



Ingredients to reimagine gastronomy



Promayo

Pour des textures type mayonnaise
100% d'origine végétale · Des saveurs sans limite



La nouvelle génération de textures type mayonnaise

Dans la cuisine de tout restaurant, les émulsions de type mayonnaise sont des protagonistes silencieuses. On les trouve dans les sauces, dans les fonds d'assiette, dans les finitions qui font toute la différence. Mais derrière cette présence constante se cache souvent une réalité problématique : des émulsions instables, qui tranchent de façon inattendue, les limitations techniques de l'œuf, et peu de marge pour un goût authentique.

Sosa Ingredients a voulu bousculer cette réalité. Nous nous sommes alors demandé :

La mayonnaise doit-elle vraiment dépendre des œufs?

Pourquoi les saveurs intenses déstabilisent-elles l'émulsion au lieu de la renforcer?

Comment libérer les sauces de type mayonnaise de leurs limites techniques?

PROMAYO, MÉLANGE EN POUDRE D'ORIGINE 100 % VÉGÉTALE

Promayo est une nouvelle façon de penser à la mayonnaise : un mélange en poudre d'**ingrédients 100 % d'origine végétale** – protéine de pomme de terre, amidon de maïs et fibre de maïs utilisés comme émulsifiant – qui offre une stabilité optimale, une saveur neutre et une polyvalence que l'œuf ne pourra jamais égaler.

Très simple d'emploi, il permet de créer en deux minutes à peine des textures type mayonnaise stables, neutres et polyvalentes, préparées à froid.

PROMAYO APPORTE NON SEULEMENT UN NOUVEL INGRÉDIENT, MAIS OFFRE ÉGALEMENT :



UNE GRANDE LIBERTÉ CRÉATIVE, GRÂCE À UNE BASE NEUTRE AU SERVICE DU GOÛT, ET NON L'INVERSE.



UNE STABILITÉ MAÎTRISÉE, GRÂCE À UNE TEXTURE CONTRÔLÉE QUI RÉSISTE AUX SAVEURS INTENSES, AUX ACIDITÉS ET AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.



L'EFFICACITÉ EN CUISINE, GRÂCE À UN PRODUIT LONGUE DURÉE, STOCKABLE À TEMPÉRATURE AMBIANTE ET CONÇU POUR OPTIMISER VOTRE FOOD COST.

Fruit de la recherche et de la collaboration avec les chefs, notre expertise technique nous a permis de créer un produit qui redéfinit la norme des textures type mayonnaise dans la cuisine professionnelle contemporaine.

Ce livret de recettes est un guide de travail. Vous y trouverez aussi bien la technique de base que des saveurs tendances. Chaque recette est conçue non pas pour illustrer ce que Promayo remplace, mais tout ce qui est désormais possible.

**La limite n'est plus l'œuf.
La limite est votre imagination.**

Promayo

Un mélange d'ingrédients sans additif pour
créer des textures type mayonnaise.
Sans les limites de l'œuf
et sans complications.

Fibre d'amidon de maïs (alpha-cyclodextrine) utilisée
comme émulsifiant.

Protéine de pomme de terre utilisée comme agent de
foisonnement et d'aération.

Amidon de maïs pour apporter une texture crémeuse.

CARACTÉRISTIQUES

- 1 **Clean label**, sans additifs.
- 2 **Préparation à froid** en 2 minutes.
- 3 **Stockage à température ambiante.**
- 4 **Coût (coût alimentaire)** de la recette de la mayonnaise terminée avec Promayo : $\approx 30\%$ plus économique que les mayonnaises industrielles.

PRINCIPALES APPLICATIONS

Mayonnaises aromatisées et végétales · Sauces
froides · Aioli sans œufs · Textures émulsionnées.



FORMATS DISPONIBLES

600 g **56132**
3 kg **56133**







Recettes

AVEC PROMAYO



Mayonnaises avec Promayo

MAYO VÉGÉTALE - GOÛT « CLASSIQUE »

Huile de tournesol	200 g	62,99 %
Eau.....	100 g	31,50 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,15 %
Vinaigre de vin blanc	2,50 g	0,79 %
Jus de citron Adamance	2,50 g	0,79 %
Sel	2,50 g	0,79 %
	317,50 g	

Pour réaliser vos propres textures type mayonnaises :

Ajouter 10 g de Promayo au liquide souhaité (jus, infusions, bouillons) puis ajouter la graisse (huile, beurre) pour émulsionner. Plus vous ajoutez de graisse, plus la texture sera dense.

« Nous ne recommandons pas de mettre plus du double de graisse que de liquide »

TIPS

MAYOS AROMATISÉES

Mayo aux truffes

Huile de tournesol	200 g	63,69 %
Bouillon de morilles Salsus	100 g	31,85 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,18 %
Arôme truffe noire Sosa 38379	1 g	0,32 %
Sel	3 g	0,96 %
	314 g	

Mayo au kimchi

Huile de tournesol	200 g	55,87 %
Sauce kimchi	65 g	18,16 %
Eau.....	75 g	20,95 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,79 %
Vinaigre de riz	5 g	1,40 %
Sel	3 g	0,84 %
	358 g	

Mayo au wasabi

Huile de tournesol	200 g	54,35 %
Eau.....	130 g	35,33 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,72 %
Poudre de wasabi Sosa	15 g	4,08 %
Jus de citron Adamance	10 g	2,72 %
Sel	3,0 g	0,82 %
	368 g	

Mayo japonaise (kewpie)

Huile de tournesol	200 g	57,80 %
Fumet Salsus	10 g	2,89 %
Eau.....	90 g	26,01 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,89 %
Sel	3 g	0,87 %
Miel.....	10 g	2,89 %
Vinaigre de riz	15 g	4,34 %
Umami végétal Sosa 39066	5 g	1,45 %
Moutarde de Dijon.....	3 g	0,87 %
	346 g	

Préparation de base Mayonnaise avec Promayo

Disposer tous les ingrédients dans un récipient haut. Introduire le bras du mixeur jusqu'au fond du récipient, en l'appuyant fermement sur la base, puis commencer à mixer à faible vitesse en maintenant le mixeur immobile jusqu'à ce que le mélange initial soit correctement émulsionné. Remonter ensuite progressivement le bras du mixeur vers le haut en travaillant toute la préparation à pleine puissance.

MAYOS AROMATISÉES

Mayo aux herbes

Huile verte aux herbes.....	200 g	60,06 %
Eau.....	90 g	27,03 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,00 %
Vinaigre de vin blanc.....	5 g	1,50 %
Jus de citron Adamance	5 g	1,50 %
Sel.....	5 g	1,50 %
Romarin.....	2 g	0,60 %
Thym.....	1 g	0,30 %
Persil.....	10 g	3,00 %
Ciboulette.....	5 g	1,50 %
	333 g	

Placer tous les ingrédients dans un récipient haut. Réserver les herbes. Introduire le bras du mixeur jusqu'au fond du récipient, en appuyant fermement sur la base, puis commencer à mixer à faible vitesse en maintenant le mixeur immobile jusqu'à ce que le mélange initial soit correctement émulsionné. Remonter ensuite progressivement le bras du mixeur vers le haut en travaillant toute la préparation à pleine puissance. Enfin, incorporer les herbes préalablement coupées en chiffonnade et mixer pendant 30 secondes supplémentaires.

Mayo au safran

Huile de tournesol.....	200 g	47,79 %
Eau.....	200 g	47,79 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,39 %
Vinaigre de vin blanc.....	2,5 g	0,60 %
Jus de citron Adamance	2,5 g	0,60 %
Sel.....	2,5 g	0,60 %
Pistils de safran.....	1 g	0,24 %
	418,50 g	

Chauffer l'eau et l'infuser avec le safran. Réduire le liquide de moitié. Placer celui-ci et le reste des ingrédients dans un récipient haut. Introduire le bras du mixeur jusqu'au fond du récipient, en appuyant fermement sur la base, puis commencer à mixer à faible vitesse en maintenant le mixeur immobile jusqu'à ce que le mélange initial soit correctement émulsionné. Remonter ensuite progressivement le bras du mixeur vers le haut en travaillant toute la préparation à pleine puissance.

Aioli à l'encre de seiche

Huile de tournesol.....	200 g	60,42 %
Eau.....	90 g	27,19 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,02 %
Vinaigre de vin blanc.....	5 g	1,51 %
Jus de citron Adamance	5 g	1,51 %
Sel.....	5 g	1,51 %
Ail.....	8 g	2,42 %
Encre de seiche.....	8 g	2,42 %
	331 g	

Faire cuire les gousses d'ail dans de l'eau bouillante. Une fois tendres, les laisser refroidir. Disposer tous les ingrédients dans un récipient haut. Introduire le bras du mixeur jusqu'au fond du récipient, en appuyant fermement sur la base, puis commencer à mixer à faible vitesse en maintenant le mixeur immobile jusqu'à ce que le mélange initial soit correctement émulsionné. Remonter ensuite progressivement le bras du mixeur vers le haut en travaillant toute la préparation à pleine puissance.



Sauce avec Promayo

NOS VERSIONS DES SAUCES CLASSIQUES

Sauce façon Béarnaise

Beurre.....	200 g	41,02 %
Vinaigre de pomme.....	200 g	41,02 %
Promayo Sosa 56132.....	10 g	2,05 %
Sel.....	2,52 g	0,52 %
Échalotes.....	60 g	12,31 %
Estragon frais.....	15 g	3,08 %
	487,52 g	

Dans une casserole, cuire les échalotes avec le vinaigre jusqu'à réduction complète. Laisser refroidir. Ajouter les autres ingrédients, à l'exception de l'estragon, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une émulsion. Hacher l'estragon frais et ajouter à l'émulsion déjà prête.

Béarnaise : une version végétale et stable de la classique sauce française idéale pour les viandes ou les garnitures.

TIPS

Sauce façon hollandaise

Beurre.....	200 g	64,00 %
Jus de citron Adamance.....	100 g	32,00 %
Promayo Sosa 56132.....	10 g	3,20 %
Sel.....	2,52 g	0,81 %
	312,52 g	

Placer tous les ingrédients dans un siphon de 500 ml. Mettre sous vide et manipuler délicatement en remuant légèrement jusqu'à obtenir la texture désirée. Ne pas trop remuer, car la sauce risquerait de trancher.

Sauce hollandaise sans œuf : stabilité thermique et consistance soyeuse pour les poissons et les légumes.

TIPS

Sauce style César

Huile de tournesol.....	300 g	37,97 %
Bouillon de poule Salsus.....	300 g	37,97 %
Parmesan râpé.....	50 g	6,33 %
Jus de citron Adamance.....	40 g	5,06 %
Moutarde de Dijon.....	30 g	3,80 %
Promayo Sosa 56132.....	25 g	3,16 %
Sauce Perrins.....	20 g	2,53 %
Anchois.....	14 g	1,77 %
Umami de volaille.....	5 g	0,63 %
Sel.....	3 g	0,38 %
Ail.....	2 g	0,25 %
Poivre noir.....	1 g	0,13 %
	790 g	

Disposer tous les ingrédients dans un récipient haut. Introduire le bras du mixeur jusqu'au fond du récipient, en l'appuyant fermement sur la base, puis commencer à mixer à faible vitesse en maintenant le mixeur immobile jusqu'à ce que le mélange initial soit correctement émulsionné. Remonter ensuite progressivement le bras du mixeur vers le haut en travaillant toute la préparation à pleine puissance.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**