



Frutta candita **Cold Confit®**

Canditi
con il massimo sapore
di frutta fresca







Il nostro processo esclusivo Cold Confit®

Per preservare il sapore naturale della frutta, utilizziamo una tecnica di conservazione a bassa pressione per produrre i nostri canditi. Questo processo tecnologico ci permette di garantire un prodotto di alta qualità, con la giusta quantità di zucchero, mantenendo le qualità organolettiche ed esaltandone il sapore.

Il processo Cold Confit® passo a passo

Frutta tagliata e congelata. **1**

Cottura in acqua a 90 °C. **2**

Estrazione dell'acqua **3**

Aggiunta di sciroppo a 80 °C. **4**

Applicazione del vuoto* per 15 minuti alla frutta nello sciroppo. A questo punto del processo la temperatura è di 75 °C. **5**

6 Riposo in atmosfera ambiente con lo stesso sciroppo. A questo punto del processo la temperatura è scesa a 60 °C.

Ripetiamo i passaggi 4, 5 e 6 **per 4 giorni** fino a raggiungere i 70 °Brix. Durante questo processo correggiamo la concentrazione di zucchero.

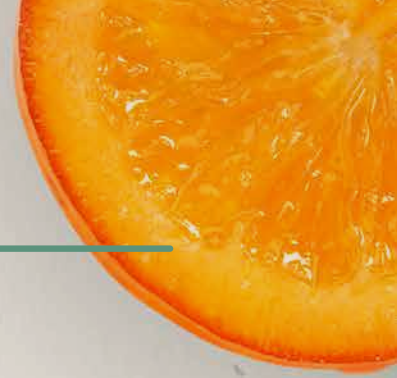
7 Estrazione dello sciroppo

8 Confezionamento manuale della frutta. I tagli di frutta sono disposti in modo ordinato per mantenere la forma e la qualità ottimale del taglio.

9 Chiusura delle vaschette automatica con la tecnica del vuoto e dell'azoto gassoso per evitare l'ossidazione della frutta. Tutti i contatti con l'aria vengono eliminati.

* Il vuoto provoca un processo di osmosi che permette alla frutta di assorbire la giusta quantità di zucchero. In questo modo mantiene la sua freschezza e la sua consistenza tenera.

La **riduzione del numero di giorni di canditura** impedisce il surriscaldamento del frutto e come risultato si ottiene **un sapore più fresco** rispetto alla frutta candita tradizionale.



Nuovo packaging

Vaschetta più resistente e sostenibile

Vaschetta in polipropilene stampato ad iniezione con **alta resistenza** agli urti e alle temperature.



Consente di servire il prodotto in **condizioni ottimali** e senza rotture.

Capacità per **3 L.**



Materiale **100% riciclabile.**

Lavabile in lavastoviglie e in microonde.

Resistente al **congelamento.**

Riutilizzabile: Riutilizzala per la conservazione degli alimenti.

Misura **Gastronorm** standardizzata.



La frutta candita Cold Confit®

Con l'applicazione della tecnica Cold Confit® alla frutta otteniamo canditi con un protagonismo più marcato del sapore originale (meno dolce), un colore più vivo e che conservano più aromi dei canditi tradizionali. Questa tecnica migliora le caratteristiche organolettiche del prodotto.



GUSTO

Più intenso di frutta



CONSISTENZA

Al dente, una consistenza più sottile e tenera



COLORE

Più brillante, vivo e trasparente





Nuova gamma di frutta Cold Confit[®] senza sciroppo

Disponibile in una nuova vaschetta!

ARANCIA



43206 | 2 kg

Arancia a striscioline 80x6 mm



43202 | 2 kg

Arancia a dadini 8x8 mm



43204 | 2 kg

Arancia a fette

LIMONE



44583 | 2 kg

Limone a striscioline 80x6 mm



44581 | 2 kg

Limone a dadini 7x7 mm



44582 | 2 kg

Limone a fette



2 unità per scatola

Prodotti vegetariani con ingredienti 100% naturali.

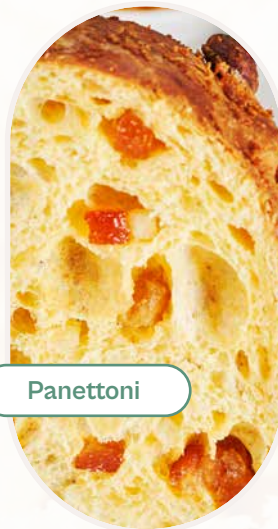
Top applicazioni Cold Confit®



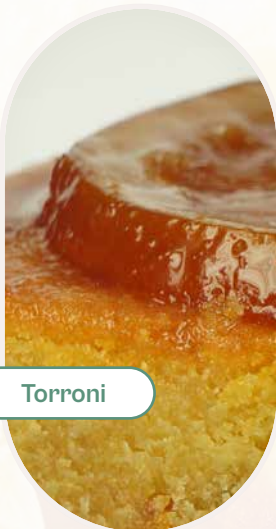
Ciocolateria



Petit Four



Panettoni



Torrioni



Cake



Coca



Le proposte di Sosa

Coca (focaccia catalana) di arancia candita e gianduia

Impasto della coca.....	250 g
Ganache montata al gianduia.....	200 g
Arancia candita a striscioline senza sciroppo 43206.....	800 g
Mandorla cantonese a bastoncini 38870.....	40 g

Tagliare la coca a metà e riempirla con il gianduia.
Decorare con le striscioline di arancia candita e le mandorle.

Impasto della coca

Farina di forza.....	1000 g
Panna 35%.....	100 g
Lievito Oro in polvere.....	50 g
Sale.....	20 g
Zucchero 34353.....	110 g
Trealosio in polvere 39054.....	20 g
Burro 82%.....	400 g
Uovo intero pastorizzato.....	400 g
Buccia d'arancia.....	6 g
Buccia di limone.....	3 g

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare in blocco per 30 minuti, regolando la consistenza con il latte se necessario. Lasciare nuovamente riposare una notte. Il giorno successivo pesare e formare i pezzi. Far lievitare per 2-3 ore a 30 °C e 85% UR.

Ganache montata al gianduia

Panna 35%.....	1000 g
Gianduia con latte 35%.....	400 g

Far bollire la panna e versarla sul gianduia. Mescolare per un minuto e conservare in un luogo fresco per tutta la notte. Frullare in un robot da cucina.

Orangettes

Cioccolato fondente 70%.....	1000 g
Arancia candita a striscioline senza sciroppo 43206.....	1000 g

Temperare il cioccolato e immergervi le striscioline di arancia per due terzi. Disporre su carta acetata. Lasciare cristallizzare per una notte prima di consumare.



Panettone

Impasto mattina	4800 g
Glassa bianca per panettone	680 g
Impasto serale	2640 g
Zucchero perlato 37113	1000 g
Zucchero a velo 38489	400 g

Dividere l'impasto in palline da 500 g su un piano di lavoro imburato e fare 4-5 pieghe per dare forza all'impasto. Dopo 5 minuti ripetere altre 4-5 pieghe e soffiare fino a ottenere una sfera perfetta. Girare la palla e premerne il fondo contro il palmo della mano con la punta delle dita per renderla liscia. Mettere negli stampi e far lievitare per 6-7 ore a 28 °C e 70% di umidità. Dopo la lievitazione, lasciare i panettoni in frigorifero a 4 °C per una notte. Il giorno successivo, spalmare sul panettone la glassa desiderata e aggiungere una manciata di zucchero perlato. Cospargere di zucchero a velo e cuocere per 25 minuti a 160 °C in forno asciutto e ventilato. La temperatura interna finale deve essere di 92 °C. Inserire gli stecchini alla base del panettone e girarlo. Mettere su un carrello e lasciare raffreddare. Questo fa sì che il panettone non perda la sua struttura.

Impasto mattina

Impasto serale	3450 g
Farina per panettone.....	480 g
Tuorlo d'uovo	240 g
Panna 35%	50 g
Zucchero 34353	120 g
Miele.....	25 g
Acqua.....	240 g
Burro 82%	180 g
Sale	30 g
Vaniglia in polvere.....	2 g

Mescolare la panna, lo zucchero e la vaniglia e portare a ebollizione. Questa elaborazione ci servirà più avanti. Togliere l'impasto serale dall'impastatrice e versarlo nell'impastatrice, aggiungere la farina e impastare per circa 18 minuti fino a formare un impasto molto glutinoso. Aggiungere il tuorlo in due volte (preferibilmente tuorlo pastorizzato senza conservanti per garantire una buona fermentazione) e continuare a impastare fino a quando non sarà ben integrato. Aggiungere l'acqua gradualmente, alternando l'aggiunta del resto degli ingredienti (per i panettoni al cioccolato assorbe circa

1,5 L di acqua, per i panettoni alla frutta candita assorbe circa 1 L di acqua). Aggiungere all'impasto la miscela di panna, zucchero e vaniglia e impastare per altri 8 minuti. Una volta che l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola e ha una consistenza elastica, aggiungere il burro e continuare a impastare finché non sarà ben integrato e l'impasto sarà di nuovo elastico. A questo punto si può aggiungere altra acqua e dovrebbero rimanerne circa 150 g da aggiungere. Continuare a impastare a bassa velocità finché l'impasto non si apre, per altri 8/10 minuti circa. A questo punto aumentare la velocità e impastare per altri 2 minuti. Il processo dura circa 45 minuti, a seconda della quantità di impasto e dei macchinari utilizzati. Aggiungere il cioccolato, la frutta, il praliné... e continuare a impastare fino a quando non sarà ben integrato, ancora 3 minuti circa. Alla fine del processo, la temperatura dell'impasto dovrebbe essere di circa 23 °C. Dividere l'impasto in 3 ciotole imburate e fare delle pieghe per dargli forza. Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Impasto serale

Zucchero 34353	420 g
Acqua (1).....	240 g
Tuorlo d'uovo (1)	300 g
Lievito madre per panettone	480 g
Farina per panettone	180 g
Tuorlo d'uovo (2).....	240 g
Acqua (2)	120 g
Burro 82%	600 g
Dadini d'arancia candita senza sciroppo 43202	60 g

Mescolare nell'impastatrice il tuorlo d'uovo (1), l'acqua, lo zucchero e il lievito madre tagliato a pezzi irregolari. Impastare leggermente, a bassa velocità, e aggiungere la farina. Continuare a impastare per circa 15 minuti fino a ottenere una consistenza elastica. Aggiungere il tuorlo d'uovo (2) e continuare a impastare per altri 10 minuti. L'impasto deve rimanere elastico e lo sviluppo della maglia glutinica deve essere sempre visibile. Aggiungere l'acqua gradualmente, per tre o quattro volte, fino a formare un impasto molto morbido. Si dovrebbe staccare dalle pareti dell'impastatrice per inerzia. A questo punto, aggiungere il burro e continuare a impastare a velocità media per altri 10 minuti. Il processo di impasto dura circa 45 minuti. Aggiungere l'arancia candita e impastare per altri 3 minuti. Questo tempo può variare a seconda della quantità di impasto e dei macchinari utilizzati. Mettere da parte in un conteni-

Le proposte di Sosa

tore di plastica imburrito e spalmare un po' di burro sull'impasto. Lasciare riposare per 10 minuti. Fare qualche piega per dare forza all'impasto e mettere di nuovo il burro sopra. Far lievitare 30 minuti a 28 °C e 70% di umidità. Fare altre pieghe per dare forza all'impasto e lasciarlo a forma di palla nel contenitore di plastica. Far lievitare per 16 ore sotto copertura di plastica a 28 °C e 70% di umidità.

Lievito madre per panettone

Mela	120 g
Acqua.....	500 g
Farina di forza	qs
Farina per panettone	qs

Lavare bene la mela e tagliarla a pezzi irregolari. Mescolare con l'acqua e frullare bene. Coprire con pellicola trasparente e far lievitare a temperatura ambiente per 3 o 4 giorni. Una volta lievitato, filtrare per eliminare le fibre e mescolare l'acqua con la farina fino a ottenere un impasto liscio e uniforme, che può essere

lavorato su una superficie senza farina e non si attacca alle mani. Conservare in un barattolo ermetico a temperatura ambiente. Rinnovare ogni giorno con una parte di lievito madre, una parte di farina e metà acqua. Impastare per bene. Per la preparazione del panettone, l'impasto deve essere rinnovato tre volte al giorno nelle tre settimane precedenti la produzione del panettone.

Glassa bianca per panettone

Acqua.....	180 g
Zucchero a velo 38489	200 g
Farina di mandorle Marcona 37345	200 g
Amido di mais	80 g
Albuwhip 38461	20 g

Unire tutti gli ingredienti nell'impastatrice con l'accessorio a paletta e impastare per due minuti a velocità media fino a quando non sono ben amalgamati.



Ciambella al limone confit e cioccolato bianco

Impasto per la ciambella	250 g
Ganache montata di cioccolato bianco	180 g
Limone candito a fette senza sciroppo 44582.....	1000 g

Tagliare la ciambella in due e riempirla con la ganache montata. Decorare con il limone candito.

Impasto per la ciambella

Farina di forza.....	1000 g
Panna 35%	100 g
Lievito Oro in polvere.....	50 g
Sale	20 g
Zucchero 34353	110 g
Trealosio in polvere 39054	20 g
Burro 82%	400 g
Uovo intero pastorizzato.....	400 g
Acqua di fiori d'arancio 37945.....	70 g
Anice stellato in polvere.....	15 g
Buccia d'arancia.....	6 g
Buccia di limone.....	3 g

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare in blocco per 30 minuti, regolando la consistenza con il latte se necessario. Lasciare nuovamente riposare una notte. Il giorno successivo pesare e formare i pezzi. Far lievitare per 2-3 ore a 30 °C e 85% UR.

Ganache montata di cioccolato bianco

Panna 35% (1).....	480 g
Cioccolato bianco 33%.....	400 g
Pasta di gelatina	24 g
Panna 35% (2).....	600 g
Vaniglia Madagascar.....	4 g

Scaldare la panna e versarvi sopra il cioccolato bianco, la raschiatura dei due baccelli di vaniglia e la pasta di gelatina. Frullare. Aggiungere il resto della panna, lasciare riposare per tutta la notte e montare il giorno successivo.





Le proposte di Carles Mampel



Carles Mampel, Pasticcere, cioccolatiere e gelatiere catalano, caratterizzato da un senso estetico personale e da una visione avanguardistica della pasticceria. Ha ricevuto riconoscimenti nazionali e internazionali, tra cui Miglior Maestro Pasticcere di Spagna (Bilbao, 1999), Campione Euro-Americano di Pasticceria (Madrid, 2000), Secondo posto mondiale di Pasticce-

ria (Rimini, 2004) e Mestre Artesà de l'Any (Barcelona, 2014).

Carles è anche un autore prolifico, avendo scritto diversi libri a più mani e contribuito a varie pubblicazioni gastronomiche. Oggi Carles Mampel continua il suo viaggio come ambasciatore della pasticceria e della gastronomia, fornendo ispirazione e delizia agli amanti dei dolci di tutto il mondo.

Barchetta di mandorle, arancia e zafferano

Farcitura al marzapane, arancia, zafferano e vaniglia

Marzapane 58% 36889.....	120 g
Uova.....	200 g
Tuorli d'uovo.....	30 g
Farina debole.....	40 g
Amido di mais.....	5 g
Latte.....	180 g
Burro 82%.....	100 g
Vaniglia Madagascar (baccello).....	1 u
Zafferano di La Mancha (fili).....	6 u
Dadini d'arancia candita senza sciroppo 43202.....	qs

Scaldare e mettere in infusione lo zafferano e la vaniglia nel burro. Sbattere leggermente uova, tuorli, zucchero e marzapane. Aggiungere la farina e la fecola setacciate. Infine, aggiungere il latte e il burro all'impasto.

Crema d'arancia

Arancia frullata.....	400 g
Gelcrem Frío 38674.....	40 g
Glassa neutra.....	100 g

Frullare il tutto con un mixer elettrico.

Sablée all'arancia

Farina di mandorle 37345.....	50 g
Burro 82%.....	310 g
Farina debole.....	520 g
Buccia d'arancia.....	1 u

Mescolare le due farine in un robot da cucina. Aggiungere il burro freddo tagliato a cubetti con la paletta e terminare con la scorza d'arancia. Rivestire le basi e pre-cuocere per 12 minuti a 155 °C. Farcire e inserire qualche cubetto di arancia candita. Cuocere per 15 minuti a 180 °C. Lasciare raffreddare. Rendere lucida con la crema all'arancia e aggiungere qualche confetto spezzettato e qualche foglia di basilico per dare freschezza e colore.



Brioche al cioccolato e arancia

Tagliare la parte superiore della brioche e riempirla con la crema al cioccolato e arancia. Mettere uno strato sottile di cioccolato fondente sul fondo di uno stampo per brioche della stessa dimensione della brioche, picchiettarlo energicamente in modo che il cioccolato si rapprenda e posizionarvi sopra la brioche ripiena. Raffreddare per 5 minuti e sfornare. Decorare con una fetta di arancia candita, zucchero a velo e cacao in polvere.



Brioche

Farina di forza	1000 g
Baking Powder Std 37117	50 g
Sale	25 g
Zucchero 34353	100 g
Miele millefiori 37469	20 g
Burro 82%	350 g
Uova	300 g
Tuorli d'uovo	50 g
Succo d'arancia naturale	80 g
Buccia di mandarino	10 g
Buccia d'arancia	10 g
Dadini d'arancia candita senza sciroppo 43202	80 g

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per 12 ore in frigorifero. Degassificare, pesare le unità di peso richieste e comporre le sfere. Lasciare riposare per qualche minuto e formare le forme desiderate. Far lievitare a 28 °C all'80% di UR.

Crema al cioccolato e arancia

Latte	400 g
Acqua	100 g
Bucce d'arancia	2 u
Aroma d'arancia dolce 38281	0,5 g
Gelcrem Caliente 37297	30 g
Cremsucre 37821	80 g
Cioccolato fondente 75%	110 g
Panna 35%	50 g

Sciogliere il Gelcrem nel latte e nell'acqua. Iniziare a scaldare e a 25 °C aggiungere il Cremsucre e le bucce. Portare a ebollizione, mescolando continuamente. Versare sulla copertura fusa ed emulsionare. Aggiungere gli aromi e la panna fredda per raffinare. Passare al frullatore e lasciare riposare per 2-3 ore in frigorifero. Farcire.

Cake all'arancia y praliné cremoso di mandorle

Cake

Bagna all'arancia

Glassa neutra

Fettine di arancia candita senza sciroppo 43204

Arancia candita a striscioline senza sciroppo 43206

Una volta che la cake è stata immersa nella bagna all'arancia, dipingerla con la glassa neutra. Mettere qualche pastiglia di cioccolato ai lati e presentare. Decorare con fettine e striscioline di arancia candita.

Cake

Burro 82%	185 g
Zucchero a velo 38489	175 g
Cremsucre 37821	16 g
Uova	190 g
Succo d'arancia	33 g
Panna 35%	5 g
Bucce d'arancia	2 u
Dadini d'arancia candita senza sciroppo 43202	150 g
Farina	225 g
Amido di mais	25 g
Baking Powder Std 37117	5 g

Farcitura alle mandorle

Mescolare i solidi, aggiungere le uova e i liquidi. Infine aggiungere il burro a 60 °C e mescolare bene, sformare e cuocere a 180 °C. Una volta freddo, riempire il centro con il ripieno di mandorle. Congelare.

Bagna all'arancia

Zucchero 34353	500 g
Succo d'arancia	300 g
Cointreau	80 g
Buccia d'arancia	1 u

Portare a ebollizione e aggiungere il liquore.

Farcitura alle mandorle

Praliné di mandorle 60/40	130 g
Pasta di mandorle tostate 36860	85 g
Cioccolato al latte 35%	320 g
Olio neutro	10 g

Sciogliere il cioccolato. Aggiungere l'olio, il resto degli ingredienti e mescolare. Farcire il cake.







**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain

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

