



¿CÓMO REDUCIR EL DULZOR Y MEJORAR LA TEXTURA DE NUESTRAS ELABORACIONES UTILIZANDO AZÚCARES?

CREMSUCRE / DEXTROSA / TREHALOSA / ISOMALT



Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles - Catalunya - Spain

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





Guillermo Corral

Coordinador de Aula Sosa

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT

CAST

FR

ENG

IT



Eduard Azuaza

Asesor técnico

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

CAT

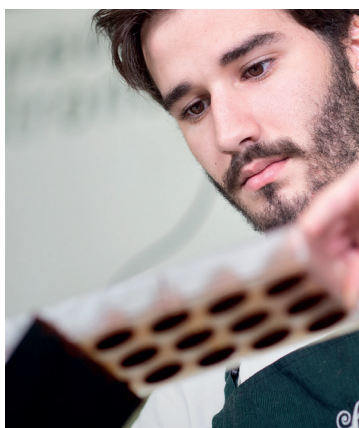
CAST

FR

ENG

RUM

IT



Jean Siviude

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST

FR

ENG

DE



Óscar Albiñana

Experto en innovación

Cocinero y pastelero de formación. Especialista en ingredientes técnicos.

CAT

CAST

ENG

CREMSUCRE

Azúcar invertido de textura cremosa



Dosificación: 10 a 30% en sustitución del azúcar

Código	Peso	u/caja
37821	7 kg	—

PROPIEDADES

Sólidos 72% / PAC 190% / POD 110% / 80 °Brix.

Azúcar invertido de textura cremosa elaborado con una combinación de fructosa, dextrosa y sacarosa.

Aporta humedad y alarga la conservación en elaboraciones de bollería, cremas y ganache.

Tiene un elevado poder anticongelante que permite reducir la cristalización, favoreciendo la textura cremosa en helados y productos para heladería.

MODO DE USO

Añadir en sustitución de la sacarosa en distintos porcentajes según aplicación: Bollería 25-30% / bizcochos y masas batidas 15-20% / caramelos y tofes 5-10% / helados y sorbetes 30-50% / turrón (en sustitución de la miel total o parcial) / mazapán 15-20% / trufas y cremas 10-15%.

OBSERVACIONES

En sustitución de la sacarosa, aporta elasticidad, mayor dulzura, mejor conservación, refuerzo de la coloración de los productos horneados y disminución del punto de congelación.

ELABORACIONES

Ganache y trufas, helados, masas batidas, caramelos, mazapán y turrón.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gran poder anticongelación.
- Mejora la conservación.
- Aporta elasticidad.
- Sabor neutro.



Cremsucre evita la recristalización del azúcar por lo cual mantiene la humedad en las elaboraciones.

DEXTROSA EN POLVO

100% dextrosa



Dosificación: qs

Código	Peso	u/caja
39462	650 g	6 u

PROPIEDADES

Sólidos 92% / PAC 172% / POD 74%.

Es un edulcorante en forma de polvo cristalino blanco que se obtiene a partir de hidratos de carbono simples, como por ejemplo el almidón de maíz.

Por su alto valor anticristalizante es ideal para mejorar elaboraciones que requieran congelación.

Su poder edulcorante es menor al del azúcar, permitiendo rebajar el dulzor manteniendo la carga de sólidos necesaria.

Reduce el valor de la actividad del agua (Aw) y actúa de activador de levaduras, por lo que favorece procesos de fermentación como panes o cerveza.



MODO DE USO

Puede sustituir, según el caso, la totalidad o parte de la sacarosa de una receta, aunque se aconseja utilizar entre un 10 a 30% en substitución del azúcar común.

OBSERVACIONES

La dextrosa es muy usada en la elaboración de helados por su especial característica anticongelante, que impide la formación de cristales de hielo, consiguiendo un helado más blando, menos dulce y alargando su conservación.

ELABORACIONES

Elaboración de caramelos y helados. Edulcorante en masas secas, batidas y bollería. Activador de la levadura para bebidas fermentadas (cerveza, kombucha) y como recubrimiento de embutidos favoreciendo la proliferación de bacterias beneficiosas.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Gran poder anticongelación.
- Permite reducir dulzor.
- Favorece la fermentación de levaduras.
- Sabor neutro.

La dextrosa tiene un alto poder anticongelante lo que permite mantener la textura del helado más tierna a temperaturas negativas. También tiene un poder edulcorante inferior a la sacarosa por lo que se obtienen elaboraciones con más sabor.

TREHALOSA EN POLVO

Trehalosa extraída de tapioca



Dosificación: 10-30 %

Código	Peso	u/caja
39054	700 g	6 u

PROPIEDADES

Sólidos 95% / PAC 100% / POD 45%.

Mucha capacidad de retención de agua.

Mejora la congelación de las elaboraciones. Evita sinéresis. Realza los sabores. Evita la oxidación. Estable al calor y al ácido. Repele la humedad en elaboraciones secas.

Actúa como estabilizante en elaboraciones batidas.

MODO DE USO

Se aconseja utilizar entre un 10 a un 30% en sustitución del azúcar común aunque se puede reemplazar hasta el 100% del contenido de azúcar.

OBSERVACIONES

Es aplicable a cualquier elaboración con contenido tanto acuoso como graso.

ELABORACIONES

Evita la oxidación de frutas y verduras. Repele la humedad en elaboraciones secas como caramelos, frutos secos caramelizados, galletas, sablés y merengues secos. Retrasa la desecación.

Actúa como estabilizante en cremas montadas, mousse y merengues. Evita sinéresis.

Permite realizar gominolas y *pâte de fruit* con menos brix y más estables.



La trehalosa tiene un poder edulcorante por debajo de la mitad de la sacarosa por lo que conseguimos elaboraciones menos dulces realzando el sabor del resto de los ingredientes. También cumple funciones de conservación y mejora la congelación de las elaboraciones.

ISOMALT EN POLVO

100% isomalt



Dosificación: qs

Código	Peso	u/caja
39463	900 g	6 u

PROPIEDADES

Sólidos 95% / PAC 99% / POD 50%.

Isomalt 100% es un disacárido derivado de la sacarosa. Aporta la mitad de dulzor y calorías que la sacarosa. Es estable a altas temperaturas sin producir pardeamiento (150 °C) proporcionando caramelos transparentes, sin color y mejorando la resistencia a la humedad.

MODO DE USO

Se puede sustituir por la sacarosa en relación 1:1 sin variar las características físicas del producto final.

OBSERVACIONES

Una vez fundido, es muy elástico y cristaliza más rápido que la sacarosa, permitiendo realizar infinitas formas fácilmente.

ELABORACIONES

Caramelos y elaboraciones de pastelería libres de azúcar, caramelos duros. Es ideal para realizar esculturas de caramelo.

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Bajo poder edulcorante.
- Estable a altas temperaturas.
- Gran resistencia a la humedad.
- Sabor neutro.



Isomalt reduce el poder edulcorante de nuestras elaboraciones a la mitad respetando más el sabor del resto de los ingredientes de la elaboración.

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 BIZCOCHOS Y MASAS BATIDAS



BASE 2 HELADOS



BASE 3 CAMELOS



BASE 4 MERMELADAS



BASE 1 BIZCOCHOS Y MASAS BATIDAS



Fondant de chocolate



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34371	Huevo		610	27,05	270,51
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	500	22,17	221,73
4655	Chocolate negro Manjari 64%	Valrhona	525	23,28	232,82
37890	Azúcar muscovado Dark	Sosa	300	13,30	133,04
34353	Azúcar	Sosa	200	8,87	88,69
	Sal		5	0,22	2,22
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	15	0,67	6,65
37347	Harina de avellana tostada	Sosa	20	0,89	8,87
37821	Cremsucre	Sosa	80	3,55	35,48
	Para 2,2 kg	Total	2255		1000

Fundir el chocolate con la mantequilla a 40 °C. Añadir el Cremsucre, a continuación el huevo líquido y el Gelcrem. Triturar bien el muscovado y la sacarosa y añadir a la elaboración. Una vez mezclado, añadir el resto de elementos.

BASE 2 HELADOS



Helado de vainilla Premium

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	60,06	600,60
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	15,02	150,15
39462	Dextrosa en polvo	Sosa	50	3,75	37,54
37629	Procrema 100 Frío	Sosa	100	7,51	75,08
34353	Azúcar	Sosa	150	11,26	112,61
37235	Extracto natural de vainilla	Sosa	10	0,75	7,51
39071	Vaina de vainilla Bourbon	Sosa	12	0,90	9,01
37302	Glicerina líquida	Sosa	10	0,75	7,51
Para 1,3 kg			Total 1332		1000

Mezclar con una batidora líquidos y sólidos durante 2 minutos. Dejar madurar la base durante mínimo 5 horas. Volver a triturar la mezcla e introducirla en la máquina heladera. Mantecar. Enfriar rápidamente a -15 °C.

BASE 3 CAMELOS



Caramelo de trehalosa



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39054	Trehalosa en polvo	Sosa	700	70	700
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	300	30	300
Para 1 kg			Total	1000	1000

Cocinar la glucosa hasta obtener un color rubio oscuro. A continuación añadir la trehalosa y cocer hasta tener el caramelo con un color rubio oscuro. Dejar enfriar y triturar hasta tener un polvo muy fino.

BASE 4 MERMELADAS



Mermelada de tomate y albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Zumo de tomate		500	66,14	661,37
39463	Isomalt en polvo	Sosa	120	15,87	158,73
38895	Pectina Low Sugar	Sosa	6	0,79	7,94
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	30	3,97	39,68
38363	Aroma natural de albahaca	Sosa	0,01	0	0,01
	Brunoise de tomate		100	13,23	132,27
	Para 750 g	Total	756,01		1000

Calentar el zumo de tomate y la glucosa a 40 °C. Mezclar el Isomalt y la pectina. Añadirle en lluvia en el zumo. Hervir sin parar de remover. Verter en una bandeja, filmar. Dejar reposar 5 horas. Añadir el aroma y la *brunoise* de tomate.

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 BIZCOCHOS Y MASAS BATIDAS

TARTELETA ALL BLACK



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Sablé de cacao		30	20,69	206,90
	Mousse de chocolate		25	17,24	172,41
	Fondant de chocolate		60	41,38	413,79
	Glaseado de chocolate negro		20	13,79	137,93
3285	Grué de cacao	Valrhona	10	6,90	68,97
	Para 1 ración	Total	145		1000

Rellenar la tartaleta con el fondant y hornear a 140 °C durante 40 minutos. Una vez frío disponer el grué por encima y glasear el mousse con el glaseado. Colocar el mousse glaseado sobre la tartaleta y terminar con un trozo de grué de cacao encima.

Sablé de cacao

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar lustre	Sosa	200	8,62	86,21
39054	Trehalosa en polvo	Sosa	120	5,17	51,72
	Huevo		200	8,62	86,21
37345	Harina de almendra	Sosa	100	4,31	43,10
36637	Mantequilla 82% sin sal	Elle&Vire	640	27,59	275,86
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	900	38,79	387,93
	Cacao en polvo		100	4,31	43,10
38771	Maltodextrina	Sosa	60	2,59	25,86
Para 2,3 kg			Total	2320	1000

Añadir la mantequilla fría a dados sobre los ingredientes sólidos previamente mezclados. Terminar añadiendo el huevo, homogeneizar y laminar entre dos hojas de guitarra a 3 mm de grosor. Forrar el molde y colocar sobre un tapete de silicona microperforado. Cocer a 150 °C durante 14-15 minutos.

Mousse de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche entera		170	15,99	159,92
34353	Azúcar	Sosa	80	7,53	75,26
36614	Nata 35%	Elle&Vire	280	26,34	263,41
	Masa de gelatina		80	7,53	75,26
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valrhona	220	20,70	206,96
38850	Natur Emul	Sosa	8	0,75	7,53
	Aceite de girasol		30	2,82	28,22
	Agua		185	17,40	174,04
38461	Albuwhip	Sosa	10	0,94	9,41
Para 1 kg			Total	1063	1000

Mezclar el Natur Emul con el aceite de girasol y añadir el chocolate fundido a 45 °C. Calentar la leche a 70 °C, añadir la masa de gelatina y verter encima de la mezcla de chocolate. Aparte montar el agua con el Albuwhip. A medio montar incorporar el azúcar poco a poco y continuar montando hasta que el merengue esté bien liso. Añadir el merengue a la masa anterior delicadamente y acabar con la nata semimontada.

Masa de gelatina

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38670	Gelatina de bovino en polvo	Sosa	17	16,67	166,67
	Agua		85	83,33	833,33
	Para 102 g	Total	102		1000

Mezclar la gelatina y el agua. Dejar hidratar 30 minutos en la nevera. Fundir en baño María o microondas y volver a dejar en nevera hasta su uso.

Fondant de chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Huevo líquido		610	27,05	270,51
36637	Mantequilla 82% sin sal	Elle&Vire	500	22,17	221,73
4655	Chocolate negro 64% Manjari	Valrhona	525	23,28	232,82
37890	Azúcar muscovado Dark	Sosa	300	13,30	133,04
34353	Azúcar	Sosa	200	8,87	88,69
	Sal		5	0,22	2,22
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	15	0,67	6,65
37347	Harina de avellana tostada	Sosa	20	0,89	8,87
37821	Cremsucre	Sosa	80	3,55	35,48
	Para 2,2 kg	Total	2255		1000

Fundir el chocolate con la mantequilla a 40 °C. Añadir el Cremsucre, a continuación el huevo líquido y el Gelcrem. Triturar bien el muscovado y la sacarosa y añadir a la elaboración. Una vez mezclado, añadir el resto de elementos.

Glaseado de chocolate negro

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar	Sosa	300	29,82	298,21
	Agua		240	23,86	238,57
38898	Pectina Nappage X58	Sosa	6	0,60	5,96
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	140	13,92	139,17
4653	Chocolate negro 70% Guanaja	Valhrona	200	19,88	198,81
160	Manteca de cacao	Valhrona	100	9,94	99,40
	Cacao en polvo		20	1,99	19,88
Para 1 kg			Total	1006	1000

Mezclar la pectina con el azúcar. Calentar el agua a 40 °C. Verter poco a poco la mezcla de azúcar y pectina, mezclando constantemente con varillas. Llevar a ebullición, incorporar la glucosa y volver a hervir. Retirar del fuego y mezclar con el chocolate y la manteca de cacao. Emulsionar con un batidor eléctrico. Enfriar a 4 °C durante 24 horas. Calentar entre 35 y 40 °C para glasear.

BASE 2 HELADOS

BABÁ AL RON CON HELADO DE VAINILLA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Aire de ron		5	4,55	45,45
	Helado de vainilla premium		30	27,27	272,73
36494	Babá al ron	El Raiguer	75	68,18	681,82
	Para 1 ración	Total	110		1000

Disponer el babá tibio en la base del plato. Colocar un *quenelle* de helado de vainilla y terminar con el aire.

Aire de ron

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Ron añejo		200	41,49	414,94
39598	Naturfoam	Sosa	2	0,41	4,15
	Agua		200	41,49	414,94
34353	Azúcar	Sosa	80	16,60	165,98
Para 400 g			Total 482		1000

Mezclar los ingredientes y airear con el Foam Kit hasta formar una buena espuma. Dejar reposar 5 minutos y recuperar la espuma de la superficie.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35751	Foam Kit	100% Chef

Helado de vainilla premium

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		800	60,06	600,60
36614	Nata 35%	Elle&Vire	200	15,02	150,15
39462	Dextrosa en polvo	Sosa	50	3,75	37,54
37629	Procrema 100 Frío	Sosa	100	7,51	75,08
34353	Azúcar	Sosa	150	11,26	112,61
38353	Extracto puro de vainilla	Sosa	10	0,75	7,51
39071	Vaina de vainilla Bourbon	Sosa	12	0,90	9,01
37302	Glicerina líquida	Sosa	10	0,75	7,51
Para 1,3 kg			Total 1332		1000

Mezclar con batidora líquidos y sólidos durante 2 minutos. Dejar madurar la base durante mínimo 5 horas. Volver a triturar la mezcla e introducirla en la máquina heladera. Mantecar. Enfriar rápidamente a -15 °C.

BASE 3 CAMELOS
MONOGRÁFICO DE CARAMELO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Glaseado de caramelo		100	13,99	139,86
	Cremoso de caramelo		120	16,78	167,83
	Mousse de caramelo		140	19,58	195,80
	Financier de avellanas		120	16,78	167,83
	Interior de caramelo		160	22,38	223,78
37853	Avellanas cantonesas	Sosa	45	6,29	62,94
38527	Crispy de caramelo	Sosa	30	4,20	41,96
	Para 700 g	Total	715		1000

Rellenar el molde deseado con el cremoso de caramelo y el interior de caramelo sobrepuestos y congelar. Rellenar el molde con el mousse e introducir el inserto anterior. Disponer el bizcocho encima y congelar de nuevo. Desmoldar y glasear a 35 °C. Decorar con el crispy de caramelo en el borde inferior y unas avellanas cantonesas encima.

Glaseado de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	275	28,56	285,57
	Leche		250	25,96	259,61
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	120	12,46	124,61
38898	Pectina Nappage X58	Sosa	18	1,87	18,69
	Caramelo de trehalosa		300	31,15	311,53
	Para 900 g	Total	963		1000

Mezclar el caramelo de trehalosa en polvo con la pectina Napagge X58. Llevar la nata y la leche a 40 °C y añadir la mezcla de pectina con el caramelo con varillas a modo de lluvia. Añadir la glucosa y llevar a ebullición. Cubrir con film a contacto y reservar 12 horas a 4 °C. Usar a 35 °C.

Cre moso de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	250	61,52	615,16
	Leche		50	12,30	123,03
	Caramelo de trehalosa		100	24,61	246,06
38970	Pro-pannacotta	Sosa	0,70	0,17	1,72
38689	Goma guar	Sosa	0,70	0,17	1,72
37235	Extracto natural de vainilla	Sosa	5	1,23	12,30
	Para 400 g	Total	406,4		1000

Mezclar por un lado el caramelo de trehalosa en polvo con la goma guar y la Pro-pannacotta. Añadirlo a la nata con la leche y el extracto de vainilla a 40 °C. Mezclar bien y llevar a ebullición. Triturar y verter en el molde. Dejar gelificar.

Mousse de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		150	15,18	151,82
34353	Azúcar	Sosa	100	10,12	101,21
	Aceite de girasol		40	4,05	40,49
36614	Nata 35%	Elle&Vire	500	50,61	506,07
39071	Vaina de vainilla Bourbon	Sosa	5	0,51	5,06
38850	Natur Emul	Sosa	9	0,91	9,11
39460	Inulina en caliente	Sosa	50	5,06	50,61
38689	Goma guar	Sosa	2	0,20	2,02
	Masa de gelatina		78	7,89	78,95
	Caramelo de trehalosa		50	5,06	50,61
	Sal		4	0,40	4,05
	Para 900 g	Total	988		1000

Mezclar el azúcar con la goma guar, la sal, la inulina caliente y el caramelo de trehalosa. Aparte, calentar el agua con la vainilla y la masa de gelatina. Añadir la primera elaboración en el agua poco a poco y triturar bien hasta que quede una base homogénea. Triturar el aceite con el Natur Emul y añadirlo a la elaboración anterior. Dejar enfriar a 28 °C. Añadir la nata semimontada delicadamente con una marise y reservar.

Masa de gelatina

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38670	Gelatina de bovino en polvo	Sosa	13	16,67	166,67
	Agua		65	83,33	833,33
	Para 78 g	Total	78		1000

Mezclar la gelatina y el agua. Dejar hidratar 30 minutos en la nevera. Fundir en baño María o microondas y volver a dejar en nevera hasta su uso.

Caramelo de trehalosa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39054	Trehalosa en polvo	Sosa	700	70	700
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	300	30	300
Para 1 kg			Total	1000	1000

Cocinar la glucosa hasta obtener un color rubio oscuro. A continuación añadir la trehalosa y cocer hasta tener el caramelo con un color rubio oscuro. Dejar enfriar y triturar hasta tener un polvo muy fino.

Financier de avellanas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39711	Harina floja Frolla	Molino Quaglia	90	10,59	105,88
37347	Harina de avellana tostada	Sosa	90	10,59	105,88
	Clara de huevo		225	26,47	264,71
49062	Mantequilla clarificada	Valrhona	100	11,76	117,65
37117	Baking Powder Std	Sosa	50	5,88	58,82
37537	Pasta de avellana italiana tostada	Sosa	70	8,24	82,35
38489	Azúcar lustre	Sosa	225	26,47	264,71
Para 800 g			Total	850	1000

Meclar los sólidos con la clara de huevo y la mantequilla clarificada a 50 °C. Por último añadir la pasta hasta que quede una masa homogénea. Cocer en placa al horno a 155 °C durante 15 minutos. Reservar.

Interior de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39054	Trehalosa en polvo	Sosa	317	16,26	162,56
37305	Glucosa líquida 40 DE (1)	Sosa	350	17,95	179,49
36614	Nata 35%	Elle&Vire	667	34,21	342,05
	Leche (1)		167	8,56	85,64
37305	Glucosa líquida 40 DE (2)	Sosa	167	8,56	85,64
39074	Vainilla de Tahití	Sosa	5	0,26	2,56
	Sal		7	0,36	3,59
36636	Mantequilla con sal 82%	Elle&Vire	233	11,95	119,49
	Leche (2)		37	1,90	18,97
Para 1,9 kg			Total	1950	1000

Calentar la nata, la leche, la glucosa (2), la vainilla y la sal a 90 °C. Cocer la trehalosa y la glucosa (1) a 185 °C. Añadir la elaboración de la crema caliente a la trehalosa y seguir batiendo. Mantener la cocción hasta los 105 °C. Sacar y enfriar a 70 °C. Añadir la mantequilla y poner en la nevera. Una vez frío, tomar 300 g de caramelo y mezclar con 37 g de leche. Poner la mezcla en un aro de 14 cm y congelar.

BASE 4 MERMELADAS

CREMOSO DE MASCARPONE, MERMELADA DE TOMATE
Y ACEITUNAS NEGRAS



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Mermelada de tomate y albahaca		90	48,62	486,22
	Cremoso de mascarpone		35	18,91	189,09
	Teja de aceitunas negras		10	5,40	54,02
	Anchoas		0,10	0,05	0,54
	Hojas de albahaca frescas		50	27,01	270,12
	Para 12 unidades	Total	185,10		1000

Cortar el cremoso de mascarpone y disponer unos cubos sobre el plato. Añadir la mermelada de tomate de manera aleatoria. Cortar unos trozos de de anchoas y colocarlos en el plato. Acabar el plato con las tejas de aceitunas y las hojas de albahaca.

Mermelada de tomate y albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Zumo de tomate		500	66,14	661,37
39463	Isomalt en polvo	Sosa	120	15,87	158,73
38895	Pectina Low Sugar	Sosa	6	0,79	7,94
37305	Glucosa líquida 40 DE	Sosa	30	3,97	39,68
38363	Aroma natural de albahaca	Sosa	0,01	0	0,01
	<i>Brunoise</i> de tomate		100	13,23	132,27
Para 750 g			Total	756,01	1000

Calentar el zumo de tomate y la glucosa a 40 °C. Aparte, mezclar el Isomalt y la pectina y añadir en forma de lluvia al zumo. Hervir sin parar de remover. Verter en una bandeja y filmar. Dejar reposar 5 horas. Añadir el aroma y la *brunoise*.

Cremoso de mascarpone

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36629	Mascarpone	Elle&Vire	350	69,31	693,07
	Leche		150	29,70	297,03
38970	Pro-pannacotta	Sosa	3	0,59	5,94
	Sal		2	0,40	3,96
Para 500 g			Total	505	1000

Mezclar bien la leche, la sal y el Pro-pannacotta. Llevar a ebullición. Añadir el mascarpone y seguir mezclando fuera del fuego. Verter en una bandeja y dejar reposar en nevera.

Teja de aceitunas negras

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Aceitunas negras		250	66,67	666,67
	Agua		100	26,67	266,67
38674	Gelcrem Frío	Sosa	15	4	40
37639	Procrunx	Sosa	10	2,67	26,67
Para 350 g			Total	375	1000

Triturar las aceitunas y el agua durante dos minutos y colar. Mezclar el zumo obtenido con el resto de los ingredientes y volver a triturar durante 3 minutos hasta obtener una crema espesa. Esparcir la crema en un tapete de horno y secar durante 6 horas a 70 °C, hasta que esté crujiente.