



COMMENT UTILISER LES GÉLIFIANTS D'ORIGINE VÉGÉTALE ?

GOMME GELLAN / GÉLIFIANT VÉGÉTAL / 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 du service R et D et technicien

Cuisinier et pâtissier de formation. Spécialiste en ingrédients techniques.

CAT CAST ENG



Javier Guillén

Expert en pâtisserie et en chocolaterie

Formé en pâtisserie, il domine tous les domaines. En charge de la création de la partie sucrée.

CAST FR ENG IT PORT



Eduard Azuaza

Conseiller technique

Cuisinier de formation. Spécialiste en cuisine et desserts de restaurant.

CAT CAST FR ENG RUM IT

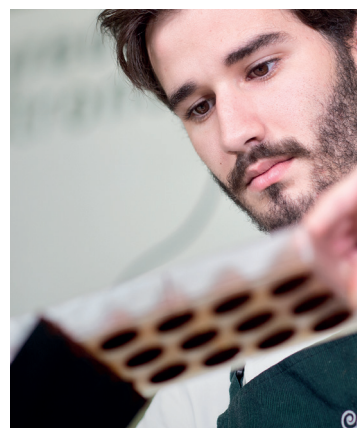


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

GOMME GELLAN

Gélifiant obtenu par fermentation d'une bactérie (*Sphingonomas Elodea*)



Dosage: 1-2 %

Code	Poids	u/boîte
38697	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Il gélifie rapidement et résiste très bien aux températures élevées, sans fondre. On obtient une texture ferme, friable et transparente.

EMPLOI

Mélanger avec le liquide froid et chauffer jusqu'à ébullition, en remuant constamment. La gélification est obtenue rapidement entre 70-80 °C.

REMARQUES

Il permet de former des gélamines très résistantes aux températures élevées sans fondre, et peut être utilisé pour les garnitures à cuire au four ou gélifiées très chaudes.

ÉLABORATIONS

Gélamines résistantes à la chaleur, garnitures pour biscuits et viennoiseries.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Gélification rapide
- Gélamine très résistante aux températures élevées
- Transparence élevée
- Permet la gélification de liquides acides
- Origine végétale.



Allergènes
Sans allergènes



La gomme gellan résiste à des températures élevées sans fondre, ce qui permet de réaliser des gelées pouvant passer au four.

GÉLIFIANT VÉGÉTAL

Mélange de gélifiant d'origine végétale extrait d'algues rouges et de gomme de caroube



Dosage: 5 %

Code	Poids	u/boîte
38678	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Gélification rapide, thermoréversible entre 60-70 °C. Texture ferme et élastique.

EMPLOI

Mélanger avec le liquide froid et chauffer jusqu'à ébullition, en remuant constamment. La gélification s'obtient quand le mélange refroidit pour atteindre entre 60-70 °C.

REMARQUES

La gélatine qu'elle forme est très élastique, ferme et facile à manipuler. Il ne colle PAS aux surfaces sur lesquelles il est étalé. Ce gélifiant est plus efficace pour les liquides contenant du calcium.

ÉLABORATIONS

Produits gélifiés élastiques pour utilisations sucrées ou salées, pouvant être façonnés en voiles ou en « fausses pâtes » telles que des tagliatelles, des spaghettis, des macaronis, etc. Pas besoin d'utiliser de la farine.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Gélification rapide.
- Gélatine résistante à la température, jusqu'à 70 °C.
- Texture très élastique et ferme.
- Permet de gélifier les liquides à forte teneur en alcool.
- Origine végétale.



Allergènes
Sans allergènes



Le Gélifiant végétal permet de créer des gelées fermes et élastiques. Par ailleurs, sa vitesse de gélification en fait un ingrédient idéal pour réaliser des glaçages par immersion.

PRO-PANNACOTTA

Gélifiant d'origine végétale extrait d'algues rouges



Dosage: 0,5-1,5 %

Code	Poids	u/boîte
38970	800 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Gélification rapide, thermoréversible entre 60-70 °C. Texture tendre et élastique.

EMPLOI

Mélanger avec le liquide froid et chauffer jusqu'à ébullition, en remuant constamment. La gélification s'obtient quand le mélange refroidit pour atteindre entre 60-70 °C.

REMARQUES

La gélatine qu'elle forme devient fluide si on l'agite, puis reprend sa forme gélatineuse initiale. Ce gélifiant est plus efficace pour les liquides contenant du calcium.

ÉLABORATIONS

Crème de type flan, pannacotta, pudding sans ajout d'œufs. Gélatines buvables. Royales.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Gélification rapide.
- Gélatine résistante à la température, jusqu'à 70 °C.
- Texture tendre et crémeuse.
- Permet de gélifier les liquides à forte teneur en alcool.
- Origine végétale.



Allergènes
Sans allergènes



Le Pro-pannacotta offre une texture tendre, très agréable en bouche, et peut également être chauffé (<60 °C).

AGAR-AGAR

Gélifiant d'origine végétale extrait d'algues rouges



Dosage: 0,5-1,5 %

Code	Poids	u/boîte
37872	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Gélification lente, thermoréversible entre 70-80 °C. Texture ferme, friable et transparente.

EMPLOI

Mélanger avec le liquide froid et chauffer jusqu'à ébullition, en remuant constamment. La gélification s'obtient quand la température du mélange est inférieure à 40 °C.

REMARQUES

Sa principale différence est qu'il gélifie à environ 40 °C. Une fois gélifié, il résiste à des températures allant jusqu'à 70-80 °C. Cela permet de ne pas avoir à chauffer tout le liquide que l'on souhaite gélifier, et par conséquent de garder toute sa fraîcheur. Cela permet également d'ajouter d'autres éléments à la formule avant sa gélification complète.

ÉLABORATIONS

Gélatines chaudes et froides. Caviar solide, aspics, gélatines friables.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Gélification lente.
- Gélatine résistante à la température, jusqu'à 80 °C.
- Transparence élevée.
- Permet la gélification de liquides acides.
- Origine végétale.



Allergènes

Sans allergènes



L'agar-agar permet de réaliser des gelées fermes et il peut être chauffé (<80 °C).

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 GÉLATINES
RÉSISTANTES À LA CUISSON



BASE 2 GÉLATINES ÉLASTIQUES



BASE 3 GÉLÉES TENDRES



BASE 4 ASPICS TEMPÉRÉS



BASE 1 GÉLATINES RÉSISTANTES À LA CUISSON



Gellan de poires Williams



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de poires Williams		135	66,50	665,02
	Sirop TPT		65	32,02	320,20
38697	Gomme gellan	Sosa	3	1,48	14,78
	Pour 180 g	Total	203		1000

Mélanger tous les ingrédients à froid et remuer bien. Faire bouillir 2 minutes et verser dans les moules désirés. Laisser gélifier.

BASE 2 GÉLATINES ÉLASTIQUES



Voile de litchi



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de litchi		250	95,42	954,20
38678	Gélifiant végétal	Sosa	12	4,58	45,80
	Pour 250 g	Total	262		1000

Mélanger tous les ingrédients à froid dans une casserole. Porter à ébullition. Prendre soin de retirer les bulles formées en surface. Faire couler sur une plaque sur 2 mm d'épaisseur. Laisser prendre.

BASE 3 GÉLÉES TENDRES



Pannacotta de caramel



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		250	61,62	616,22
	Lait		50	12,32	123,24
34353	Sucre	Sosa	100	24,65	246,49
38970	Pro-pannacotta	Sosa	0,70	0,17	1,73
38352	Extrait de vanille Bourbon	Sosa	5	1,23	12,32
Pour 400 g			Total	405,70	1000

Faire un caramel à sec avec le sucre et le porter à 185 °C. Verser sur un tapis de silicone. Mixer pour le réduire en poudre. Ajouter le reste des ingrédients, mixer et porter à ébullition. Verser la pannacotta et laisser gélifier au frais.

BASE 4 ASPICS TEMPÉRÉS



Gélatine de miso



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	90,09	900,90
	Pâte de miso		100	9,01	90,09
37872	Agar-agar	Sosa	10	0,90	9,01
Pour 1,1 kg			Total	1110	1000

Mélanger l'eau avec la pâte de miso, mixer et laisser décanter pour clarifier. Filtrez à travers un *superbag* et ajoutez l'agar-agar. Portez à ébullition pour activer l'agar-agar et réserver.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 GÉLATINES RÉSISTANTES À LA CUISSON CAKE À LA CHATAIGNE ET POIRE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Cake chataigne et muscovado		300	41,67	416,67
	Crème de marrons Mont Blanc		150	20,83	208,33
	Gellan de poires Williams		150	20,83	208,33
	Meringue séchée moins sucrée		40	5,56	55,56
37160	Marron antic confit	Sosa	40	5,56	55,56
36847	Fruit&Sauce de poire	Sosa	40	5,56	55,56
	Pour 720 g	Total	720		1000

Etaler la crème de marron sur le cake et lisser à l'aide d'un plastique rodohid pour former une forme demi-circulaire. Couvrir avec des vermicelles de crème à l'aide d'une douille vermicelle le long du cake. Finir avec des morceaux de marron, poire Fruit&Sauce et meringues seches placés de façon aléatoire.

Cake châtaigne et muscovado

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37890	Sucre muscovado	Sosa	130	17,76	177,60
	Œufs		130	17,76	177,60
37654	Pâte de marron Mont Blanc	Sosa	230	31,42	314,21
	Whisky		15	2,05	20,49
	Farine T55		90	12,30	122,95
37117	Poudre à lever	Sosa	4	0,55	5,46
	Sel		3	0,41	4,10
	Beurre 82%		130	17,76	177,60
	Pour 600 g	Total	732		1000

Mélanger le sucre muscovado et l'œuf jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. A part, mixer la pâte de marron avec le whisky et verser ce mélange à la première élaboration. Ajouter les solides et mélanger bien. Pour finir ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que la masse soit bien lisse et émulsionnée. Cuire à 180 °C pendant 10 minutes puis à 160 °C 30 minutes de plus.

Crème de marrons Mont Blanc

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37654	Pâte de marron Mont Blanc	Sosa	125	62,50	625
37437	Marrons confits à l'ancienne	Sosa	50	25	250
	Whisky		25	12,50	125
	Pour 200 g	Total	200		1000

Mixer tous les ingrédients dans un robot mixeur jusqu'à l'obtention d'une crème fine et lisse. Laisser reposer au frais quelques heures avant d'utiliser.

Gellan de poires Williams

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de poires Williams		135	66,50	665,02
	Sirop simple		65	32,02	320,20
38697	Gomme gellan	Sosa	3	1,48	14,78
Pour 180 g			Total	203	1000

Mélanger tous les ingrédients à froid et remuer bien. Faire bouillir 2 minutes et verser dans les moules désirés. Laisser gélifier.

Meringue séchée moins sucrée

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		90	32,14	321,43
38461	Albuwhip	Sosa	10	3,57	35,71
38489	Sucre glace	Sosa	140	50	500
39054	Tréhalose	Sosa	40	14,29	142,86
Pour 260 g			Total	280	1000

Mélanger l'Albuwhip avec l'eau. Fouetter. Une fois monté, ajouter le tréhalose et le sucre glace. Continuer de monter 3 minutes. Pocher en formes désirées et laisser sécher pendant 6 heures à 60 °C.

BASE 2 GÉLATINES ÉLASTIQUES TARTELETTE AU LITCHI ET RAISINS



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Crème au citron		70	31,32	313,20
	Voile de litchi		30	13,42	134,23
	Raisins		60	26,85	268,46
	Tartelette		60	26,85	268,46
	Fleur de sureau		0,50	0,22	2,24
37785	Copeaux de citron	Sosa	3	1,34	13,42
	Pour 220 g	Total	223,50		1000

Remplir la tartelette avec la crème de citron et lisser. Peler les raisins et découper en deux. Les disposer sur toute la surface de la crème. Ensuite, placer le voile de litchi en formant des vagues aléatoires. Finir avec des fleurs de sureau et les copeaux de citron.

Crème au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		100	22,73	227,27
34353	Sucre	Sosa	150	34,09	340,91
	Œuf		150	34,09	340,91
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	15	3,41	34,09
	Beurre		25	5,68	56,82
Pour 440 g			Total 400		1000

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et porter à ébullition pour obtenir une crème bien lisse. Ajouter le beurre et bien mixer. Couvrir avec du film au contact et laisser reposer au frigo.

Voile de litchi

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de litchi		250	95,42	954,20
38678	Gélifiant végétal	Sosa	12	4,58	45,80
Pour 250 g			Total 262		1000

Mélanger tous les ingrédients à froid dans une casserole. Porter à ébullition. Prendre soin de retirer les bulles formées en surface. Faire couler sur une plaque sur 2 mm d'épaisseur. Laisser prendre.

BASE 3 GÉLÉES TENDRES

PANNACOTTA AU CARAMEL ET ESPUMA DE POMME



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Biscuit miel et noisettes		40	18,18	181,82
	Pannacotta de caramel		100	45,45	454,55
	Espuma de pommes		40	18,18	181,82
37244	Pomme Fruit&Sauce	Sosa	30	13,64	136,36
38785	Pomme Premium Crystal	Sosa	10	4,55	45,45
	Pour 220 g	Total	220		1000

Découper un disque de biscuit et déposer à la base de l'assiette. Ensuite la pannacotta de caramel et la pomme Fruit&Sauce. Finir avec l'espuma et la pomme Premium Crystal.

Biscuit miel et noisettes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		160	29,74	297,40
38461	Albuwhip	Sosa	18	3,35	33,46
37469	Miel	Sosa	145	26,95	269,52
37347	Farine d'amandes torréfiées	Sosa	150	27,88	278,81
38469	Amidon de riz	Sosa	40	7,43	74,35
	Beurre noisette		25	4,65	46,47
	Pour 450 g	Total	538		1000

Mélanger l'eau et l'albumine, puis monter. Ajouter le miel comme un sirop et continuer de monter une minute. Tamiser les solides et les ajouter à la meringue de miel. Pour finir verser le beurre noisette et mélanger. Verser la masse dans un moule silicone pour biscuits et cuire 10 minutes à 170 °C.

Pannacotta de caramel

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		125	61,73	617,28
	Lait		25	12,35	123,46
34353	Sucre	Sosa	50	24,69	246,91
38970	Pro-pannacotta	Sosa	0,50	0,25	2,47
38352	Extrait de vanille Bourbon	Sosa	2	0,99	9,88
	Pour 200 g	Total	202,50		1000

Faire un caramel à sec avec le sucre et le porter à 185 °C. Verser sur un tapis de silicone. Mixer pour le réduire en poudre. Ajouter le reste des ingrédients, mixer et porter à ébullition. Verser la pannacotta et laisser gélifier au frais.

Espuma de pomme

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de pommes		150	60	600
	Crème 35%		50	20	200
34353	Sucre	Sosa	25	10	100
38976	Proespuma Froid	Sosa	20	8	80
37435	Pâte concentrée de pommes	Sosa	5	2	20
Pour 250 g			Total	250	1000

Mixer tous les ingrédients pendant une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux cartouches de gaz. Réserver au frais.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Cartouches de gaz	Isi

BASE 4 ASPICS TEMPÉRÉS

ASPIC AUX LÉGUMES AVEC CRÈME DE TOFU FUMÉ



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Gelée de miso		40	23,26	232,56
	Crème de tofu fumé		40	23,26	232,56
	Navet		15	8,72	87,21
	Carotte		15	8,72	87,21
	Petit pois		15	8,72	87,21
	Asperges vertes		15	8,72	87,21
	Artichaut		20	11,63	116,28
37807	Cristaux de sel méditerranéen	Sosa	2	1,16	11,63
	Huile d'olive		10	5,81	58,14
	Pour 170 g	Total	172		1000

Découper les légumes en brunoise 2x2 mm et blanchir. Remplir les moules désirée. Fondre la gélatine et remplir les moules avec les légumes. Laisser gélifier. Déposer la crème de tofu à la base de l'assiette. En suite l'aspic de légumes. Au côté des morceaux de navet et une julienne d'asperges crues. Ensuite les pointes d'asperges blanchies et puis des chips d'artichaut frits dans de l'huile d'olive. Finir avec un filet d'huile et des cristaux de sel.

Gelée de miso

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		500	90,09	900,90
	Pâte de miso		50	9,01	90,09
37872	Agar-agar	Sosa	5	0,90	9,01
Pour 500 g			Total	555	1000

Mélanger l'eau avec la pâte de miso, mixer et laisser décanter pour clarifier. Filtrer à travers un chinois fin et ajouter l'agar-agar. Porter à ébullition pour activer l'agar agar et réserver.

Crème de tofu fumé

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Tofu fumé		100	32,95	329,49
	Lait de soja		200	65,90	658,98
	Sel		3	0,99	9,88
37874	Gelespessa	Sosa	0,50	0,16	1,65
Pour 280 g			Total	303,50	1000

Mélanger tous les ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une crème bien fine. Réserver à 4 °C.