



Ingredients to reimagine gastronomy

Dossier ricettario Potatowhip Cold



INDICE

Le proteine montanti	5
Caratteristiche e differenze rispetto al Potatowhip.....	6

Le ricette dei nostri chef



Spuma di cozze marinate, granita di piparras e tartare di pomodoro	11
Terrina di sedano con maionese di mele.....	13
Mousse di zucca, gamberi e cocco.....	15
Fragole con fiori d'arancio e pepe rosa	19
Mousse gelificata al cioccolato e nocciole.....	21
Spuma di rooibos, pan di Spagna alle nocciole e pere.....	25
Clover Club.....	27

HORECA



Yuzu pistacchio frutti rossi	29
Ciambelline	33

BAPA



LE PROTEINE MONTANTI

sono componenti essenziali nella moderna gastronomia e pasticceria.

Hanno la capacità di incorporare aria nelle preparazioni, creando consistenze leggere e spumose.

Questo effetto è fondamentale in ricette come mousse, meringhe e spume, dove l'incorporazione di aria stabilizzata è essenziale per ottenere la struttura desiderata.

Inoltre, la loro versatilità le rende strumenti preziosi, in quanto possono essere combinate con altri ingredienti per migliorare proprietà come l'emulsione, la coagulazione e la stabilizzazione.



NELLA PASTICCERIA VEGETALE

le proteine montanti permettono di ottenere effetti simili a quelli ottenuti con le proteine montanti di origine animale (albume d'uovo), offrendo alternative inclusive e sostenibili senza compromettere la qualità finale.

Potatowhip Cold

100 % proteina di patata



CAPACITÀ EMULSIONANTE

per migliorare la consistenza, la stabilità e la sensazione in bocca.



CAPACITÀ IDRATANTE

nessun effetto coagulante.



SOSTITUTO DELL'ALBUME D'UOVO

nelle preparazioni a freddo.



SAPORE NEUTRO

Permette di esaltare il sapore delle preparazioni.



"Una delle caratteristiche di Potatowhip Cold è quella di non introdurre aromi o colori nelle preparazioni, il che consente di ottenere risultati con sapori e colori originali e quindi più intensi."

Guillermo Corral, chef Sosa

Perché lanciare un altro Potatowhip?



POTATOWHIP COLD è neutro nel colore e nel sapore

Queste caratteristiche ci permettono di esprimere tutto il potenziale del sapore e del colore originali dei nostri prodotti.



POTATOWHIP COLD si utilizza a freddo

Consente di produrre salse fredde come le maionesi senza uova (vegane).

Maionese di piselli



POTATOWHIP COLD
è utilizzato nelle ricette
di chef e scuole di alto
livello come
Toni Rodriguez e
L'École Valrhona

DIFFERENZE

POTATOWHIP VS **POTATOWHIP COLD**

Sapore e colore.

Potatowhip ha capacità coagulante
mentre **Potatowhip Cold no.**



I nostri chef



Guillermo
Corral

Con oltre 10 anni di esperienza come consulente tecnico, ha acquisito la padronanza dell'arte della pasticceria e della cucina salata grazie al suo ampio background culinario.



Jean
Siviude

Ha ricevuto una formazione specialistica come pasticcere e cioccolatiere presso due rinomate istituzioni della pasticceria francese: Ferrandi e Christophe Michalak. La sua passione e la sua competenza lo rendono un punto di riferimento nel mondo della pasticceria.



Edu
Azuaza

La sua passione per le diverse culture gastronomiche e le sue competenze multilingue lo rendono il nostro anello di congiunzione tra tradizione e innovazione.



Albert
Jofre

Ha costruito una solida carriera in alcune delle migliori pasticcerie di Barcellona. In Sosa mette in pratica la sua esperienza nel campo dell'insegnamento gastronomico.

Le **ricette** dei nostri chef

Legenda dei colori e delle icone



Vegano



Vegetariano



Senza glutine

HORECA

BAPA



SPUMA DI COZZE MARINATE
con Potatowhip Cold

SALATA



Spuma di cozze marinate, granita di piparras e tartare di pomodoro

Preparazione principale

PER 1 PIATTO

Spuma di cozze marinate	50 g	41,67 %
Granita di piparras	20 g	16,67 %
Panko'n tomate	10 g	8,33 %
Cozze marinate.....	30 g	25 %
Finocchio	5 g	4,17 %
Pomodoro.....	5 g	4,17 %
Olio d'oliva.....	qs	
Sale.....	qs	

Preparare la tartare con i pomodori, il finocchio, l'olio d'oliva e il sale. Disporre a forma di corona sul piatto. Aggiungere le cozze e la spuma al centro. Terminare con la granita e il croccante di pomodoro.

Spuma di cozze marinate

Cozze marinate.....	660 g	94,69 %
Potatowhip Cold 43124.....	30 g	4,30 %
Flaxfiber 42151	7 g	1 %

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare bene. Caricare il sifone con due cariche e mettere da parte.

Granita di piparras

Piparras (peperoncini verdi dolci)		
senza semi	70 g	26,12 %
Acqua di vegetazione dei peperoncini	190 g	70,90 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,49 %
Colorante Food Colour verde 11468.....	4 g	1,49 %

Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione. Lasciare nel congelatore e creare la granita raschiando con una forchetta.

Panko'n tomate

Panko di mais.....	500 g	65,36 %
Maltosec 48683.....	100 g	13,07 %
Pomodoro liofilizzato in polvere 41225.....	75 g	9,80 %
Sale	10 g	1,31 %
Acqua	80 g	10,46 %
Dry-sec 41520		

Mescolare tutti gli ingredienti per ottenere una consistenza omogenea. Disporre su un tappetino di silicone come un crumble e cuocere in forno a 100 °C per 20 minuti. Una volta raffreddato, conservare con Dry-sec.



MAIONESE DI MELE
con Potatowhip Cold



Terrina di sedano con maionese di mele

Preparazione principale

PER 1 PIATTO

Terrina di sedano	150 g	71,43 %	Far bollire i semi di grano saraceno per 5 minuti e disidrarli. Mettere da parte. Rosolare la terrina in una padella a fuoco basso con un po' di olio d'oliva. Disporre sul piatto. Decorare con qualche punto di maionese. Guarnire con il grano saraceno croccante e la mela verde. Versare il consommé caldo.
Maionese di mele	25 g	11,90 %	
Grano saraceno	5 g	2,38 %	
Mela Granny Smith	5 g	2,38 %	
Consommé di pollo	25 g	11,90 %	

Terrina di sedano

Radice di sedano	500 g	47,85 %	Pelare e tagliare il sedano a fette sottili con una mandolina. Disporre su una teglia rivestita di carta da forno e spennellare con olio d'oliva. Cuocere in forno a 120 °C per 35 minuti. Mescolare separatamente l'acqua, la maltodestrina, il Gelbinder e l'umami. Disporre nella terrina le fettine di sedano precedentemente immerse nella miscela.
Acqua	500 g	47,85 %	
Gelbinder 53509	10 g	0,96 %	
Maltodestrina 48671	20 g	1,91 %	
Umami di pollame.....	15 g	1,44 %	
Olio d'oliva.....	qs		

Maionese di mele

Mele al forno	160 g	24,24 %	Frullare tutti gli ingredienti, tranne l'olio, per un minuto. Creare l'emulsione aggiungendo l'olio un po' alla volta.
Pasta di miso	100 g	15,15 %	
Olio di girasole.....	350 g	53,03 %	
Natur Emul 48645	6 g	0,91 %	
Potatowhip Cold 43124.....	4 g	0,61 %	
Acqua	40 g	6,06 %	

MOUSSE DI ZUCCA
con Potatowhip Cold





Mousse di zucca, gamberi e cocco

Preparazione principale

PER 1 PIATTO

Mousse di zucca.....	100 g	21,74 %
Farcitura di gamberi.....	200 g	43,48 %
Beurre blanc	150 g	32,61 %
Aria di citronella.....	5 g	1,09 %
Olio di bisque.....	5 g	1,09 %

Versare la mousse negli stampi di quenelle e aggiungere l'inserto. Congelare la mousse. Versare il beurre blanc in un piatto profondo. Aggiungere le quenelle tolte dagli stampi. Guarnire con qualche goccia di olio di gamberi e aria di citronella.

Mousse di zucca

Frullato di zucca (1).....	100 g	23,53 %
Vegan Mousse Gelatine 48656	15 g	3,53 %
Frullato di zucca (2).....	200 g	47,06 %
Potatowhip Cold 43124.....	8 g	1,88 %
Maltodestrina 48671	100 g	23,53 %
Flaxfiber 42151	2 g	0,47 %

Montare il frullato di zucca (1) con il Potatowhip Cold. Aggiungere la maltodestrina e il Flaxfiber a mo' di meringa. Bollire il frullato (2) con la Vegan Mousse Gelatine. Unire le due parti per ottenere una mousse.

Farcitura di gamberi

Bisque di gamberi.....	200 g	22,22 %
Gamba fresca.....	450 g	50 %
Gelcrem Caldo 48640	250 g	27,78 %

Tritare finemente i gamberi e mescolarli con la bisque bollita e il Gelcrem. Disporre negli stampi e congelare.

Bisque di gamberi

Teste di gamberi.....	300 g	26,86 %
Sedano.....	300 g	26,86 %
Finocchio	150 g	13,43 %
Pomodoro concentrato	100 g	8,95 %
Liquore all'anice	100 g	8,95 %
Olio d'oliva.....	80 g	7,16 %
Aglione.....	20 g	1,79 %
Curry Madras	8 g	0,72 %
Caffè liofilizzato.....	1 g	0,09 %
Panna 35 %.....	50 g	4,48 %
Sale.....	8 g	0,72 %

Tagliare le verdure e farle soffriggere nell'olio a fuoco lento per 15 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'anice e ridurre a secco. Aggiungere le teste dei gamberi e soffriggere per altri 5 minuti, schiacciandole per far fuoriuscire tutti i succhi. Coprire con acqua e cuocere quindi a fuoco lento per 40 minuti. Filtrare e aggiungere il caffè, il curry, la panna e il sale quando è ancora caldo. Lasciare raffreddare e mettere da parte.



Beurre blanc

Scalogno	200 g	22,03 %
Crema di cocco	450 g	49,56 %
Champagne	250 g	27,53 %
Sale	4 g	0,44 %
Flaxfiber 42151	4 g	0,44 %

Tagliare lo scalogno a julienne e farlo bollire con lo champagne e ridurlo della metà. Aggiungere la crema di cocco e portare a ebollizione. Frullare il tutto con il Flaxfiber e passare al setaccio. Mettere da parte.

Aria di citronella

Latte	500 g	86,81 %
Citronella	70 g	12,15 %
Sale	4 g	0,69 %
Sucro Emul 49567	2 g	0,35 %

Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldare a 60 °C. Filtrare. Mescolare e creare la schiuma con un mixer.

Olio di bisque

Teste di gamberi	300 g	9,84 %
Sedano	300 g	9,84 %
Finocchio	150 g	4,92 %
Pomodoro concentrato	100 g	3,28 %
Liquore all'anice	100 g	3,28 %
Olio d'oliva	80 g	2,62 %
Aglione	20 g	0,66 %
Olio di girasole	2000 g	65,57 %

Tagliare le verdure e farle soffriggere nell'olio a fuoco lento per 15 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'anice e ridurre a secco. Aggiungere le teste dei gamberi e soffriggere per altri 5 minuti, schiacciandole in modo da far fuoriuscire tutto il succo. Aggiungere l'olio e lasciare in infusione per 2 ore a 70 °C. Filtrare, decantare la parte grassa.



MERINGA SECCA
con Potatowhip Cold

Fragole con fiori d'arancio e pepe rosa

DOLCE



Preparazione principale

PER 1 PIATTO

Gelatina di frutti rossi	120 g	68,57 %
Meringa secca ai fiori d'arancio e pepe	40 g	22,86 %
Sorbetto di fragola	15 g	8,57 %
Fragole fresche.....	qs	
Kefir.....	qs	

Disporre un disco sottile di gelatina di fragole sulla base del piatto. Disporre un cilindro di sorbetto alla fragola e coprire con fette di meringa. Accanto, alcune fettine sottili di fragola. Terminare con qualche goccia di kefir.

Gelatina di frutti rossi

Purea di lamponi.....	340 g	41,61 %
Purea di fragole.....	340 g	41,61 %
Zucchero.....	112 g	13,71 %
Pectina Fruit NH 48667.....	5 g	0,62 %
Succo di lime.....	20 g	2,45 %

Mescolare lo zucchero con la pectina. Scaldare le puree a 40 °C e aggiungere gradualmente la miscela di zucchero e pectina a pioggia mescolando con una frusta. Portare il composto a ebollizione. Togliere dal fuoco. Aggiungere il succo di lime alla preparazione precedente. Mescolare bene. Disporre negli stampi desiderati. Far rapprendere in frigorifero. Congelare.

Meringa secca ai fiori d'arancio e pepe

Acqua.....	100 g	29,41 %
Zucchero.....	120 g	35,29 %
Potatowhip Cold 43124.....	10 g	2,94 %
Trealosio in polvere 48687.....	50 g	14,71 %
Acqua di fiori d'arancio.....	50 g	14,71 %
Pepe rosa.....	10 g	2,94 %

Montare l'acqua e l'acqua di fiori d'arancio con la frusta a freddo. Quando è spumoso, aggiungere lo zucchero e il trealosio. Montare il tutto e versare negli stampi in silicone. Spolverare con pepe macinato ed essiccare a 100 °C per 3 o 4 ore.

Sorbetto di fragola

Purea di fragole.....	800 g	66,23 %
Destrosio in polvere 48684.....	120 g	9,93 %
Glucosio in polvere 33 DE 50053.....	80 g	6,62 %
Acido neutro.....	5 g	0,41 %
Gomma guar 48682.....	1,5 g	0,12 %
Gomma di carruba 48686.....	1,5 g	0,12 %
Acqua.....	200 g	16,56 %

Mescolare gli ingredienti e frullare. Riscaldare a 85 °C e raffreddare a 4 °C. Maturare per almeno 6 ore e turbinare con una gelatiera. Conservare in freezer a -15 °C.



SPUMA GELIFICATA
con Potatowhip Cold

DOLCE



Mousse gelificata al cioccolato e nocciole

Preparazione principale

PER 175 G

Spuma gelificata

al cioccolato e nocciole	120 g	68,57 %
Croccante con nibs di cacao	40 g	22,86 %
Cremoso al cioccolato e nocciola	15 g	8,57 %
Caramello alle nocciole	qs	
Sabl�	qs	

Disporre una linea di crema di cioccolato e nocciole sul fondo del piatto. Aggiungere un pezzo di spuma gelificata. Decorare con alcuni punti di caramello alla nocciola, pezzi di biscotto e finire con i croccanti di cacao.

Spuma gelificata al cioccolato e nocciole

Acqua.....	300 g	57,42 %
Gianduia Noisette Lait.....	200 g	38,28 %
Gracila Gel 43201.....	2,5 g	0,48 %
Potatowhip Cold 43124.....	20 g	3,83 %

Far bollire l'acqua con il Gracila Gel. Versare sul gianduia e sul Potatowhip Cold. Mescolare per 1 minuto. Versare in un sifone e aggiungere due cariche di gas. Disporre la spuma in una cornice e lasciare gelificare in frigorifero. Usare.

Croccante con nibs di cacao

Nibs di cacao.....	75 g	27,78 %
Maltosec 48683.....	20 g	7,41 %
Acqua.....	70 g	25,93 %
Farina di nocciole tostate 45832.....	25 g	9,26 %
Zucchero a velo.....	80 g	29,63 %

Frullare tutti gli ingredienti in un robot da cucina. Stendere tra due fogli di carta da forno in uno strato molto sottile e cuocere in forno a 160 °C per 15-20 minuti.



Cremoso al cioccolato e nocciola

Acqua	350 g	51,47 %
Inulina a caldo 48692	40 g	5,88 %
Zucchero	60 g	8,82 %
Cioccolato fondente 64 %	180 g	26,47 %
Pasta di nocciole tostate 40371	50 g	7,35 %

Mescolare l'inulina con lo zucchero e versare a pioggia sull'acqua di impasto. Riscaldare a 65 °C per garantire che l'inulina si sciolga correttamente e versare sulla pasta di cioccolato e nocciole. Frullare con un mixer elettrico per un minuto. Distribuire nel contenitore o nello stampo desiderato con pellicola trasparente. Conservare in frigorifero per 2 ore finché l'inulina non assorbe l'umidità e congelare se necessario.

Caramello alle nocciole

Trealosio in polvere 48687	150 g	26,09 %
Glucosio liquido 40 DE 48647	25 g	4,35 %
Panna 35 %	200 g	34,78 %
Latte	130 g	22,61 %
Pasta di nocciole tostate 40371	70 g	12,17 %

Caramellare il trealosio. Lasciare raffreddare e macinare fino a ottenere una polvere fine. Aggiungerlo sul glucosio, la panna e il latte caldo. Cuocere a 105 °C. Raffreddare a 70 °C e macinare con la pasta di nocciole.

Sablé

Zucchero a velo	85 g	8,81 %
Trealosio in polvere 48687	50 g	5,18 %
Uovo pastorizzato	85 g	8,81 %
Farina di mandorle 41409	40 g	4,15 %
Burro 82 %	275 g	28,50 %
Farina debole	430 g	44,56 %

Mescolare tutti gli ingredienti e impastare con la pala. Una volta ben miscelato, stendere tra due tappetini di silicone a uno spessore di 3 mm. Tagliare nella forma desiderata e cuocere in forno a 160 °C per 14 minuti.



SPUMA ROOIBOS MANDORLA
con Potatowhip Cold

Spuma di rooibos, pan di Spagna alle nocciole e pere

DOLCE



Preparazione principale

PER 175 G

Pan di Spagna cremoso alla nocciola...	120 g	40 %
Spuma di rooibos alle mandorle.....	20 g	6,67 %
Gelato alla crema catalana	50 g	16,67 %
Zucchero	10 g	3,33 %
Pere	100 g	33,33 %

Caramellare le pere nello zucchero. Disporle sul pan di Spagna precedentemente tagliato. Posizionarlo al centro del piatto e aggiungere la mousse a lato. Aggiungere una pallina di gelato per completare il piatto.

Pan di Spagna cremoso alla nocciola

Acqua	240 g	23,44 %
Amido di riso glutinoso.....	24 g	2,34 %
Cremsucre 40405	100 g	9,77 %
Albumi d'uovo (1)	240 g	23,44 %
Farina di nocciole tostate 45832	120 g	11,72 %
Farina di mandorle 41409	120 g	11,72 %
Albumi d'uovo (2).....	120 g	11,72 %
Zucchero	60 g	5,86 %

Portare a ebollizione l'acqua e l'amido. Mescolare con il Cremsucre, l'albumi (1) e le farine di frutta secca. A parte, montare l'albumi (2) con lo zucchero. Mescolare delicatamente il composto. Cuocere in un anello di acciaio inossidabile per 1 ora a 150 °C.

Spuma di rooibos alle mandorle

Infuso di rooibos	300 g	70,51 %
Pasta di mandorla cruda 41222	100 g	23,50 %
Zucchero	15 g	3,53 %
Potatowhip Cold 43124	0,5 g	0,12 %
Flaxfiber 42151	10 g	2,35 %

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare. Versare in un sifone con carica di gas e mettere da parte.

Gelato alla crema catalana

Latte	515 g	51,19 %
Panna 35 %	80 g	7,95 %
Latte in polvere 1 % 43914	15 g	1,49 %
Destrosio in polvere 41519	75 g	7,46 %
Zucchero	110 g	10,93 %
Tuorli d'uovo.....	180 g	17,89 %
Baccello di vaniglia di Tahiti	1 g	0,10 %
Cannolino alla cannella	1 g	0,10 %
Profiber Stab 5 45116	4 g	0,40 %
Scorza di limone	20 g	1,99 %
Scorza d'arancia	5 g	0,50 %

Grattugiare la scorza del limone e dell'arancia nel latte e nella panna. Aggiungere la vaniglia e la stecca di cannella. Riscaldare a 40 °C e raffreddare per una notte. Il giorno successivo mescolare i solidi. Filtrare l'infuso e riscaldare a 30 °C, aggiungere i solidi e continuare a riscaldare il composto a 35-40 °C. Aggiungere i tuorli d'uovo e riscaldare a 85 °C. Filtrare e raffreddare a 6 °C (pastorizzare). Maturare per una notte prima di imburrare.





Clover Club

Preparazione principale

PER 100 G

Gin	30 g	29,41 %	Mescolare tutti gli ingredienti nello shaker, agitare per un minuto e filtrare nel bicchiere.
Sciroppo di lamponi.....	15 g	14,71 %	
Succo di limone	15 g	14,71 %	
Acqua	40 g	39,22 %	
Potatowhip Cold 43124.....	2 g	1,96 %	



PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO
con Potatowhip Cold



Yuzu pistacchio frutti rossi

Preparazione principale

PER 270 G

Torta di pan di Spagna al pistacchio	100 g	32,26 %
Gelatina di frutti rossi	100 g	32,26 %
Cremoso allo yuzu	100 g	32,26 %
Wet Proof Crispy alla fragola 48666.....	5 g	1,61 %
Fragola fresca.....	5 g	1,61 %

Versare il composto cremoso e gelificato in diverse cornici di 2 mm di spessore. Tagliare il pan di Spagna nella stessa misura della cornice. Assemblare il dessert alternando uno strato di pan di Spagna, uno di crema, uno di gelatina e uno di cremoso. Congelare. Tagliare delle strisce larghe 5 cm e assemblare tre strati di queste strisce uno sull'altro. Decorare con fragole e Wet Proof Crispy.

Torta di pan di Spagna al pistacchio

Sostituto dell'albume d'uovo	80 g	28,27 %
Zucchero	20 g	7,07 %
Zucchero a velo	55 g	19,43 %
Farina di pistacchio 44145.....	55 g	19,43 %
Amido di mais	10 g	3,53 %
Baking Powder Std 45480	3 g	1,06 %
Pasta di pistacchio 44132	15 g	5,30 %
Grasso di cocco deodorato 43295	40 g	14,13 %
Lecitina di soia 48644	5 g	1,77 %

Montare metà del sostituto dell'albume con lo zucchero a velo per formare una meringa. Mescolare l'altra metà con lo zucchero a velo. Unire le due preparazioni. Aggiungere i grassi fusi mescolati con la lecitina. Cuocere in forno a 165 °C per 25 minuti.

Sostituto dell'albume d'uovo

Acqua	930 g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124	30 g	3 %
Gelcrem Freddo 48652	40 g	4 %
Gomma Konjac 41550	0,4 g	0,04 %

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare. Idratare per 6 ore.



Gelatina di frutti rossi

Purea di lamponi	340 g	41,61 %
Purea di fragole	340 g	41,61 %
Zucchero	112 g	13,71 %
Pectina Fruit NH 48667	5,10 g	0,62 %
Succo di lime	20 g	2,45 %

Mescolare lo zucchero con la pectina. Scaldare le puree a 40 °C e aggiungere gradualmente la miscela di zucchero e pectina a pioggia mescolando con una frusta. Portare il composto a ebollizione. Togliere dal fuoco. Aggiungere il succo di lime alla preparazione precedente. Mescolare bene. Disporre negli stampi desiderati. Far rapprendere in frigorifero. Congelare.

Cremoso allo yuzu

Succo di yuzu	350 g	34,21 %
Acqua	300 g	29,33 %
Zucchero	180 g	17,60 %
Pectina Fruit NH 48667	13 g	1,27 %
Natur Emul 48645	10 g	0,98 %
Grasso di cocco deodorato 43295	140 g	13,69 %
Inulina a caldo 48692	30 g	2,93 %

Mescolare lo zucchero, la pectina e il Natur Emul. Separatamente, mescolare il succo e l'acqua. Scaldare i liquidi a 40 °C e aggiungere gli ingredienti secchi a pioggia mentre li tritiamo. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e far raffreddare a 45 °C. Aggiungere l'olio di cocco e frullare bene con un frullatore. Raffreddare a 4 °C il più rapidamente possibile. Conservare in frigorifero per 12 ore prima dell'uso.



GLASSA REALE VEGETALE
con Potatowhip Cold

Ciambelline

Preparazione principale

PER 150 G

Glassa reale vegetale	90 g	75 %
Sabl�	25 g	20,83 %
Semi di anice	5 g	4,17 %

Lasciare raffreddare i sabl  e glassarli con la glassa reale.
Disporre alcuni semi di anice come decorazione.

Glassa reale vegetale

Sostituto dell'albume d'uovo	10 g	16,13 %
Succo di limone	2 g	3,23 %
Zucchero a velo	50 g	80,65 %

Mescolare tutti gli ingredienti e montarli in un mixer.

Sostituto dell'albume d'uovo

Acqua	930 g	92,96 %
Potatowhip Cold 43124	30 g	3 %
Gelcrem Freddo 48652	40 g	4 %
Gomma Konjac 41550	0,4 g	0,04 %

Mescolare tutti gli ingredienti e frullare. Idratare per 6 ore.

Sabl 

Zucchero a velo	85 g	8,81 %
Trealosio in polvere 48687	50 g	5,18 %
Uovo pastorizzato	85 g	8,81 %
Farina di mandorle 41409	40 g	4,15 %
Burro 82 %	275 g	28,50 %
Farina debole	430 g	44,56 %

Mescolare tutti gli ingredienti e impastare con la pala. Una volta ben miscelato, stendere tra due tappetini di silicone a uno spessore di 3 mm. Tagliare nella forma desiderata e cuocere in forno a 160  C per 14 minuti.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarclés (Barcelona) - Spagna
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

