



COMMENT AMÉLIORER LA TEXTURE TOUT EN RÉDUISANT LA SENSATION SUCRÉE AVEC NOS SUCRES TECHNIQUES ?

CREMSUCRE / DEXTROSE / TRÉHALOSE / ISOMALT



Sosa Ingredients

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

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





Guillermo Corral

Coordinateur d'Aula Sosa

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT

CAST

FR

ENG

IT



Eduard Azuaza

Conseiller technique

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

CAT

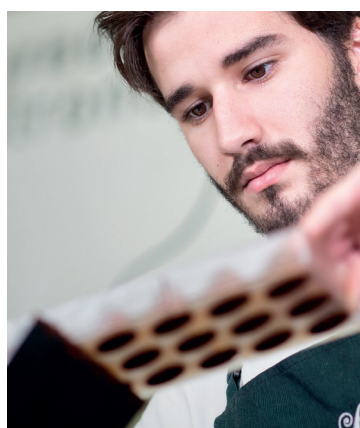
CAST

FR

ENG

RUM

IT



Jean Siviude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST

FR

ENG

DE



Óscar Albiñana

Expert en innovation

Cuisinier et pâtissier de formation. Spécialiste en ingrédients techniques.

CAT

CAST

ENG

CREMSUCRE

Sucre inversé à la texture crémeuse



Dosage: 10 à 30 % en remplacement du sucre

Code	Poids	u/boîte
37821	7 kg	—

PROPRIÉTÉS

Solides 72% / PA 190% / PS 110% / 80° Brix.

Élaboré grâce à une association de fructose, dextrose et saccharose.

Apporte de l'humidité et allonge la durée de conservation pour les préparations de type viennoiseries, crèmes et ganaches.

Possède un pouvoir antigél élevé qui permet de réduire la cristallisation, favorisant l'obtention d'une texture crémeuse dans les glaces et produits de glacerie.

UTILISATION

S'ajoute en remplacement du saccharose en différents pourcentages selon l'application : viennoiseries 25 à 30 % / gâteaux et pâtes battues 15 à 20 % / bonbons et toffees 5 à 10 % / glaces et sorbets 30 à 50 % / nougats (en remplacement total ou partiel du miel) / massepain 15 à 20 % / truffes et crèmes 10 à 15 %.

REMARQUES

En remplacement du saccharose, apporte de l'élasticité et un pouvoir sucrant supérieur, améliore la conservation, renforce la coloration des produits cuits au four et abaisse le point de congélation.

ÉLABORATIONS

Ganaches et truffes, glaces, pâtes battues, bonbons, massepain et nougat.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Pouvoir antigél élevé.
- Améliore la conservation.
- Apporte de l'élasticité.
- Goût neutre.



Cremsucre évite la recristallisation du sucre et maintient donc l'humidité dans les préparations.

DEXTROSE EN POUDRE

Dextrose 100%



Dosage: qs

Code	Poids	u/boîte
39462	650 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Solides 92% / PA 172% / PS 74%.

Il s'agit d'un édulcorant qui se présente sous la forme d'une poudre cristalline blanche obtenue à partir de glucides simples tels que l'amidon de maïs.

Grâce à son fort pouvoir anti-cristallisant, ce produit est idéal pour améliorer les préparations destinées à être congelées.

Son pouvoir édulcorant est inférieur à celui du sucre, ce qui permet d'abaisser la sucrosité tout en maintenant le taux de matières solides nécessaire.

Réduit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) et agit comme un activateur de levures en favorisant les processus de fermentation, par exemple dans les pains ou la bière.



UTILISATION

Peut remplacer, selon le cas, tout ou partie du saccharose d'une recette, bien qu'il soit conseillé d'utiliser un pourcentage de 10 à 30 % en remplacement du sucre commun.

REMARQUES

Le dextrose est couramment utilisé dans la préparation de glaces en raison de ses propriétés antigel particulières. Il empêche la formation de cristaux de glace, permet d'obtenir une glace plus moelleuse mais aussi moins sucrée, et allonge la durée de conservation du produit fini.

ÉLABORATIONS

Préparation de bonbons et de glaces. Édulcorant pour pâtes sèches et battues et pour viennoiseries. Activateur de levures utilisable dans les boissons fermentées (bière, kombucha) et à la surface de produits de charcuterie pour favoriser la prolifération de bactéries bénéfiques.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Pouvoir antigel élevé.
- Permet d'abaisser la sucrosité.
- Favorise la fermentation des levures.
- Goût neutre.

Le dextrose possède un pouvoir antigel élevé, ce qui permet à la texture de la glace de rester plus tendre même à des températures négatives. Il a également un pouvoir sucrant inférieur à celui du saccharose, ce qui permet d'obtenir des préparations plus savoureuses.

TRÉHALOSE EN POUDRE

Tréhalose extrait du tapioca



Dosage: 10-30 %

Code	Poids	u/boîte
39054	700 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Solides 95 % / PA 100 % / PS 45 %.

Important pouvoir de rétention d'eau.

Améliore la congélation des préparations. Évite la synérèse. Rehausse les saveurs. Évite l'oxydation. Stable à la chaleur et à l'acide. Repousse l'humidité dans les préparations sèches.

Agit comme stabilisant des masses montées/fouettées.

UTILISATION

Il est conseillé d'utiliser en remplacement du sucre commun entre 10 et 30 %, bien qu'il soit possible de remplacer jusqu'à 100 % de la teneur en sucre.

REMARQUES

Il s'applique à toute préparation au contenu aqueux comme gras.

ÉLABORATIONS

Évite l'oxydation des fruits et des légumes.

Il repousse l'humidité dans les préparations sèches telles que les bonbons, les fruits secs caramélisés, les biscuits, les sablés et les meringues séchées.

Il agit comme stabilisateur dans les crèmes montées, mousses et les meringues. Évite la synérèse.



Le tréhalose a un pouvoir sucrant inférieur à la moitié de celui du saccharose, permettant d'obtenir des préparations moins sucrées, ce qui renforce la saveur du reste des ingrédients. Il sert également de conservateur et améliore la congélation des préparations.

ISOMALT EN POUDRE

Isomalt 100%



Dosage: qs

Code	Poids	u/boîte
39463	900 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Solides 95% / PA 99% / PS 50%.

Isomalt 100 % est un disaccharide issu du saccharose. Il apporte moitié moins de sucrosité et de calories que le saccharose. Il est stable à des températures élevées sans entraîner de brunissement (150 °C). Il permet d'obtenir des bonbons transparents et incolores, et améliore la résistance à l'humidité.

UTILISATION

Il peut être utilisé pour remplacer le saccharose selon un rapport 1:1 sans modifier les caractéristiques physiques du produit fini.

REMARQUES

Une fois fondu, il est très élastique et cristallise plus rapidement que le saccharose, ce qui permet de réaliser aisément une multitude de formes.

ÉLABORATIONS

Bonbons et préparations pâtisseries sans sucres, bonbons durs.
Produit idéal pour réaliser des sculptures en caramel.

AVANTAGES DU PRODUIT

- Faible pouvoir édulcorant.
- Stable à température élevée.
- Grande résistance à l'humidité.
- Goût neutre.



L'Isomalt réduit de moitié le pouvoir sucrant de nos préparations tout en respectant la saveur du reste des ingrédients de la préparation.

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 BISCUITS ET PÂTES FOUETTÉES



BASE 2 GLACES



BASE 3 CARAMELS



BASE 4 CONFITURES



BASE 1 BISCUITS ET PÂTES FOUETTÉES



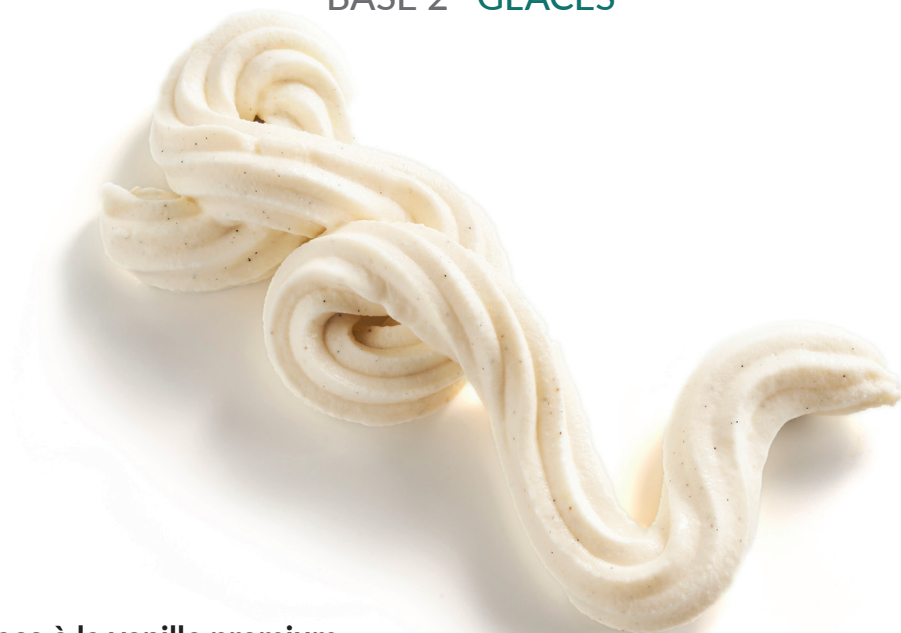
Fondant au chocolat



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Œuf		610	27,05	270,51
	Beurre 82%		500	22,17	221,73
	Chocolat 64%		525	23,28	232,82
37890	Sucre muscovado	Sosa	300	13,30	133,04
34353	Sucre	Sosa	200	8,87	88,69
	Sel		5	0,22	2,22
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	15	0,67	6,65
37347	Farine de noisette grillée	Sosa	20	0,89	8,87
37821	Cremsucre	Sosa	80	3,55	35,48
	Pour 2,2 kg	Total	2255		1000

Fondre le beurre avec le chocolat à 40 °C. Ajouter l'œuf et le Gelcrem et remuer.
Mixer le sucre et le sucre muscovado et verser dans l'élaboration antérieure. Ajouter le Cremsucre et remuer. Enfin, ajouter le reste d'ingrédients et remuer au fouet.

BASE 2 GLACES



Glace à la vanille premium

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Laït		800	60,06	600,60
	Crème 35%		200	15,02	150,15
39462	Dextrose en poudre	Sosa	50	3,75	37,54
37629	Procrema 100 Froid	Sosa	100	7,51	75,08
34353	Sucre	Sosa	150	11,26	112,61
37235	Extrait naturel de vanille	Sosa	10	0,75	7,51
39071	Gousse de vanille Bourbon	Sosa	12	0,90	9,01
37302	Glycérine liquide	Sosa	10	0,75	7,51
Pour 1,3 kg			Total	1332	1000

Mixer tous les ingrédients 2 minutes avec un mixeur. Laisser maturer 5 heures. Turbiner.

BASE 3 CARMELS



Caramel de tréhalose



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	700	70	700
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	300	30	300
Pour 1 unité			Total	295	1000

Faites cuire le glucose jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blond foncé. Ajouter ensuite le tréhalose et faites cuire jusqu'à ce que le caramel ait une couleur blond foncé. Laisser refroidir et mouler en une poudre très fine.

BASE 4 CONFITURES



Confiture à la tomate et basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de tomate		500	66,14	661,37
39463	Isomalt en poudre	Sosa	120	15,87	158,73
38895	Pectine Low Sugar	Sosa	6	0,79	7,94
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	30	3,97	39,68
38363	Arôme naturel au basilic	Sosa	0,01	0	0,01
	Brunoise de tomate		100	13,23	132,27
	Pour 750 g	Total	756,01		1000

Chauffer le jus de tomate à 40 °C. À part, mélanger l'Isomalt avec la pectine et ajouter petit à petit dans le jus tiède. Porter à ébullition durant 2 minutes. Verser le tout dans un bol et filmer a contact. Laisser reposer une journée au frigo. Mélanger avec l'arôme et la brunoise de tomate.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 BISCUITS ET PÂTES FOUETTÉES
TARTELETTE ALL BLACK



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Sablé de cacao		30	20,69	206,90
	Mousse au chocolat		25	17,24	172,41
	Fondant au chocolat		60	41,38	413,79
	Glaçage au chocolat noir		20	13,79	137,93
	Grué de cacao		10	6,90	68,97
	Pour 1 portion	Total	145		1000

Remplir les tartelettes avec le fondant et cuire au four à 140 °C pendant 40 minutes.
Refroidir et remplir avec le grué. Glacer la mousse et déposer au-dessus de la tartelette.
Décorer avec grué.

Sablé de cacao

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre glace	Sosa	200	8,62	86,21
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	120	5,17	51,72
	Œuf		200	8,62	86,21
37345	Farine d'amande	Sosa	100	4,31	43,10
	Beurre 82%		640	27,59	275,86
	Farine T45		900	38,79	387,93
	Cacao en poudre		100	4,31	43,10
38771	Maltodextrine	Sosa	60	2,59	25,86
	Pour 2,3 kg	Total	2320		1000

Ajouter le beurre froid coupé en dés sur les ingrédients solides préalablement mélangés. Terminer en ajoutant les œufs. Bien mélanger et étaler entre deux feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur. Remplir les moules et couvrir d'un tapis de silicone microperforé. Cuire à 150 °C pendant 15 minutes.

Mousse au chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait entier		170	15,99	159,92
34353	Sucre	Sosa	80	7,53	75,26
	Crème 35%		280	26,34	263,41
	Masse de gélatine		80	7,53	75,26
	Couverture de chocolat noir 70%		220	20,70	206,96
38850	Natur Emul	Sosa	8	0,75	7,53
	Huile de tournesol		30	2,82	28,22
	Eau		185	17,40	174,04
38461	Albuwhip	Sosa	10	0,94	9,41
	Pour 1 kg	Total	1063		1000

Mélanger le Natur Emul avec l'huile de tournesol. Ajouter au couverture fondue à 45 °C. Chauffer le lait à 70 °C. Retirer du feu et ajouter la masse de gélatine. Verser sur l'appareil chocolat et émulsifier. À part réaliser une meringue avec l'eau et l'Albuwhip. De que la meringue commence à être consistante, ajouter le sucre petit à petit et monter 5 minutes de plus. Ajouter la meringue délicatement sur l'appareil précédent et finir en ajoutant la crème semi-monté.

Masse de gélatine

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38670	Gélatine bovine en poudre	Sosa	17	16,67	166,67
	Eau		85	83,33	833,33
	Pour 102 g	Total	102		1000

Mélanger la gélatine et l'eau. Laisser hydrater 30 minutes au réfrigérateur. Faire fondre la masse au bain marie ou au micro-ondes et disposer à nouveau au réfrigérateur jusqu'à son usage.

Fondant au chocolat

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Œuf		610	27,05	270,51
	Beurre 82%		500	22,17	221,73
	Chocolat noir 64%		525	23,28	232,82
37890	Sucre muscovado	Sosa	300	13,30	133,04
34353	Sucre	Sosa	200	8,87	88,69
	Sel		5	0,22	2,22
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	15	0,67	6,65
37347	Farine de noisette grillée	Sosa	20	0,89	8,87
37821	Cremsucre	Sosa	80	3,55	35,48
	Pour 2,2 kg	Total	2255		1000

Fondre le beurre avec le chocolat à 40 °C. Ajouter l'œuf et le Gelcrem et remuer. Mixer le sucre et le sucre muscovado et verser dans l'élaboration antérieur. Ajouter le Cremsucre et remuer. Enfin, ajouter le reste d'ingrédients et remuer au fouet.

Glaçage au chocolat noir

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
34353	Sucre	Sosa	300	29,82	298,21
	Eau		240	23,86	238,57
38898	Pectine Nappage X58	Sosa	6	0,60	5,96
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	140	13,92	139,17
	Chocolat noir 70%		200	19,88	198,81
	Beurre de cacao		100	9,94	99,40
	Poudre de cacao		20	1,99	19,88
Pour 1 kg			Total	1006	1000

Mélanger la pectine avec le sucre. Chauffer l'eau à 40 °C. Verser progressivement le mélange de sucre et de pectine, en remuant constamment avec un fouet. Porter à ébullition, ajouter le glucose et bouillir de nouveau. Retirer du feu et mélanger avec le chocolat et le beurre de cacao. Emulsionner avec un mixeur plongeant. Refroidir à 4 °C pendant 24 heures. Chauffer entre 35 et 40 °C pour le glaçage.

BASE 2 GLACES

BABA AU RHUM ET GLACE À LA VANILLE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Air de rhum		5	4,55	45,45
	Glace à la vanille premium		30	27,27	272,73
36494	Baba au rhum	El Raiguer	75	68,18	681,82
	Pour 1 portion	Total	110		1000

Disposer le baba chaud sur le fond de l'assiette. Déposer une quenelle de glace à la vanille et terminer avec l'air.

Air de rhum

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Rhum brun		200	41,49	414,94
39598	Naturfoam	Sosa	2	0,41	4,15
	Eau		200	41,49	414,94
34353	Sucre	Sosa	80	16,60	165,98
	Pour 400 g	Total	182		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Créer l'air à l'aide du Foam Kit.

Tools

Code	Outil	Marque
35751	Foam Kit	100% Chef

Glace à la vanille premium

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		800	60,06	600,60
	Crème 35%		200	15,02	150,15
39462	Dextrose en poudre	Sosa	50	3,75	37,54
37629	Procrema 100 Froid	Sosa	100	7,51	75,08
34353	Sucre	Sosa	150	11,26	112,61
38353	Extrait pur de vanille	Sosa	10	0,75	7,51
39071	Gousse de vanille Bourbon	Sosa	12	0,90	9,01
37302	Glycérine liquide	Sosa	10	0,75	7,51
	Pour 1,3 g	Total	1332		1000

Mixer tous les ingrédients 2 minutes avec un mixeur. Laisser maturer 5 heures.
Turbiner.

BASE 3 CARMELS
MONOGRAPHIQUE DE CARMEL



Monographie de caramel

Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Glaçage caramel		100	13,99	139,86
	Crémeux caramel		120	16,78	167,83
	Mousse au caramel		140	19,58	195,80
	Financier à la noisette		120	16,78	167,83
	Interieur caramel		160	22,38	223,78
37853	Noisettes cantonaises	Sosa	45	6,29	62,94
38527	Caramel Crispy	Sosa	30	4,20	41,96
	Pour 700 g	Total	715		1000

Remplir le moule avec le crémeux de caramel et l'intérieur de caramel dispose l'un sur l'autre et congeler. Remplir le moule avec la mousse et insérez l'intérieur. Déposer le

Glaçage caramel

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		275	28,56	285,57
	Lait		250	25,96	259,61
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	120	12,46	124,61
38898	Pectine Nappage X58	Sosa	18	1,87	18,69
	Caramel de tréhalose		300	31,15	311,53
	Pour 900 g	Total	963		1000

Mélanger le caramel en poudre avec la pectine verser sur la crème et lait à 40 °C. remuer bien et porter à ébullition. Couvrir avec du film et reposer 12 heures à 4 °C. Utiliser à 35 °C.

Crémeux caramel

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		250	61,52	615,16
	Lait		50	12,30	123,03
	Caramel de tréhalose		100	24,61	246,06
38970	Pro-pannacotta	Sosa	0,70	0,17	1,72
38689	Gomme de guar	Sosa	0,70	0,17	1,72
37235	Extrait naturel de vanille	Sosa	5	1,23	12,30
	Pour 400 g	Total	406,4		1000

Mélanger le caramel de tréhalose avec la gomme de guar et le Pro-pannacotta et remuer. Chauffer le lait avec la crème et la vanille à 40 °C et verser l'élaboration antérieure petit à petit. Porter à ébullition et mixer bien, verser dans le moule et laisser gélifier.

Mousse au caramel

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		150	15,18	151,82
34353	Sucre	Sosa	100	10,12	101,21
	Huile de tournesol		40	4,05	40,49
	Crème 35%		500	50,61	506,07
39071	Gousse de vanille Bourbon	Sosa	5	0,51	5,06
38850	Natur Emul	Sosa	9	0,91	9,11
39460	Inuline Chaud	Sosa	50	5,06	50,61
38689	Gomme de guar	Sosa	2	0,20	2,02
	Masse de gélatine		78	7,89	78,95
	Caramel de tréhalose		50	5,06	50,61
	Sel		4	0,40	4,05
	Pour 900 g	Total	988		1000

Mélanger le sucre avec la gomme de guar, le sel, l'inuline et le caramel de tréhalose. De côté, chauffer l'eau avec la vanille et la masse de gélatine et ajouter la première élaboration petit à petit. Remuer bien. Ensuite, mélanger l'huile avec le Natur Emul et remuer. Verser dans l'élaboration antérieur et mixer bien. Finalement combiner avec la crème fouettée et réserver.

Masse de gélatine

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38670	Gélatine bovine en poudre	Sosa	13	16,67	166,67
	Eau		65	83,33	833,33
	Pour 78 g	Total	78		1000

Mélanger la gélatine et l'eau. Laisser hydrater 30 minutes au réfrigérateur. Faire fondre la masse au bain marie ou au micro-ondes et disposer à nouveau au réfrigérateur jusqu'à son usage.

Caramel de tréhalose

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	700	70	700
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	300	30	300
Pour 1 kg			Total	1000	1000

Faites cuire le glucose jusqu'à ce qu'il prenne une couleur blond foncé. Ajouter ensuite le tréhalose et faites cuire jusqu'à ce que le caramel ait une couleur blond foncé. Laisser refroidir et moulin en une poudre très fine.

Financier à la noisette

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine T45		90	10,59	105,88
37347	Farine de noisette torréfiée	Sosa	90	10,59	105,88
	Blanc d'œuf		225	26,47	264,71
	Beurre clarifié		100	11,76	117,65
37117	Baking Powder Std	Sosa	50	5,88	58,82
37537	Pâte de noisettes italiennes grillées	Sosa	70	8,24	82,35
38489	Sucre glace	Sosa	225	26,47	264,71
Pour 800 kg			Total	850	1000

Mélanger tous les solides avec le blanc d'œuf et le beurre clarifié à 50 °C et remuer bien. Ajouter la pâte et remuer bien. Étaler sur une plaque et cuire à 155 °C pendant 15 minutes.

Interieur caramel

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
39054	Tréhalose en poudre	Sosa	317	16,26	162,56
37305	Glucose liquide 40 DE (1)	Sosa	350	17,95	179,49
	Crème 35%		667	34,21	342,05
	Lait (1)		167	8,56	85,64
37305	Glucose liquide 40 DE (2)	Sosa	167	8,56	85,64
39074	Gousse de vanille de Tahiti	Sosa	5	0,26	2,56
	Sel		7	0,36	3,59
	Beurre demi sel 82%		233	11,95	119,49
	Lait (2)		37	1,90	18,97
	Pour 1,9 kg	Total	1950		1000

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2) la vanille et le lait à 90 °C. Cuire le tréhalose et le glucose (1) à 185 °C. Ajouter la crème chaude et mélanger jusqu'à 105 °C. Laisser refroidir à 70 °C. Ajouter le beurre et laisser reposer au frais. Un fois froid, prélever 300 g de ce caramel et y ajouter le lait (2).

BASE 4 CONFITURES

CRÈMEUX DE MASCARPONE,
CONFITURE À LA TOMATE & BASILIC AVEC OLIVES NOIRES



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Confiture à la tomate et basilique		90	48,62	486,22
	Crèmeux de mascarpone		35	18,91	189,09
	Tuile d'olives noires		10	5,40	54,02
	Anchois		0,10	0,05	0,54
	Basilic frais		50	27,01	270,12
	Pour 12 unités	Total	185,10		1000

Couper le crèmeux de mascarpone et poser au centre du plat. Verser deux ou trois cuillerées de confiture au-dessus. Couper des petits morceaux d'anchois et placer de façon aléatoire. Terminer avec des tuiles d'olives et le basilic.

Confiture à la tomate et basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de tomate		500	66,14	661,37
39463	Isomalt en poudre	Sosa	120	15,87	158,73
38895	Pectine Low Sugar	Sosa	6	0,79	7,94
37305	Glucose liquide 40 DE	Sosa	30	3,97	39,68
38363	Arôme naturel au basilic	Sosa	0,01	0	0,01
	Brunoise de tomate		100	13,23	132,27
	Pour 750 g	Total	756,01		1000

Chauffer le jus de tomate à 40 °C. À part, mélanger l'Isomalt avec la pectine et ajouter petit à petit dans le jus tiède. Porter à ébullition durant 2 minutes. Verser le tout dans un bol et filmer à contact. Laisser reposer une journée au frigo.

Crèmeux de mascarpone

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Mascarpone		350	69,31	693,07
	Lait		150	29,70	297,03
38970	Pro-pannacotta	Sosa	3	0,59	5,94
	Sel		2	0,40	3,96
	Pour 500 g	Total	505		1000

Mélanger le lait avec le Pro-pannacotta et le sel. Porter à ébullition et ajouter le mascarpone. Remuer bien et verser le tout sur une plaque. Laisser prendre à 4 °C.

Tuile d'olives noires

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Olives noires		250	66,67	666,67
	Eau		100	26,67	266,67
38674	Gelcrem Froid	Sosa	15	4	40
37639	Procrunx	Sosa	10	2,67	26,67
Pour 350 g			Total 375		1000

Mélanger les olives avec l'eau et mixer bien. Passer au tamis et mélanger avec le reste d'ingrédients. Mixer bien pendant 3 minutes. Etaler sur un tapis de silicone et déshydrater à 70 °C.