Sosa

Ingredients to reimagine gastronomy



Promayo

Texturas tipo mayonesa
100 % origen vegetal · Sabores sin límites



La nueva generación de texturas tipo mayonesa

En la cocina de cualquier restaurante, las texturas tipo mayonesa son protagonistas silenciosas. Están en las salsas, en los fondos de plato, en los acabados que marcan la diferencia. Detrás de esa presencia constante se oculta muchas veces una realidad incómoda: emulsiones inestables, roturas inesperadas, limitaciones técnicas con el huevo y poco margen para el sabor auténtico.

En **Sosa Ingredients** hemos querido dar un vuelco a esta realidad. Nos hemos preguntado:

¿Por qué la mayonesa tiene que depender del huevo?

¿Por qué los sabores intensos cortan la emulsión en lugar de potenciarla?

¿Cómo se puede liberar la textura tipo mayonesa de sus limitaciones técnicas?

PROMAYO, MEZCLA EN POLVO DE ORIGEN 100 % VEGETAL

Promayo es una nueva forma de pensar la textura tipo mayonesa: una mezcla en polvo de **ingredientes 100 % origen vegetal** – proteína de patata, almidón de maíz y fibra de maíz como emulsionante – que te da estabilidad, neutralidad de sabor y una versatilidad que el huevo nunca podrá ofrecer.

Es fácil de usar y permite crear texturas tipo mayonesa estables, neutras y versátiles en tan solo dos minutos, en frío.

CON PROMAYO, NO SOLO APORTAMOS UN NUEVO INGREDIENTE, TAMBIÉN OFRECEMOS:

- **LIBERTAD CREATIVA, GRACIAS A UNA BASE NEUTRA QUE SE PONE AL SERVICIO DEL SABOR Y NO AL REVÉS.**
- **ESTABILIDAD, CON UNA TEXTURA CONTROLADA QUE AGUANTA SABORES INTENSOS, ÁCIDOS Y TEMPERATURAS ELEVADAS.**
- **EFICIENCIA EN COCINA, CON UN PRODUCTO DE LARGA DURACIÓN, ALMACENABLE A TEMPERATURA AMBIENTE Y CON UN FOOD COST OPTIMIZADO.**

Nuestra experiencia técnica, fruto de la investigación y la colaboración con los chefs, nos ha permitido crear un producto que redefine el estándar de las texturas tipo mayonesa en la cocina profesional contemporánea.

Este recetario es una guía de trabajo. Encontrarás desde la técnica base hasta sabores tendencias. Cada receta está pensada para demostrar no lo que Promayo reemplaza, sino todo lo que ahora es posible.

El límite ya no es el huevo.
El límite es tu imaginación.

Promayo

Mezcla de ingredientes de origen vegetal para crear texturas similares a la mayonesa. Sin las limitaciones del huevo, sin complicaciones.

Fibra de almidón de maíz (alfa-ciclodextrina) como emulsionante.
Proteína de patata como agente montante y aireante.
Almidón de maíz para aportar una textura cremosa.

CARACTERÍSTICAS

1. **Ingredientes de origen vegetal,** sin aditivos.
2. **Preparación en frío** en 2 minutos.
3. **Almacenamiento a temperatura ambiente.**
4. **Coste (food cost)** 1kg de Promayo equivale a 32 kg de mayonesa terminada.

PRINCIPALES APLICACIONES

Mayonesa vegetal · Salsas frias · Alioli sin huevos
Texturas emulsionadas.





FORMATOS DISPONIBLES

600 g 56132
3 kg 56133









Recetas

CON PROMAYO

Mayonesas con Promayo

MAYO VEGETAL SABOR "CLÁSICO"

Aceite de girasol	200 g	62,99 %
Agua	100 g	31,50 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,15 %
Vinagre de vino blanco	2,50 g	0,79 %
Zumo de limón Adamance	2,50 g	0,79 %
Sal	2,50 g	0,79 %
	317,50 g	

Para realizar tus propias texturas tipo mayonesas:
Añadir 10 g de Promayo al líquido deseado (zumos, jugos, infusiones, caldos) y luego añadir la grasa (aceite, mantequilla) para emulsionar.
Mientras más grasa agregas más densa será la textura.

"No recomendamos poner más del doble de grasa que de líquido"

TIPS

MAYO DE SABORES

Mayo trufas

Aceite de girasol	200 g	63,69 %
Caldo de morillas Salsus	100 g	31,85 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,18 %
Aroma de trufa negra Sosa 38379	1 g	0,32 %
Sal	3 g	0,96 %
	314 g	

Mayo wasabi

Aceite de girasol	200 g	54,35 %
Agua	130 g	35,33 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,72 %
Wasabi en polvo Sosa	15 g	4,08 %
Zumo de limón Adamance	10 g	2,72 %
Sal	3,0 g	0,82 %
	368 g	

Mayo kimchi

Aceite de girasol	200 g	55,87 %
Salsa de kimchi	65 g	18,16 %
Agua	75 g	20,95 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,79 %
Vinagre de arroz	5 g	1,40 %
Sal	3 g	0,84 %
	358 g	

Mayo japonesa (kewpie)

Aceite de girasol	200 g	57,80 %
Fumet Salsus	10 g	2,89 %
Agua	90 g	26,01 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,89 %
Sal	3 g	0,87 %
Miel	10 g	2,89 %
Vinagre de arroz	15 g	4,34 %
Umami vegetal Sosa 39066	5 g	1,45 %
Mostaza Dijon	3 g	0,87 %
	346 g	

Elaboración común Mayonesas con Promayo

Disponer todos los ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada. Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.

MAYO DE SABORES

Mayo de hierbas

Aceite verde de hierbas	200 g	60,06 %
Agua	90 g	27,03 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,00 %
Vinagre de vino blanco	5 g	1,50 %
Zumo de limón Adamance	5 g	1,50 %
Sal	5 g	1,50 %
Romero	2 g	0,60 %
Tomillo	1 g	0,30 %
Perejil	10 g	3,00 %
Cebollino	5 g	1,50 %
	333 g	

Disponer todos los ingredientes en una jarra, reservando las hierbas. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada.
Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.
Finalmente, incorporar las hierbas previamente cortadas en chiffonade y triturar durante 30 segundos adicionales.

Mayo de azafrán

Aceite de girasol	200 g	47,79 %
Agua	200 g	47,79 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,39 %
Vinagre de vino blanco	2,5 g	0,60 %
Zumo de limón Adamance	2,5 g	0,60 %
Sal	2,5 g	0,60 %
Pistilo de azafrán	1 g	0,24 %
	418,50 g	

Calentar el agua y infusionarla con el azafrán. Reducir el líquido a la mitad. Disponer este y los demás ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada.
Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.

Alioli de tinta de calamar

Aceite de girasol	200 g	60,42 %
Agua	90 g	27,19 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,02 %
Vinagre de vino blanco	5 g	1,51 %
Zumo de limón Adamance	5 g	1,51 %
Sal	5 g	1,51 %
Ajo	8 g	2,42 %
Tinta de calamar	8 g	2,42 %
	331 g	

Cocer en agua hirviente los dientes de ajo. Cuando estén blandos, enfriarlos. Disponer todos los ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada.
Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.



Salsas con Promayo

NUESTRAS VERSIONES DE SALSAS CLÁSICAS

Salsa estilo Béarnaise

Mantequilla	200 g	41,02 %
Vinagre de manzana	200 g	41,02 %
Promayo Sosa 56132	10 g	2,05 %
Sal	2,52 g	0,52 %
Chalota	60 g	12,31 %
Estragón fresco	15 g	3,08 %
	487,52 g	

En un cazo cocinar las chalotas con el vinagre hasta que se reduzca totalmente. Dejar enfriar. Juntar los demás ingredientes, con excepción del estragón, y con una thurmix triturar todos los ingredientes hasta obtener una emulsión. Picar el estragón fresco y añadir a la emulsión ya lista.

TIPS

Béarnaise: una versión sin huevo y estable de la clásica salsa francesa para carnes o guarniciones.

Salsa estilo Holandesa

Mantequilla	200 g	64,00 %
Zumo de limón Adamance	100 g	32,00 %
Promayo Sosa 56132	10 g	3,20 %
Sal	2,52 g	0,81 %
	312,52 g	

Poner todos los ingredientes en un sifón de 500 ml. Cargar con una carga y mover con cuidado ligeramente hasta que se consiga la textura deseada. No mover demasiado ya que la salsa se puede cortar.

TIPS

Holandesa sin huevo: estabilidad térmica y sedosidad para pescados y vegetales.

Salsa estilo César

Aceite de girasol	300 g	37,97 %
Caldo de pollo Salsus	300 g	37,97 %
Parmesano rallado	50 g	6,33 %
Zumo de limón Adamance	40 g	5,06 %
Mostaza Dijon	30 g	3,80 %
Promayo Sosa 56132	25 g	3,16 %
Salsa perrins	20 g	2,53 %
Anchoa	14 g	1,77 %
Umami de aves Sosa 39063	5 g	0,63 %
Sal	3 g	0,38 %
Ajo	2 g	0,25 %
Pimienta negra	1 g	0,13 %
	790 g	

Disponer todos los ingredientes en una jarra. Introducir el brazo de la batidora hasta el fondo del recipiente, apoyándolo firmemente en la base, y comenzar el triturado a baja velocidad, manteniendo la batidora inmóvil hasta que la mezcla inicial esté correctamente emulsionada.
Posteriormente, elevar el brazo de la batidora de forma gradual hasta la superficie, procesando el conjunto a máxima potencia.















Ingredients to
reimagine gastronomy