



¿CÓMO UTILIZAR LOS GELIFICANTES VEGETALES?

GOMA GELLAN / GELIFICANTE VEGETAL / PRO-PANNACOTTA / AGAR-AGAR



Sosa Ingredients

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

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





Óscar Albiñana

Responsable del departamento de I+D y técnico

Cocinero y pastelero de formación. Especialista en ingredientes técnicos.

CAT CAST ENG



Javier Guillén

Experto en pastelería y chocolatería

Formado en pastelería, domina todas sus ramas. A cargo de la creación de la parte dulce.

CAST FR ENG IT PORT



Eduard Azuaza

Asesor técnico

Cocinero de formación. Especialista en cocina y postres de restaurante.

CAT CAST FR ENG RUM IT

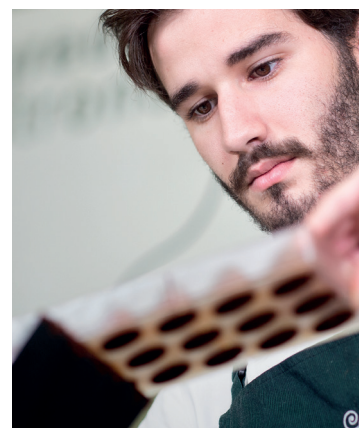


Guillermo Corral

Asesor técnico

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviude

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

GOMA GELLAN

Gelificante que se obtiene por fermentación de una bacteria (*Sphingonomas Elodea*)



Dosificación: 1-2 %

Código	Peso	u/caja
38697	500 g	6 u

PROPIEDADES

Gelificación rápida, Resiste muy bien altas temperaturas sin fundirse.
Se obtiene una textura firme, quebradiza y transparente.

MODO DE USO

Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover.
La gelificación se obtiene rápidamente entre 70-80 °C.

OBSERVACIONES

Tiene la capacidad formar gelatinas muy resistentes a altas temperaturas sin fundirse, esto permite poder usarla para rellenos horneables o gelificados muy calientes.

ELABORACIONES

Gelatinas resistentes al calor, rellenos de bizcocho y bollería.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gelificación rápida.
- Gelatina muy resistente a altas temperaturas.
- Gran transparencia.
- Permite gelificar líquidos ácidos.
- Origen vegetal.



Alérgenos
Sin alérgenos



La goma gellan resiste altas temperaturas sin fundirse, lo cual nos permite realizar gelatinas para rellenos horneables.

GELIFICANTE VEGETAL

Mezcla de gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas y goma de algarrobo.



Dosificación: 5 %

Código	Peso	u/caja
38678	500 g	6 u

PROPIEDADES

Gelificación rápida, termorreversible entre 60-70 °C. Textura firme y elástica.

MODO DE USO

Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a entre 60-70 °C.

OBSERVACIONES

La gelatina que forma es muy elástica, firme y de fácil manipulación. No presenta adherencia en las superficies donde se extiende. Es un gelificante que mejora su capacidad con líquidos que contengan calcio.

ELABORACIONES

Gelificados elásticos para aplicaciones dulces o saladas, a las cuales se les puede dar forma de velos o “falsa pasta” como tagliatelle, spaghetti, macarrón, etc. sin necesidad de usar harina.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gelificación rápida.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C.
- Textura muy elástica y firme.
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol.
- Origen vegetal.



Alérgenos
Sin alérgenos



Con Gelificante Vegetal podemos crear gelatinas firmes y elásticas, además gelifica muy rápido por lo cual es ideal para glaseados por inmersión.

PRO-PANNACOTTA

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas



Dosificación: 0,5-1,5 %

Código	Peso	u/caja
38970	800 g	6 u

PROPIEDADES

Gelificación rápida, termorreversible entre 60-70 °C. Textura blanda y elástica.

MODO DE USO

Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover.
La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a entre 60-70 °C.

OBSERVACIONES

La gelatina que forma se vuelve fluida si se le aplica agitación y posteriormente vuelve a adquirir la forma original de gelatina. Es un gelificante que mejora su capacidad con líquidos que contienen calcio.

ELABORACIONES

Cuajados tipo flan, pannacotta, pudding sin la adición de huevo. Gelatinas bebibles. Royales.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gelificación rápida.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 70 °C.
- Textura blanda y cremosa.
- Permite gelificar líquidos con alto contenido en alcohol.
- Origen vegetal.



Alérgenos
Sin alérgenos



Pro-pannacotta ofrece una textura blanda muy agradable en boca, además se puede calentar (<60 °C).

AGAR-AGAR

Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas



Dosificación: 0,5-1,5 %

Código	Peso	u/caja
37872	500 g	6 u

PROPIEDADES

Gelificación lenta, termorreversible entre 70-80 °C. Textura firme, quebradiza y transparente.

MODO DE USO

Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene cuando la mezcla se enfría a menos de 40 °C.

OBSERVACIONES

Tiene como característica diferencial que la gelificación se produce aproximadamente a 40 °C. Una vez gelificado, resiste temperaturas hasta 70-80 °C. Ésto permite no tener que calentar todo el líquido que queramos gelificar, manteniendo así el sabor fresco. Ésto también permite introducir otros elementos a la fórmula antes de su completa gelificación.

ELABORACIONES

Gelatinas frías y calientes. Caviar sólido, ápsics, gelatinas rallables.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gelificación lenta.
- Gelatina resistente a la temperatura, hasta 80 °C.
- Gran transparencia.
- Permite gelificar líquidos ácidos.
- Origen vegetal.



Alérgenos
Sin alérgenos



Con agar-agar conseguimos realizar gelatinas firmes y con posibilidad de ser calentadas (<80 °C).

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 GELATINAS HORNEABLES



BASE 2 GELATINAS ELÁSTICAS



BASE 3 GELIFICADOS TIERNOS



BASE 4 ASPICS TEMPLADOS



BASE 1 GELATINAS HORNEABLES



Gellan de pera Williams



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34507	Pulpa de pera Williams	Rogelfrut	135	66,50	665,02
	Jarabe TPT		65	32,02	320,20
38697	Goma gellan	Sosa	3	1,48	14,78
	Para 180 g	Total	203		1000

Mezclar todos los ingredientes en un cazo y mezclar bien. Hervir 2 minutos y disponer en un molde deseado. Dejar gelificar.

BASE 2 GELATINAS ELÁSTICAS



Velo de lichi



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34489	Puré de lichi	Ravifruit	250	95,42	954,20
38678	Gelificante vegetal	Sosa	12	4,58	45,80
Para 250 g			Total	262	1000

Mezclar bien los ingredientes en un cazo hasta que queden disueltos. Llevar a ebullición. Retirar las burbujas formadas en la superficie y extender sobre una placa de 2 mm de grosor. Dejar gelificar.

BASE 3 GELIFICADOS TIERNOS



Pannacotta de caramelo



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	250	61,62	616,22
	Leche		50	12,32	123,24
34353	Azúcar	Sosa	100	24,65	246,49
38970	Pro-pannacotta	Sosa	0,70	0,17	1,73
38352	Extracto de vainilla Bourbon	Sosa	5	1,23	12,32
Para 400 g			Total	405,70	1000

Verter el azúcar en un cazo y caramelizar muy despacio a 185 °C. Verter el caramelo sobre un tapete de silicona y dejar enfriar. Una vez frío triturar bien hasta obtener un polvo. Mezclar con el resto de ingredientes, triturar y llevar a ebullición. Verter la mezcla en el molde deseado y dejar gelificar.

BASE 4 ASPICS TEMPLADOS



Gelatina de miso



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	90,09	900,90
	Pasta de miso		100	9,01	90,09
37872	Agar-agar	Sosa	10	0,90	9,01
	Para 1,1 kg	Total	1110		1000

Mezclar el agua con la pasta de miso, triturar y dejar decantar para clarificar. Pasar por una *superbag* y añadir el agar-agar. Llevar a ebullición para activar el agar-agar y reservar.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 GELATINAS HORNEABLES CAKE DE CASTAÑA Y PERA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Cake de castaña y muscovado		300	41,67	416,67
	Crema de castaña Mont Blanc		150	20,83	208,33
	Gellan de pera Williams		150	20,83	208,33
	Merengue seco menos dulce		40	5,56	55,56
37160	Marron Antic Confit	Sosa	40	5,56	55,56
36847	Fruit&Sauce de pera	Sosa	40	5,56	55,56
	Para 720 g	Total	720		1000

Colocar la crema de castañas encima del cake y con un trozo de acetato crear un semi-círculo encima. Con una boquilla Mont Blanc, crear unas finas tiras encima de la crema a lo largo del cake. Acabar con trozos de marron Mont Blanc, los dados de pera y los merengues secos.

Cake de castaña y muscovado

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37890	Azúcar muscovado	Sosa	130	17,76	177,60
	Huevo		130	17,76	177,60
37654	Pasta de castaña Mont Blanc	Sosa	230	31,42	314,21
	Whisky		15	2,05	20,49
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	90	12,30	122,95
37117	Baking Powder Std	Sosa	4	0,55	5,46
	Sal		3	0,41	4,10
150302	Mantequilla 82%	Elle&Vire	130	17,76	177,60
Para 600 g			Total	732 g	1000

Mezclar el azúcar muscovado con el huevo y batir ligeramente hasta que el azúcar quede disuelto. Aparte, triturar la pasta de castaña junto con el whisky y verter en la primera elaboración. Añadir los sólidos y mezclar bien. Por último, verter la mantequilla fundida y mezclar hasta que quede una masa lisa y emulsionada. Cocer a 180 °C durante 10 minutos y después a 160 °C durante 30 minutos más.

Crema de castaña Mont Blanc

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
37654	Pasta de castaña Mont Blanc	Sosa	125	62,50	625
37437	Marron Antic Confit	Sosa	50	25	250
	Whisky		25	12,50	125
Para 200 g			Total	200	1000

Mezclar todos los ingredientes en una tritadora y mezclar bien hasta que quede una pasta lisa y fina. Dejar reposar en nevera unas horas antes de usar.

Gellan de pera Williams

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34507	Pulpa de pera Williams	Ravifruit	135	66,50	665,02
	Jarabe TPT		65	32,02	320,20
38697	Goma Gellan	Sosa	3	1,48	14,78
Para 180 g			Total	203	1000

Mezclar todos los ingredientes en una cazo y mezclar bien. Hervir 2 minutos y disponer en un molde deseado. Dejar gelificar.

Merengue seco menos dulce

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		90	32,14	321,43
38461	Albuwhip	Sosa	10	3,57	35,71
38489	Azúcar lustre	Sosa	140	50	500
39054	Trehalosa	Sosa	40	14,29	142,86
Para 260 g			Total	280	1000

Mezclar el Albuwhip con el agua. Montar. Una vez montado añadir la trehalosa y el azúcar. Seguir montando tres minutos más. Escudillar con la forma deseada y dejar secar 6 horas a 60 °C.

BASE 2 GELATINAS ELÁSTICAS TARTELETA DE UVAS Y LICHÍ



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Crema de limón		70	31,32	313,20
	Velo de lichi		30	13,42	134,23
	Uva fresca		60	26,85	268,46
30932	Tartaleta	La Rose Noire	60	26,85	268,46
	Flor de saúco		0,50	0,22	2,24
37785	Copeaux de limón	Sosa	3	1,34	13,42
	Para 220 g	Total	223,50		1000

Rellenar la tartaleta con la crema de limón y aplanar al borde con una espátula. Colocar las uvas peladas y cortadas por la mitad hasta rellenar por completo la superficie de la tartaleta. Colocar el velo de lichi por encima de las uvas haciendo pliegues irregulares. Acabar con las flores de saúco y el copeaux de limón.

Crema de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	100	22,73	227,27
34353	Azúcar	Sosa	150	34,09	340,91
	Huevo entero		150	34,09	340,91
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	15	3,41	34,09
36638	Mantequilla 82%	Elle&Vire	25	5,68	56,82
Para 400 g			Total	440	1000

Mezclar todos los ingredientes con un batidor eléctrico. Cocinarlos hasta el punto de ebullición removiendo constantemente. Retirar del fuego, añadir la mantequilla y mezclar con un batidor eléctrico. Dejar enfriar.

Velo de lichi

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34489	Puré de lichi	Ravifruit	250	95,42	954,20
38678	Gelificante vegetal	Sosa	12	4,58	45,80
Para 250 g			Total	262	1000

Mezclar los ingredientes en un cazo y mezclar bien hasta que quede disuelto. Llevar a ebullición. Retirar las burbujas formadas en la superficie y extender sobre una placa 2 mm de grosor. Dejar gelificar.

BASE 3 GELIFICADOS TIERNOS

PANNACOTTA DE CARAMELO Y ESPUMA DE MANZANA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Bizcocho de miel y avellana		40	18,18	181,82
	Pannacotta de caramelo		100	45,45	454,55
	Espuma de manzana		40	18,18	181,82
37244	Manzana Fruit&Sauce	Sosa	30	13,64	136,36
38785	Manzana Premium Crystal	Sosa	10	4,55	45,45
Para 220		Total	220		1000

Colocamos en la base el bizcocho de miel y avellana cortado con el mismo molde de la pannacotta. Encima la pannacotta de caramelo. A continuación los dados de manzana Fruit&Sauce en el borde superior de la pannacotta. En el centro colocamos la espuma de manzana y acabamos con la manzana Premium Crystal encima.

Bizcocho de miel y avellana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		160	29,74	297,40
38461	Albuwhip	Sosa	18	3,35	33,46
37469	Miel	Sosa	145	26,95	269,52
37347	Harina de avellana tostada	Sosa	150	27,88	278,81
38469	Almidón de arroz	Sosa	40	7,43	74,35
36663	Mantequilla noisette	Corman	25	4,65	46,47
Para 450 g			Total	538	1000

Mezclar el agua con Albuwhip y montar. Añadir la miel y seguir montando un minuto más. Tamizar los sólidos y mezclar de forma delicada en el merengue de miel. Por último añadir la mantequilla noisette derretida y volver a mezclar. Extender sobre un tapete de silicona y hornear a 170 °C durante 10 minutos.

Pannacotta de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	125	61,73	617,28
	Leche		25	12,35	123,46
34353	Azúcar	Sosa	50	24,69	246,91
38970	Pro-pannacotta	Sosa	0,50	0,25	2,47
38352	Extracto de vainilla Bourbon	Sosa	2	0,99	9,88
Para 200 g			Total	202,50	1000

Verter el azúcar en un cazo y caramelizar muy despacio a 185 °C. Verter el caramelo sobre un tapete de silicona y dejar enfriar. Una vez frío triturar bien hasta obtener un polvo. Mezclar con el resto de ingredientes, triturar y llevar a ebullición. Verter la mezcla en el molde deseado y dejar gelificar.

Espuma de manzana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34450	Puré de manzana	Ravifruit	150	60	600
36614	Nata 35%	Elle&Vire	50	20	200
34353	Azúcar	Sosa	25	10	100
38976	Proespuma Frío	Sosa	20	8	80
37435	Pasta concentrada de manzana	Sosa	5	2	20
Para 250 g			Total	250	1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

BASE 4 ASPICS TEMPLADOS

ASPIC DE MISO Y VERDURAS CON CREMA DE TOFU AHUMADO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Gelatina de miso		40	23,26	232,56
	Crema de tofu ahumado		40	23,26	232,56
	Nabo		15	8,72	87,21
	Zanahoria		15	8,72	87,21
	Guisantes		15	8,72	87,21
	Espárragos verdes		15	8,72	87,21
	Alcachofas		20	11,63	116,28
37807	Cristales de sal mediterránea	Sosa	2	1,16	11,63
	Aceite de oliva		10	5,81	58,14
	Para 170 g	Total	172		1000

Cortar las verduras en *brunoise* de 2x2 mm y escaldarlas. Disponer en el molde deseado. Fundir la gelatina de miso y llenar los moldes con la verdura. Dejar gelificar. Disponer la crema de tofu ahumado en el fondo del plato con una espátula. A continuación, el aspic de verduras. En un lateral colocar unos trozos de nabo crudo con las tiras de espárragos hechas con un pelador y las puntas de los espárragos escaldados. Acabar con unos chips de alcachofas fritos en aceite de oliva, cristales de sal y aceite de oliva virgen.

Gelatina de miso

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		500	90,09	900,90
	Pasta de miso		50	9,01	90,09
37872	Agar-agar	Sosa	5	0,90	9,01
Para 500 g			Total	555	1000

Mezclar el agua con la pasta de miso, triturar y dejar decantar para clarificar. Pasar por una colador fino y añadir el agar-agar. Llevar a ebullición para activar el agar-agar y reservar.

Crema de tofu ahumado

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Tofu ahumado		100	32,95	329,49
	Leche de soja		200	65,90	658,98
	Sal		3	0,99	9,88
37874	Gelespessa	Sosa	0,50	0,16	1,65
Para 280 g			Total	303,50	1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien hasta obtener una textura fina y sedosa. Reservar a 4 °C.