas creaciones, consolidando el legado de la marca.



Sobre Sosa Ingredients

En Sosa Ingredients trabajamos para inspirar a los profesionales de la gastronomía a ir más allá de los límites tradicionales. Desarrollamos ingredientes que transforman la creatividad en resultados, combinando innovación, conocimiento y pasión por la textura. Con sede en Barcelona, España, nuestro propósito es acompañar a chefs, pasteleros y artesanos en la construcción de una cocina más libre, moderna y expresiva.







PRESENTACIÓN

La pastelería se basa en un repertorio de texturas que todo profesional conoce: el sablé crujiente, la nube fundente, la crema untuosa. Estos fundamentos definen nuestro oficio.

Los ingredientes evolucionan. Las técnicas también. Hoy en día, las herramientas disponibles permiten obtener más pureza en una fruta, más crujiente en un sablé, más ligereza en una mousse, sin comprometer lo esencial.

Este recetario explora los clásicos con un enfoque técnico contemporáneo. Cada receta combina tradición y precisión, apoyándose en los productos Sosa para afinar las texturas y revelar la naturaleza de los ingredientes.

Con Sosa Ingredients compartimos una convicción: la técnica está al servicio del sabor y de la textura. Cada ingrediente se selecciona por lo que aporta al resultado final de la receta. La técnica no es un atajo: es una herramienta de precisión al servicio del gesto.

Estas páginas están diseñadas para ofrecerte bases de trabajo concretas y abrir nuevas vías de experimentación en tu práctica cotidiana.

Julien Alvarez





RECETARIO

PG 8 **FLAN CARAMELO**

PG 14 **TARTA DE LIMÓN**

PG 22 **ENTREMETS PARIS BREST**

PG 30 **POLONESA**

RECETA PRINCIPAL

PARA 10 PERSONAS

- 1 Base para *shortbread* doble cocción..... 480 g
- 2 Crema para flan de caramelo..... 1500 g
- 3 Ganache Dulcey..... 60 g
 - Dulcey 35 % Valrhona 31870..... 25 g
 - Almendra cruda..... 25 g
 - Peso total..... 2090 g



EQUIVALENCIA

2100 g 14 personas
150 g 1 ración



CONSERVACIÓN

2 días a 4 °C
(vida útil en tienda y temperatura)

MONTAJE

Preparar la masa (base para *shortbread* doble cocción)

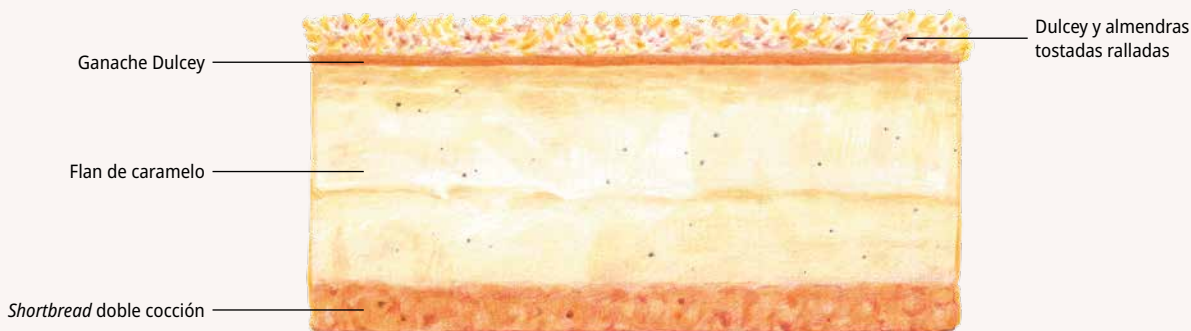
- Colocar los aros de 27,5 cm Ø sobre la bandeja negra y el papel de horno.
- Forrar el Silpat cortado en el interior del aro.
- Pesar 480 g de masa para la base.
- Extenderla en una superficie plana.

Cocción del flan

- Verter la mezcla de flan de caramelo caliente sobre la base horneada. (1600 g / pieza)
- Congelar.
- Hornear congelada a 160 °C durante 30 minutos.
- Enfriar a +4 °C en la cámara.

ACABADO

- Escalfar ligeramente la ganache.
- Cubrir la ganache rallando el chocolate Dulcey y las almendras tostadas ralladas.
- Desmoldar con cuidado.
- Marcar para cortar en 14 porciones.
- Cortar la capa de chocolate rallado/ganache con el cuchillo templado.
- Cortar en 14 porciones.



OPTIMIZACIÓN DEL FLAN MEDIANTE CONGELACIÓN

"Congelar la mezcla antes de hornear permite un mejor control del stock y simplifica la 'mise en place', ya que puedes hornear los flanes justo cuando se necesiten. Además, la textura obtenida es más cremosa que cuando se cocina directamente a temperatura positiva."

JULIEN ALVAREZ

Este método ofrece ventajas clave para la producción diaria:

- **Flexibilidad operativa:** Puedes preparar grandes cantidades con antelación y hornear según la demanda.
- **"Mise en place" eficiente:** Menos tiempo de espera y mejor organización en cocina.
- **Calidad superior:** La congelación previa favorece una textura más suave y cremosa, evitando la sobrecoagulación.





1 BASE PARA 'SHORTBREAD' DOBLE COCCIÓN

1.1 Base <i>shortbread</i>	270 g
Mantequilla dulce.....	55 g
Azúcar moreno.....	55 g
Almendra natural entera.....	100 g
Peso total.....	480 g

Batir la mantequilla y el azúcar moreno. Añadir y mezclar delicadamente la base *shortbread* y las almendras troceadas.

1.1 BASE 'SHORTBREAD'

Azúcar moreno.....	45 g
Mantequilla dulce.....	100 g
Harina T55.....	140 g
Procrunx Sosa 40413.....	15 g
Sal marina.....	1,8 g
Baking Powder Std (levadura en polvo) Sosa 45480.....	1,8 g
Peso total.....	303,6 g

Amasar la mezcla con pala hasta obtener una masa homogénea. No amasar demasiado para evitar el desarrollo del gluten y para evitar tener demasiada elasticidad. Hornear el *shortbread* a 150 °C durante 30 minutos.



CONGELACIÓN Y TEXTURA CRUJIENTE DEL SABLÉ

"En nuestras pruebas, al descongelar el producto el lado del sablé se mantiene intacto gracias al uso del Procrunx, una fibra de trigo, muy interesante para mantener la textura crujiente."

JULIEN ALVAREZ

Además nos aporta:

- **Mayor textura crujiente** desde el horneado.
- **Mejor comportamiento en congelación** evitando que la humedad afecte la estructura.
- **Conservación del crujiente por más tiempo** incluso después de descongelar.

2 CREMA PARA FLAN DE CARAMELO

Leche fresca entera (1)	400 g
Nata UHT 35 %	490 g
Habas de tonka enteras	1 g
Vaina de vainilla Bourbon	6 g
Yema de huevo líquida	200 g
Azúcar Muscovado dark Sosa 53543	130 g
Gelcrem Caliente Sosa 48640	45 g
Dulcey 35 % Valrhona 31870	240 g
Leche fresca entera (2)	90 g
Peso total	1602 g

Calentar la leche (1), el haba tonka rallada y las vainas de vainilla partidas en una cacerola.

A 40 °C, añadir la mezcla de yemas de huevo, azúcar y Gelcrem Caliente.

Cocinar a 85 °C.

Colar y verter sobre la cobertura fundida.

Mezclar añadiendo Leche fresca entera (2). Mezclar delicadamente, importante no batir.

Cocinar en el horno a 165 °C durante 30 minutos.

3 GANACHE DULCEY

Nata UHT 35 %	52 g
Azúcar invertido Sosa 48663	3,6 g
Extracto de vainilla 400 g/L con semillas	2,6 g
Ivoire 35 % Valrhona 4660	20,8 g
Dulcey 35 % Valrhona 31870	20,8 g
Peso total	99,8 g

Hervir la nata con el azúcar y el extracto de vainilla, añadir la mezcla caliente a los chocolates y emulsionar hasta conseguir una mezcla homogénea. Dejar enfriar entre 4 °C y 8 °C, hasta que cristalice.



CREMOSIDAD MÁXIMA EN EL FLAN

"La sustitución del almidón tradicional por **Gelcrem Caliente**, me ha permitido mejorar la textura y tener la opción de almacenar el flan congelado antes de cocinarlo en el horno.

Esto me permite ganar en productividad, eficiencia y conseguir una textura más cremosa y sin cortarse."

JULIEN ALVAREZ

PROCRUNX

40413



Procrunx es una dextrina de trigo soluble, 100% de origen vegetal. Se etiqueta como fibra de trigo y no se considera un aditivo. Neutra en sabor y color, se añade simplemente a la harina (20 a 30 % del peso de harina) para prolongar el crujiente de masas sablées, galletas, crumbles y tempuras. Su principal ventaja: reduce la absorción de humedad y permite mantener una textura firme incluso después de congelación, descongelación o almacenamiento prolongado. Es lo que permite a Julien Alvarez preparar sus fondos sablés con antelación y almacenarlos en el congelador con total confianza: el crujiente se mantiene intacto. Compatible con recetas con o sin huevos.



PRODUCTOS SOSA DESTACADOS



GELCREM CALIENTE

48640



Gelcrem Caliente es un almidón nativo funcional de maíz que reemplaza la fécula de maíz tradicional en cremas, flanes y preparaciones cocidas. Se etiqueta simplemente como almidón de maíz y no se considera un aditivo. Su particularidad: aporta más untuosidad y brillo que una fécula clásica, y sobre todo, resiste perfectamente a la congelación. Es lo que permite a Julien Alvarez congelar su aparato de flan antes de la cocción y hornearlo directamente desde el congelador, sin ninguna pérdida de textura – una flexibilidad valiosa para gestionar stocks y hornear bajo demanda. La crema obtenida es más lisa, más brillante, y no se corta al rebanar. Dosificación: 40 a 60 g por litro de leche.



RECETA PRINCIPAL

PARA 12 PIEZAS

1	Crujiente	480 g
2	Crema de limón ligera	300 g
3	Pulverización amarilla	qs
4	Gel de limón	140 g
5	Nube de limón y menta	140 g
2.1	Crema de limón	140 g
	Ralladura de lima fresca.....	qs
	Limón fresco y confitado.....	10 g
	Hojas de menta fresca.....	qs
6	Glaseado de limón	qs
	Peso total	2110 g

MONTAJE (PARA 1 PIEZA DE 120 G)

Crujiente

Dosificar con cuchara 40 g de crujiente en círculos de 8 cm Ø, haciendo un hueco en el centro.

Crema ligera de limón

Escudillar 25 g de crema ligera de limón sobre el crujiente y alisar. Dejar que se solidifique. Congelar y desmoldar.

Pulverización amarilla

Pulverizar el contorno con la pulverización amarilla.

Gel de limón

Verter 12 g de gel de limón en el molde de 4,5 cm Ø y congelar. Desmoldar.

Nube de limón y menta

Elaborar la nube, verter 8 g en un molde semiesférico de 6 cm Ø. Introducir el inserto de gel de limón. Congelar de nuevo.

ACABADO

Desmoldar la nube de limón y disponerla encima del montaje de base.

Crema de limón

Disponer 8 puntos de crema de limón alrededor de la nube y colocar alternativamente entre los puntos trozos de limón confitado y limón fresco y ralladura de limón verde.

DECORACIÓN

Glaseado de limón

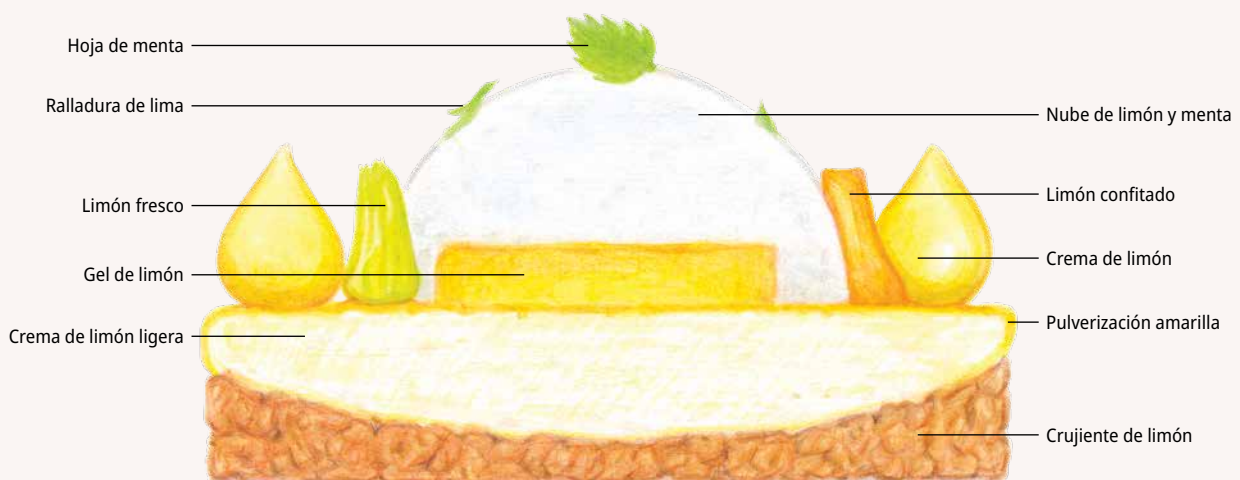
Pulverizar la tarta con glaseado de limón.

Terminar con una hoja de menta y ralladura de piel de lima.



CONSERVACIÓN

1 día a 4 °C
(vida útil en tienda y temperatura)







1 CRUJIENTE

1.1 Base de galleta	283 g
Éclat d'Or Valrhona 14592	101 g
Flor de sal	1 g
Dulcey 35 % Valrhona 31870	155 g
Peso total	540 g

Fundir el chocolate y mezclar delicadamente con el resto de los ingredientes.

1.1 BASE DE GALLETA

Mantequilla dulce	76 g
Azúcar Muscovado dark Sosa 53543	64 g
Azúcar cristal 600 micras	25,4 g
Harina T55	93 g
Procrunx Sosa 40413	12,7 g
Flor de sal	1,69 g
Perlas de vainilla bourbon	1,69 g
Huevo líquido entero	8,5 g
Peso total	283 g

Mezclar el azúcar Muscovado con el azúcar cristal para así eliminar los grumos. Batir la mantequilla y los azúcares y añadir los ingredientes en polvo y las perlas de vainilla.

Añadir los huevos y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Hornear a 160 °C durante 20 minutos. Sacar del horno y pasar por una rejilla para obtener granos de galleta de la misma medida.



PROCRUNX: VERSATILIDAD EN DIFERENTES MASAS

"**Procrunx (fibra de trigo) sirve tanto en recetas con o sin huevo, aumentando la textura crujiente y manteniéndola por más tiempo.**"

JULIEN ALVAREZ

2 CREMA DE LIMÓN LIGERA

2.1 Crema de limón.....	268 g
Nata UHT 35 %.....	132 g
Peso total.....	400 g

Airear la crema de limón ligeramente con una batidor manual, para obtener una crema homogénea.

Montar la nata, semimontada y mezclar todo delicadamente.

2.1 CREMA DE LIMÓN

Agua.....	38,4 g
Zumo de limón.....	246 g
Inulina en frío Sosa 50063.....	76,8 g
Azúcar cristal 600 micras.....	115 g
Huevo líquido entero.....	230 g
Gelcrem Caliente Sosa 48640.....	23 g
Opalys 33 % Valrhona 44155.....	38,4 g
Peso total.....	768 g

Blanquear los huevos con el azúcar, el Gelcrem Caliente y la inulina en frío. Verter sobre el zumo de limón y el agua, llevar a ebullición removiendo constantemente.

Verter sobre el Opalys y batir con batidora eléctrica hasta conseguir una mezcla homogénea.

3 PULVERIZACIÓN AMARILLA

Inspiration yuzu Valrhona 19998.....	79 g
Manteca de cacao Valrhona 160.....	16,4 g
Colorante amarillo.....	4,6 g
Colorante naranja.....	0,131 g
Peso total.....	100 g

Fundir la manteca de cacao con la cobertura Inspiration yuzu. Añadir los colorantes y batir con batidora eléctrica.



"En esta receta consigo una crema con textura más cremosa y a la vez más ligera y estable, y con más sabor a limón que la receta tradicional. Gracias a la inulina, consigo rebajar un 17 % de chocolate y un 5 % de azúcar, reduciendo grasas y dulzor."

Gelcrem Caliente permite espesar, aporta brillo y cremosidad, que además se mantiene intacto después de congelación. Ha sido un gran descubrimiento."

JULIEN ALVAREZ

4 GEL DE LIMÓN

Zumo de limón amarillo sin azúcar	80 g
Puré de pera Williams.....	80 g
Azúcar cristal 600 micras.....	8 g
Gelcrem Frío Sosa 48652	11,6 g
Peso total.....	180 g

Batir todos los ingredientes en frío con batidora eléctrica. Dejar reposar 30 minutos en la nevera y volver a batir hasta conseguir una mezcla homogénea, cremosa, espesa y brillante.



"Acostumbraba a elaborar este gel a partir de una gelatina hecha con agar-agar. Usando Gelcrem Frío, consigo un sabor más fresco porque no es necesario calentar el zumo. Además, brilla más, y me permite congelar sin problemas. Es de mis productos favoritos."

JULIEN ALVAREZ



"Gelcrem Frío es un almidón modificado, pregelatinizado que no es necesario calentar para que espese. Además, con muy alta resistencia a procesos de congelación."

OSCAR ALBIÑANA

Responsable I+D Sosa Ingredients



5 NUBE DE LIMÓN Y MENTA

Zumo de limón sin azúcar (1)	110 g
Albuwhip Free Range Sosa 55028	9,3 g
Gelatina bovino 220 bloom Sosa 48655	4,6 g
Zumo de limón sin azúcar (2)	29 g
Azúcar cristal 600 micras.....	58 g
Agua	29 g
Menta fresca	qs
Peso total	240 g

Hacer una infusión con el agua, el azúcar y las hojas de menta. Llevar el jarabe a ebullición e infusionar 20 minutos. Colar.
Hidratar la gelatina en el zumo de limón (2) durante 30 minutos.
Iniciar el montado del zumo de limón (1) con el Albuwhip Free Range con una batidora a velocidad media. Al mismo tiempo cocer la infusión hasta a 130 °C. Verterlo lentamente sobre el zumo de limón y el Albuwhip Free Range montado y añadir la gelatina y el zumo de limón fundidos. Montar hasta que se enfríe la mezcla.



MEJORA DEL MONTADO

"La incorporación de Albuwhip Free Range en la receta, facilita y reduce a la mitad el tiempo de montado en comparación con el proceso clásico de gelatina montada (tipo guimauve), que requiere un control estricto de temperatura y tiempos muy largos de montado."

JULIEN ALVAREZ

6 GLASEADO DE LIMÓN

Proglaçage Sosa 52737	5,8 g
Agua	24,3 g
Azúcar cristal 600 micras.....	24,3 g
Glucosa líquida 40 DE Sosa 48647	30 g
Zumo de limón sin azúcar	15 g
Peso total	100 g

Mezclar todos los ingredientes en frío. Calentar hasta 100 °C. Utilizar inmediatamente para pulverizar.



"La fluidez que aporta Proglaçage en el uso en pistola, es una verdadera ventaja. Permite trabajar de forma cómoda."

JULIEN ALVAREZ



"Proglaçage es un gelificante en polvo 100 % vegetal hecho a base de almidón de tapioca y agar-agar. Permite elaborar glaseados brillantes, estables y fáciles de preparar, aportando el punto justo de textura espesa y gelificada."

OSCAR ALBIÑANA
Responsable I+D Sosa Ingredients

GELCREM FRÍO

48652



Gelcrem frío es un almidón modificado de patata pregelatinizado que espesa en frío, sin ninguna cocción: basta con mezclarlo enérgicamente en un líquido para obtener una textura cremosa y brillante. Su principal ventaja: preserva toda la frescura y la intensidad aromática de los zumos de fruta, ya que no es necesario calentar. Es lo que Julien Alvarez aprecia especialmente en su gel de limón: un sabor más fresco, un brillo más intenso, y la posibilidad de congelar la preparación sin ninguna alteración. Estable en medio ácido (limón, frutos rojos, maracuyá) y resistente a la cocción al horno. Es uno de los productos preferidos del chef.



ALBUWHIP FREE RANGE

55028



Albuwhip free range es una clara de huevo en polvo de alto rendimiento, procedente de gallinas criadas al aire libre. Se mezcla en frío con cualquier líquido acuoso – zumo de fruta, puré, infusión – y lo monta directamente: el propio líquido se convierte en el merengue, lo que concentra todo el sabor del ingrediente. Así es como Julien Alvarez obtiene su nube de limón y su nube de albaricoque: merengues que saben a fruta, no a clara de huevo. Monta más que una clara de huevo fresca y ofrece una estabilidad superior, lo que reduce a la mitad el tiempo de montado respecto a un merengue clásico con gelatina.



PRODUCTOS SOSA DESTACADOS



PROGLAÇAGE

52737

Proglaçage es un gelificante en polvo totalmente vegetal, compuesto de almidón de tapioca y agar-agar. Ofrece una alternativa 100% vegetal a las pectinas y gelatinas animales para la elaboración de glasados. Su uso es sencillo: mezclar en frío, calentar a 100 °C, y el glasado está listo – brillante, liso y adherente. Se adapta tanto a glasados frutales ácidos como a glasados de chocolate, y su fluidez es particularmente apreciada en producción. Julien Alvarez destaca la comodidad de trabajo que aporta: una pulverización regular y un acabado profesional inmediato.



RECETA PRINCIPAL

PARA 12 PIEZAS

1	Base crujiente	778 g
2	Bizcocho de pasta choux	519 g
3	Cre moso de avellanas	255 g
4	Praliné de avellanas casero 70/30	715 g
5	Mousse ligera de praliné de avellanas	502 g
6	Glaseado Caramélia Azélia	1000 g
	Avellana pelada romana 13/15	50 g
	Peso total	3819 g



CONSERVACIÓN

2 días a 4 °C
(vida útil en tienda y temperatura)

**ESTA RECETA ES
PERFECTAMENTE CONGELABLE**

MONTAJE (PARA 1 PIEZA)

Material específico: Molde donut Martelatto

Parte inferior

- Extender la base crujiente (1) a 5 mm (775 g / media bandeja).
- Colocar el bizcocho de pasta choux (2) encima y congelar. Cortar en círculos de 7 cm Ø.

Inserto de la mousse

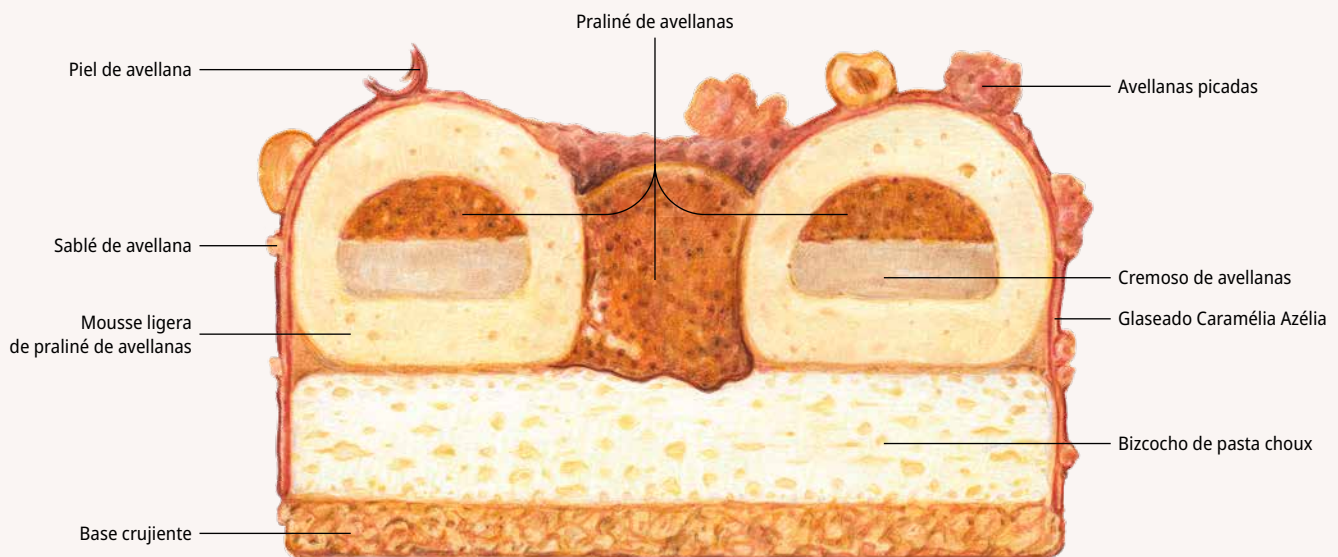
Verter 12 g de praliné de avellanas (4) en el molde para donuts. Congelar. Verter el cremoso de avellanas (3) por encima (20 g). Congelar. Desmoldar.

Mousse

Verter la mousse ligera (5) en el molde para donuts (30 g). Colocar el inserto. Rellenar con la mousse y alisar. Congelar.

ACABADO

- Desmoldar la mousse y pegarla al fondo, aplicando un poco de la crema.
- Congelar.
- Pinchar con 2 palillos la parte de mousse y sumergir en el glaseado Caramélia Azélia (6) hasta la parte más alta de la mousse.
- Quitar el exceso de glaseado y espolvorear con el sablé de avellana. Retirar los palillos. Pulverizar el glaseado por toda la superficie con una pistola de presión.
- Verter el praliné de avellanas en el agujero del centro.
- Pegar algunas avellanas picadas y las pieles de avellana.







1 BASE CRUJIENTE

1.1	Sablé de avellana.....	400 g
4	Praliné de avellanas casero 70/30.....	75 g
	Pasta de avellana tostada.....	75 g
	Valrhona praliné de avellana 60% caramelizado 2258.....	200 g
	Flor de sal.....	2,5 g
	Grasa de coco desodorizada Sosa 43295.....	25 g
	Peso total.....	778 g

Fundir la grasa de coco, añadir la pasta de avellana y el praliné (4) hasta obtener una emulsión homogénea, luego mezclar suavemente con el sablé.

1.1 SABLÉ DE AVELLANA

	Azúcar moreno.....	190 g
	Harina T55.....	170 g
	Almendra en polvo Sosa 41409.....	95 g
	Avellana cruda en polvo.....	95 g
	Flor de sal.....	3,5 g
	Agua.....	30 g
	Grasa de coco desodorizada Sosa 43295.....	155 g
	Procrunx Sosa 40413.....	18 g
	Peso total.....	756 g

Mezclar el azúcar con el resto de los ingredientes en polvo. Mezclar el aceite de coco templado a 30 °C con el agua. Agregar la mezcla de los ingredientes en polvo y mezclar con pala hasta obtener una masa homogénea. Hornear a 160 °C durante 20 minutos. Sacar del horno y pasar por una rejilla para obtener granos de galleta de la misma medida.

2 BIZCOCHO DE PASTA CHOUX

	Mantequilla dulce.....	45 g
	Leche entera UHT.....	35 g
	Harina T55.....	45 g
	Harina T45.....	30 g
	Huevo líquido entero.....	90 g
	Yema líquida pasteurizada.....	75 g
	Albuwhip Free Range Sosa 55028.....	13 g
	Azúcar cristal 600 micras.....	55 g
	Agua.....	130 g
	Flaxfiber Sosa 42151.....	1 g
	Peso total.....	519 g

Preparar una masa choux con la mantequilla, leche, harinas, el huevo y la yema. Aparte, hidratar el Albuwhip Free Range y el Flaxfiber con el agua y montar hasta obtener un merengue suave. Incorporar delicadamente el merengue a la masa choux. Hacer una base con una parte del merengue, mezclar bien y poner poco a poco el resto. Estirar en una bandeja. Hornear a 170 °C durante 9-11 minutos.



MEJORA DE ESTABILIDAD DEL MERENGUE CON FLAXFIBER

La mezcla del Albuwhip Free Range con Flaxfiber proporciona un merengue más estable. Además, después de la cocción conseguimos un bizcocho más elástico con un corte más limpio.

JULIEN ALVAREZ

3 CREMOSO DE AVELLANAS

Azúcar Muscovado dark Sosa 53543	20 g
Inulina en frío Sosa 50063	4 g
Pectina Acid Free Sosa 41543	1 g
Bebida vegetal a base de avellana	115 g
Pasta de avellana tostada	115 g
Flaxfiber Sosa 42151	0,75 g
Peso total	255 g

Mezclar el azúcar, la inulina en frío y la pectina. Calentar la bebida vegetal a base de avellana y la pasta de avellana a 30 °C y añadir la mezcla de azúcar. Llevar a ebullición. Añadir el Flaxfiber y triturar.

4 PRALINÉ DE AVELLANAS CASERO 70/30

Avellana pelada romana 13/15	500 g
Azúcar cristal 600 micras	215 g
Peso total	715 g

Tostar las avellanas durante 15 minutos a 150 °C. Hacer un caramelo seco y verterlo sobre las avellanas. Dejar enfriar. Mezclar hasta obtener un praliné líquido.



"En esta receta he querido evitar el uso de los huevos y los lácteos, para potenciar el sabor de los frutos secos. Gracias a la combinación de pectina y fibras, he conseguido una textura muy cremosa y al mismo tiempo ligera."

JULIEN ALVAREZ



"Sustituimos el huevo (con las funciones técnicas de espesamiento, emulsión y coagulación) por la **Pectina Acid Free**, que no necesita un medio ácido para gelificar, y **Flaxfiber** que emulsiona y estabiliza la mezcla.

La **inulina en frío** nos permite reducir parte de los azúcares de la receta y aportar también cremosidad."

OSCAR ALBIÑANA
Responsable I+D Sosa Ingredients



5 MOUSSE LIGERA DE PRALINÉ DE AVELLANAS

Agua	135 g
5.1 Masa de gelatina	30 g
4 Praliné de avellanas casero 70/30	160 g
Flaxfiber Sosa 42151	1,75 g
Nata UHT 35 %	100 g
Clara de huevo líquida fresca	50 g
Oligofruct Sosa 41551	25 g
Peso total	502 g

Mezclar el agua y la masa de gelatina fundida. Calentar a 50 °C. Añadir el praliné de avellanas y el Flaxfiber y emulsionar. A la vez, montar la nata suavemente. Preparar el merengue: montar las claras durante 4 minutos a velocidad media. Añadir el Oligofruct y seguir montando durante 6 minutos más. Preparar la mezcla: a la base de praliné a 45 °C añadir la mitad de la nata montada. Incorporar la mitad del merengue y mezclar con delicadeza. Terminar la mezcla con el resto de la nata y el merengue.

5.1 MASA DE GELATINA

Gelatina bovino 220 bloom Sosa 48655	8,3 g
Agua	50 g
Peso total	58 g

Mezclar los dos productos en frío, y dejar reposar durante mínimo 30 minutos.

6 GLASEADO CARAMÉLIA AZÉLIA

Cobertura 35 % Azélia Valrhona 11603	430 g
Cobertura 36 % Caramélia Valrhona 7098	430 g
Manteca de cacao Valrhona 160	43 g
Aceite de pepitas de uva	87 g
Peso total	1000 g

Fundir coberturas y mantecar a 40 °C. Emulsionar con el aceite. Se puede utilizar para bañar y pulverizar.



"Elegí usar Flaxfiber para aportar más estabilidad a la mousse. También opté por Oligofruct, que reemplaza parte del azúcar: esto permite reducir el dulzor y al mismo tiempo añadir fibra a la receta — un doble beneficio que hace la creación más equilibrada."

JULIEN ALVAREZ

PECTINA ACID FREE

41543

Pectina acid free es una pectina de origen vegetal que gelifica sin necesidad de un medio ácido, a diferencia de las pectinas clásicas. Esto la hace especialmente interesante para trabajar con ingredientes poco ácidos como los frutos secos, las leches vegetales o el chocolate – donde las pectinas tradicionales simplemente no funcionan. Julien Alvarez la utiliza en su cremoso de avellana del Paris-Brest para reemplazar el huevo en su función gelificante, en combinación con Flaxfiber. El resultado: una textura a la vez firme y fundente, sin huevos ni lácteos, que realza la pureza del sabor avellana. Dosificación: 0,5 a 2%. Abre el camino a recetas veganas que conservan la textura de los clásicos.



FLAXFIBER

42151

Flaxfiber es una fibra de lino concentrada (más del 76 % de fibra), 100 % de origen vegetal. Se etiqueta como fibra y no se considera un aditivo. Neutra en sabor y color, acumula tres funciones: espesante, estabilizante y emulsionante – todo ello a dosis muy bajas. Permite reemplazar las propiedades ligantes del huevo en recetas aligeradas o veganas. Julien Alvarez la utiliza en tres subrecetas de su Paris-Brest: en el cremoso de avellana para emulsionar la mezcla sin huevo, en la mousse de praliné para estabilizarla sin alterar el sabor avellana, y en el bizcocho de masa choux para obtener un merengue más estable y un corte más limpio tras la cocción. Microdosis, máximo efecto.



GRASA DE COCO DESODORIZADA

43295

La grasa de coco desodorizada es un aceite de coco refinado al que se le ha eliminado completamente el aroma a coco: sin sabor ni olor residual. 100 % vegetal, es sólido por debajo de 20 °C y funde entre 20 y 32 °C, lo que le confiere un comportamiento similar al de la mantequilla. Esto lo convierte en un sustituto ideal en masas sablées y fondos crujientes veganos. Julien Alvarez lo utiliza en las tres bases sablées de este cuaderno (Tarta de limón, Paris-Brest) para obtener un crujiente comparable al de un sablé con mantequilla, sin lácteos. Compatible con la cocción al horno a alta temperatura.



PRODUCTOS SOSA DESTACADOS



RECETA PRINCIPAL

PARA 20 UNIDADES

1	Brioche vegetal de avellanas	1000 g
2	Crema "catalana"	500 g
3	Compota de albaricoque	500 g
4	Nube de albaricoque	1000 g
5	Glaseado de maracuyá	100 g
	Peso total	4100 g

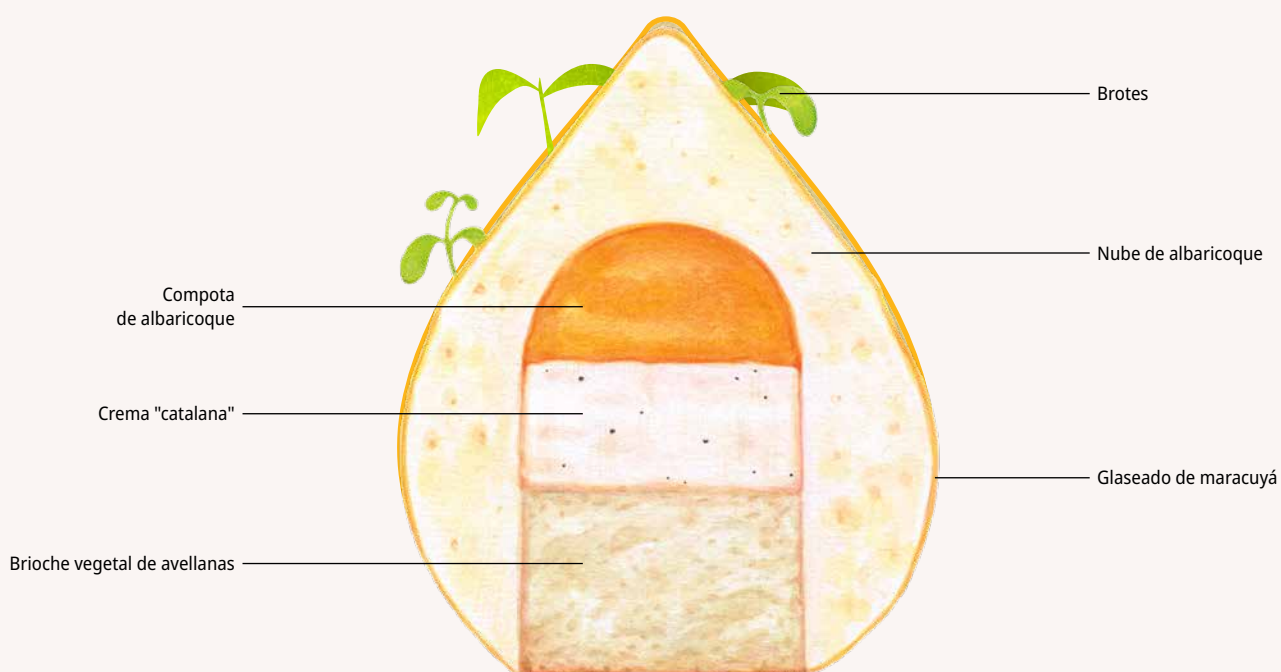
MONTAJE (PARA 1 PIEZA)

Brioche

- Cortar 30 g por unidad, dar forma y dejar leudar en moldes de 55 mm de diámetro durante 1 hora y 30 minutos a 24 °C.
- Hornear a 180 °C durante 10 minutos.
- Cortar el brioche en dos tercios, quitar la parte superior.
- Escudillar 30 g de crema "catalana" sobre la base de brioche.

Relleno de albaricoque

- Calentar ligeramente la compota e introducir en moldes semiesféricos de 6 cm, 20 g por unidad, congelar y desmoldar.
- Colocar el relleno de la semiesfera congelada encima de la crema.
- Congelar todo.
- Pinchar con la punta de un cuchillo y sumergir el relleno de brioche/crema/compota en la nube de albaricoque para obtener una forma de gota de agua. Congelar todo.
- Glasear con el glaseado de maracuyá y colocar 2 brotes de hojas.





1 BRIOCHE VEGETAL DE AVELLANAS

1.1 Masa de levadura para brioche	320 g
Harina de fuerza.....	264 g
Azúcar cristal 600 micras.....	74 g
Sal fina.....	9,5 g
Natur Emul Sosa 48645	5,3 g
Glucosa en polvo 33 DE Sosa 50053	14,8 g
Fructosa.....	14,8 g
Agua (1).....	184 g
Levadura fresca.....	37 g
Aceite de avellana.....	22,8 g
Pasta de avellana.....	22,8 g
Agua (2).....	35 g
Peso total	1000 g

Mezclar todos los ingredientes excepto la pasta de avellana y el agua (1), y amasar durante 15 minutos. Una vez obtenida una textura suave, añadir la pasta de avellanas. Seguir amasando hasta obtener una textura suave. Rociar con agua (2) y dejar fermentar en reposo durante 1 hora y 30 minutos a 24 °C máximo.



"He querido evitar la yema de huevo para obtener un sabor más puro de avellana. **Natur Emul** es una fibra proveniente de los cítricos, un emulsionante perfecto para sustituir la yema del huevo en esta elaboración."

JULIEN ALVAREZ

1.1 MASA DE LEVADURA PARA BRIOCHE

Agua.....	120 g
Harina T45.....	195 g
Levadura fresca.....	1,58 g
Peso total	316 g

Mezclar los ingredientes, hasta formar una masa homogénea, y dejar en reposo fermentando durante 12 horas a 4 °C.



"**Gelcrem Caliente** me ofrece una buena solución cuando necesito congelar una crema para utilizarla como inserto. Permite conservar la textura después de congelar. Además, en esta receta he querido añadir la **inulina** para reducir azúcares y aumentar cremosidad."

JULIEN ALVAREZ

2 CREMA "CATALANA"

Bebida vegetal a base de almendra (1)	290 g
Almendra en polvo Sosa 41409	30 g
Azúcar cristalizado de 600 micras	22 g
Inulina en caliente Sosa 48692	30 g
Gelcrem Caliente Sosa 48640	45 g
Vaina de vainilla Bourbon	6 g
Ralladura de limón amarillo	6 g
Canela en rama	6 g
Bebida vegetal a base de almendra (2)	75 g
Peso total	500 g

Calentar la bebida vegetal a base de almendra (1) hasta ebullición, añadir la vainilla, la canela y la ralladura de limón. Retirar del fuego, tapar y dejar infusionar durante 30 minutos.

Colar y pesar la bebida de almendras resultante. Añadir más bebida de vegetal hasta conseguir el peso inicial. Mezclar el azúcar, la inulina en caliente y el Gelcrem Caliente, añadirlo en forma de lluvia a la bebida de almendras infusionada, mientras batimos con batidor. Llevar a ebullición sin dejar de remover, hasta que la mezcla espese. Añadir el puré de almendras. Retirar del fuego, y batir con batidor eléctrico hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Dejar reposar durante una noche en frío a 4 °C. Una vez frío, añadir la bebida vegetal a base de almendra (2) y homogeneizar.

3 COMPOTA DE ALBARICOQUE

Albaricoques	270 g
Glucosa líquida 40 DE Sosa 48647	30 g
Azúcar cristalizado de 600 micras	40 g
Puré de mango	35 g
Puré de albaricoque	108 g
Azúcar cristal	12 g
Pectina Fruit NH Sosa 48667	4 g
Zumo de limón sin azúcar	13 g
Peso total	500 g

Congelar los albaricoques y cortar los albaricoques semicongelados (para conservar mejor el jugo) en láminas de 0,5 cm de ancho. Calentar el jarabe de glucosa y el azúcar, hasta caramelizar. Alrededor de 170 °C.

Desglasar con los purés de mango y albaricoque previamente calentados. Mezclar el azúcar y la pectina. Añadirlo en forma de lluvia a la mezcla anterior, mientras se bate con batidor. Llevar a ebullición, sin dejar de remover. Añadir los albaricoques cortados y el zumo de limón. Volver a hervir durante algunos segundos. Retirar del fuego y dejar reposar tapado.

4 NUBE DE ALBARICOQUE

Puré de albaricoque	380 g
Puré de mango	53 g
Puré de maracuyá	26,7 g
Albuwhip Free Range Sosa 55028	39 g
Gelatina bovino 220 bloom Sosa 48655	19,4 g
Zumo de limón sin azúcar	121 g
Azúcar cristal	243 g
Agua	121 g
Peso total	1000 g

Mezclar los purés de frutas con el Albuwhip Free Range hasta conseguir un merengue firme. Hidratar la gelatina en el zumo de limón. Cocer el azúcar y el agua a 130 °C. Añadir la gelatina hidratada y verter la mezcla sobre el merengue, realizando un merengue italiano.

5 GLASEADO DE MARACUYÁ

Proglaçage Sosa 52737	12 g
Agua	50 g
Azúcar	50 g
Glucosa líquida 40 DE Sosa 48647	60 g
Puré de maracuyá	30 g
Solución ácida	1 g
Peso total	203 g

Mezclar todos los ingredientes y calentar hasta 100 °C. Dejar enfriar a 80 °C y pulverizar.



NATUR EMUL

48645

Natur Emul es un emulsionante natural en polvo, elaborado a partir de fibra de cítricos. 100 % de origen vegetal, se dispersa tanto en agua como en materias grasas, en frío y en caliente. Permite reemplazar la yema de huevo en su función emulsionante: masas fermentadas, cremas, ganaches y emulsiones veganas. Julien Alvarez lo utiliza en su brioche vegano de avellana para obtener una fermentación normal y una miga intacta, sin ningún huevo. La ventaja adicional: al retirar la yema de huevo, se libera el sabor del ingrediente principal – aquí, un sabor a avellana más puro y más franco. Dosificación: 0,5 a 3%.



INULINA EN CALIENTE

48692

La inulina en caliente es una fibra soluble extraída de la raíz de achicoria. Se etiqueta como fibra y no se considera un aditivo. Su diferencia clave: no tiene ningún poder edulcorante, lo que permite reducir el azúcar en una receta. Aporta untuosidad y volumen a las cremas cocidas y preparaciones calentadas, reduciendo al mismo tiempo el contenido en materia grasa. Julien Alvarez la utiliza en su crema catalana para obtener una textura cremosa y envolvente con menos azúcar. Estable tras la congelación: ideal para preparar cremas-insertos con antelación.



PROGLAÇAGE

52737

Proglaçage es un gelificante en polvo totalmente vegetal, compuesto de almidón de tapioca y agar-agar. Ofrece una alternativa 100 % vegetal a las pectinas y gelatinas animales para la elaboración de glasados. Su uso es sencillo: mezclar en frío, calentar a 100 °C, y el glasado está listo – brillante, liso y adherente. Se adapta tanto a glasados frutales ácidos como a glasados de chocolate, y su fluidez es particularmente apreciada en producción. Julien Alvarez destaca la comodidad de trabajo que aporta: una pulverización regular y un acabado profesional inmediato.



PRODUCTOS SOSA DESTACADOS







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

