
LIOFILIZADOS EN POSTRES AL PLATO

por Ricard Martínez



Sosa Ingredients

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

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



FLORAL .21

HIBISCUS, ROSA, TOMATE, VAINILLA Y VINO TINTO

1 CREMA DE VAINILLA Y MASCARPONE

Yema pasteurizada	60 gr.	Haremos un almíbar con el azúcar a 110°C y
Azúcar	50 gr.	escaldaremos las yemas para hacer una pasta bomba.
Gelatina en hojas Gold Sosa	1 ud.	Incorporar la gelatina fundida ala pasta bomba y montar.
Sal fina	3 gr.	Añadir la vainilla.
Mascarpone Elle Vire	500 gr.	
Pasta de vainilla Sosa	2 ud.	Una vez montado, agregar el mascarpone y la sal.
Leche (opcional)	25 gr.	Reservar en frío hasta su uso.

2 PASTA DE FRUTA DE VINO TINTO

Vino Tinto Baltasar Garnacha Viñas Viejas	260 gr.	Mezclar la pectina NH con el azúcar. Mezclar con un tercio
Pectina NH Sosa	6 gr.	del vino (en frío) y llevar a ebullición. Incorporar por último
Azúcar	25 gr.	el resto del vino mezclado con el ácido cítrico y verter en
Ácido cítrico en polvo Sosa	0,5 gr.	molde de acero inoxidable 17x17. Enfriar y hacer piezas de 4cm x 1.5 de ancho.

3 MERMELADA DE TOMATE / ROSAS

Tomate verde en juliana	500 gr.	Escaldar y pelar el tomate. Cortarlo a juliana. Poner en un
Vinagre de Vino Borges	50 gr.	cazo el tomate, el vinagre y el azúcar. Cocer hasta
Azúcar	50 gr.	evaporación del jugo de cocción. Finalmente añadirle la
Agua de tomate	30 gr.	esencia de rosas mezclada con el agua de tomate.
Gotas de esencia de Rosas Sosa	6 unid.	

3 ESPONJA MONTADA DE FRAMBUESA

Pulpa frambuesa	250 gr.	Calentar una pequeña parte de pulpa para fundir la
Albúmina Albuwhip Sosa	6,25 gr.	gelatina previamente hidratada y el azúcar.
Gelatina en hojas Gold Sosa	2 ud.	Enfriar con el resto. Añadir la albúmina y pasar túrmix para
Ácido cítrico en polvo Sosa	0,3 gr.	hidratar.
Esencia Rosa Sosa	4 ud.	Dejar gelificar en nevera.
		Montar y por último incorporar el ácido y la esencia.
		Llevar a superficie y congelar.

5 STREUSEL DE FRAMBUESA

Mantequilla Elle Vire	85 gr.	Amasar en Batidora todos los ingredientes sólidos tamizados con varillas, y mientras se mezclan correctamente agregamos la mantequilla cortada en cubitos bien fríos. Se deberán hacer bolitas de masa. Reservamos en congelador. Cocemos en horno suave (130°C) unos 30' removiendo con espátula a media cocción, para que quede un streusel crujiente. Al salir del horno pondremos Frambuesa polvo liofilizado.
Azúcar	75 gr.	
Harina	150 gr.	
Frambuesa liofilizada en polvo Sosa	40 gr.	

6 SORBETE VINO TINTO FRAMBUESA

Frambuesa entera congelada	2 Kg.	Triturar las frambuesas en Termomix junto el azúcar y el vino tinto. Colar. Pasar por la heladora. Guardar en congelador tapado a piel con film.
Azúcar	300 gr.	
Vino Tinto Baltasar Garnacha Viñas Viejas	480 gr.	

7 MERENGUE DE FRAMBUESA

Claros pasteurizados	80 gr.	Hidratar la albúmina en la pulpa y las claras (pasar túrmix). Montar las claras con el azúcar grano hasta que se forme una masa de merengue sobre la varilla de la Kenwood. Incorporar cuidadosamente el polvo de frambuesas deshidratada, el azúcar lustre y la trehalosa. Incorporar por último el ácido cítrico (triturado) tamizados. Escudillar con boquilla fina U3E matfer. Cocer a 80 C° durante 2 horas aprox.
Pulpa frambuesa	90 gr.	
Albúmina Albuwhip Sosa	10 gr.	
Trehalosa Sosa	150 gr.	
Azúcar lustre	100 gr.	
Ácido cítrico en polvo Sosa	9 gr.	
Frambuesa lio en polvo Sosa	20 gr.	

8 GRANIZADO DE VAINILLA

Agua	950 gr.	En una olla poner el agua el azúcar y la vainilla (incluso las vainas). Hacer hervir, retirar del fuego y tapar. Dejar infusionar 10 minutos. Pasado este tiempo añadir las hojas de gelatina remojadas y secadas. Dejar enfriar un poco hasta que esté a unos 60°C. y añadir el alcohol.
Pasta de vainilla Sosa	10 gr.	
Azúcar	150 gr.	
Alcohol neutro Sosa	50 gr.	
Gelatina en hojas Gold Sosa	2 unid.	

9 SOPA HIBISCUS

Agua	500 gr.	Hervir el agua y añadir el hibisco. Infundioanar durante 4 min. Colar, disolver el azúcar e integrar la gelatina. Reservar en nevera hasta que solidifique. Romper con varilla la gelatina, antes de utilizar.
Hibiscus	30 gr.	
Azúcar	40 gr.	
Gelatina en hojas Golde Sosa	1,5 ud.	

7 OTROS ELEMENTOS:



CARAMELO, WHISKY Y REGALIZ

1 MOUSSE DE CARAMELO

Azúcar	150 gr.	Hacer un caramelo oscuro a 225°C. y escaldar con la nata
Nata Elle Vire Excellence	340 gr.	caliente para hacer un toffe.
Yemas	120 gr.	Con este toffe, escaldar las yemas y llevaremos al fuego
Gelatina en hojas Gold Sosa	3 unid.	(sistema inglesa) para pasteurizar la preparación.
Nata semimontada Elle Vire Excellence	200 gr.	Cuando haya bajado la temperatura, agregaremos las
Sal	4 gr.	hojas de gelatina hidratadas. Luego agregaremos la sal.
		En cuanto empieza a cuajar la gelatina agregaremos la
		nata montada. Dejamos reposar en nevera.

Disponer en manga con boquilla del 8.

2 TEJA CHOCOLATE NEGRO Y OLIVA NEGRA

Almibar Tpt	140 gr.	Triturar el conjunto en procesados durante aprox. unos 4
Cacao en polvo Valrhona	30 gr.	minutos.
Harina floja	20 gr.	Colar por colador fino y dejar reposar en frío.
Harina de almendra	25 gr.	
Clara pasteurizada	10 gr.	Estirar sobre teflón.
Oliva negra liofilizada en polvo Sosa	22 gr.	Hornear 10 minutos a 150°C.

3 CREMOSO CHOCOLATE CON LECHE Y REGALIZ

Leche	250 gr.	Mezclar el azúcar y las yemas.
Nata E Elle Vire Excellence	250 gr.	Hacer una crema inglesa a 82°C con la leche, la nata, la
Yema pasteurizada	80 gr.	yema y el azúcar.
Azúcar	70 gr.	Colar y agregar las hojas de gelatina previamente
Hojas de gelatina gold Sosa	4 ud.	hidratadas y escurridas.
Pasta de Regaliz Sosa	5 gr.	Escaldar la preparación de chocolate con leche y la pasta
Chocolate con Leche Guanaja lactée Valrhona	325 gr.	de regaliz con la crema inglesa en tres partes, emulsionar
		con lengua. Trabajar con el túrmix sin incorporar aire.
		Dejar reposar 24 horas en nevera. Trabajar y colocar en
		una manga pastelera con boquilla n°8.

4 TOFFEE DE REGALIZ

Azúcar	65 gr.	Llevar el azúcar y la Glucosa a 190°C.
Glucosa 40DE Sosa	65 gr.	Desglasar con la nata tibia.
Nata Elle Vire Excelence	125 gr.	Llevar esta mezcla a 103°C.
Pasta concentrada de regaliz Sosa	15 gr.	Retirar del fuego e incorporar la pasta de regaliz.

Reservar y utilizar a temperatura ambiente

5 OLIVA NEGRA SEMICONFITADA

Almíbar 1:600	1 L.	Mezclar las olivas con el almíbar y llevar a ebullición.
Oliva negra de aragón deshuesada	100 gr.	Dejar cocer durante 2h con fuego bajo para confitar la oliva.
		Enfriar y deshuesar con delicadeza.
		Reservar para el emplatado en el mismo almíbar.

6 CAVIAR CARAMELO

Receta Topping:	Receta Topping:
Agua (1)	c/s. Con el agua (1), el azúcar y unas gotas de zumo de limón,
Azúcar	750 gr. llevar al fuego hasta tener un caramelo a 220°-225°C y
Agua (2)	1000 gr. cortar la coccion el agua (2) caliente. Verificar que todo el
	caramelo esté correctamente deshecho en el agua (2).
	Enfriar.
Caviar Caramelo:	375 gr.
Topping	75 gr. Caviar Caramelo:
Agua	25 gr. Agregar la gelatina vegetal a esta salsa de caramelo junto
Gelatina vegetal Sosa	con el agua de la receta y llevar a hervor.
	c/s. Trabajar con jeringuillas y dosificar sobre aceite de girasol
Aceite de girasol frío	frío para lograr el caviar de caramelo.
	Limpiar el caviar del aceite y mantener en nevera hasta el
	momento del servicio.

7 HOJALDRE RÁPIDO CARAMELIZADO

Harina (1/2 media, 1/2 floja)	500 gr.	Amasaremos la harina y la sal con el agua suficiente para obtener una masa lo suficientemente elástica para poder dar los pliegues.
Sal	10 gr.	
Agua	250 gr.	
Mantequilla Corman	400 gr.	
		Cortar la mantequilla fría a dados e incorporarla a la masa mezclando con precaución para que no se funda.
		Seguidamente damos 4 pliegues sencillos dando una pausa en nevera entre los dos primeros y los siguientes.

8 SORBETE WHISKY

Yema	50 gr.	Hervir la mitad del agua de la receta para escaldar la mezcla de yemas con azúcar, sal ahumada y maltodextrina. Llevar a 80°C.
Sal ahumada	3 gr.	
Azúcar	60 gr.	Enfriar con el resto del agua. Una vez fría esta preparación, agregar el Whisky y el estabilizante.
Maltodextrina Sosa	200 gr.	
Agua	700 gr.	Mantener en reposo mínimo 8 horas. Llevar a heladora y mantener en congelador hasta el momento del servicio.
Procrema 100 frío Sosa	15 gr.	
Whisky	200 gr.	
Utilizar Nitro (opcional).		

10 OTROS ELEMENTOS:

SHISO MORADO / BROTES ANISADOS

