
TOP APLICACIONES TREHALOSA



Sosa Ingredients, SL

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

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

 Sosa Ingredients  Sosa Ingredients (@sosaingredients)  @sosaingredients

 @SosaIngredients  Sosa Ingredients




Trehalosa

Trehalosa extraída de tapioca

700 g 00100112 6 u



 **Dosificación:**
100-300 g/kg

Propiedades: Sólidos 95% / PAC 100% / POD 45%. Retrasa la retrogradación del almidón. Mucha capacidad de retención de agua. Elevada temperatura de transición vítrea. Retrasa la desnaturalización de proteínas. Evita la formación de cristales grandes en congelación. Evita sinéresis. Realza los sabores. Evita la oxidación. Estable al calor y al ácido. Repele la humedad en elaboraciones secas. Retrasa la desecación y aumenta el volumen de masas. Actúa como estabilizante en elaboraciones batidas. No participa en reacciones de Maillard.

Modo de uso: Se aconseja utilizar entre un 10 a un 30% en sustitución del azúcar común aunque se puede reemplazar hasta el 100% del contenido de azúcar.

Observaciones: Es aplicable a cualquier elaboración con contenido acuoso, también con elevadas proporciones de grasa.

Elaboraciones: Evita la oxidación de frutas y verduras. Repele la humedad en elaboraciones secas como caramelos, frutos secos caramelizados, galletas, sablés y merengues secos. Retrasa la desecación y aumenta el volumen de masas batidas como bizcochos o masas como mochi, también aplicado a sushi, etc. Actúa como estabilizante en cremas montadas, mousse y merengues. Evita sinéresis debido a la penetración del azúcar en gominolas y *pâte à fruit*. Permite realizar caramelos crujientes a partir de 120 °C. En un 2% máximo ayuda a aumentar el volumen y el crujiente en hojaldres.

Alérgenos: Sin alérgenos

Aplicaciones principales

Dulces crujientes

Cakes

Natas montadas

Bizcochos

Merengues secos

Jarabes antioxidantes





Pavlova de casis

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Puré de casis		120	37,27	372,67
	Agua		35	10,87	108,70
00200510	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
00100011	Azúcar	Sosa	120	37,27	372,67
00100112	Trehalosa	Sosa	30	9,32	93,17
46500022	Acido cítrico	Sosa	1	0,31	3,11
	Para 322 g		Total 322		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el Albuwhip con el ácido cítrico y el puré de casis. Montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes a modo de merengue francés. Colocar en un Silpat en la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.



Jarabe antioxidante

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		1000	90,91	909,09
00100112	Trehalosa	Sosa	100	9,09	90,91
	Para 1,1 kg		Total		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el agua con la trehalosa y llevar a ebullición, dejar enfriar. Sumergir el producto deseado en la mezcla durante 30 minutos.



Chantillí con trehalosa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00150430	Nata 35%	Elle&Vire	1000	73,53	735,29
00100011	Azúcar	Sosa	250	18,38	183,82
00100112	Trehalosa	Sosa	100	7,35	73,53
48000201	Vainilla exhausta	Sosa	10	0,74	7,35
Para 1,36 kg			Total	1360	1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Montar la nata. A medio montar, añadir los sólidos poco a poco. Seguir montando hasta obtener una chantillí aireada.



Macadamias garrapiñadas con curry

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45100087	Macadamias	Sosa	1000	38,61	386,10
	Agua		150	5,79	57,92
00100011	Azúcar	Sosa	1000	38,61	386,10
00100112	Trehalosa	Sosa	400	15,44	154,44
48000233	Curry madrás	Sosa	40	1,54	15,44
	Para 2,59 kg		Total	2590	1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el agua con el azúcar y la trehalosa. Llevar a 121 °C y añadir las macadamias. Mover enérgicamente para empanizar el azúcar y acabar la caramelización. Estirar en un Silpat para enfriar y espolvorear el curry para recubrirlas.



Teja de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00100540	Isomalt	Sosa	200	72,73	727,27
00100112	Trehalosa	Sosa	75	27,27	272,73
Para 275 g			Total	275	1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Triturar en un procesador los dos azúcares para una mejor distribución. Espolvorear con un colador encima de una Silpat y fundir en el horno a 180 °C. Una vez fundido volver a espolvorear una segunda capa y volver a fundir en el horno. Espolvorear el saborizante deseado.



Pannacotta de mascarpone

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		300	28,21	282,09
58050064	Pro-pannacotta	Sosa	3	0,28	2,82
00100112	Trehalosa	Sosa	20	1,88	18,81
00100011	Azúcar	Sosa	40	3,76	37,61
30800006	Mascarpone	Elle&Vire	700	65,82	658,20
58050048	Goma Garrofi	Sosa	0,50	0,05	0,47
	Para 1050 g		1063,5		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el azúcar y la trehalosa con el Pro-pannacotta y la Goma Garrofi. Mezclar con la leche fría, y calentar hasta 85 °C. Dejar enfriar un poco y verter encima del mascarpone. Mezclar bien con el túrmix. Dejar enfriar encima de un Silpat con un grosor de 1 cm.



Interior de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00100112	Trehalosa	Sosa	317	16,26	162,56
00100609	Glucosa líquida (1)	Sosa	350	17,95	179,49
00150430	Nata 35%	Elle&Vire	667	34,21	342,05
	Leche (1)		167	8,56	85,64
00100609	Glucosa líquida (2)	Sosa	167	8,56	85,64
48000103	Vainilla de Tahití	Sosa	5	0,26	2,56
	Sal		7	0,36	3,59
00150347	Mantequilla sin sal 82%	Elle&Vire	233	11,95	119,49
	Leche (2)		37	1,90	18,97
	Para 1,9 kg	Total	1950		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Calentar la nata, la leche, la glucosa (2), la vainilla y la sal a 90 °C. Cocer la trehalosa y la glucosa (1) a 185 °C. Añadir la elaboración de la crema caliente a la trehalosa y seguir batiendo. Mantener la cocción hasta los 105 °C. Sacar y enfriar a 70 °C. Añadir la mantequilla y poner en la nevera. Una vez frío, tomar 300 g de caramelo y mezclar con 37 g de leche. Poner la mezcla en un aro de 14 cm y congelar.



Cake de bergamota y vainilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00150347	Mantequilla 82%	Elle&Vire	173,08	47,83	478,32
00100201	Cremsucre	Sosa	46,15	12,76	127,55
	Yema de huevo		57,69	15,94	159,44
00100300	Azúcar glas	Sosa	120	33,16	331,64
	Agua		155,77	43,05	430,49
00200512	Albuwhip	Sosa	17,31	4,78	47,83
00100011	Azúcar	Sosa	45	12,44	124,36
00100112	Trehalosa	Sosa	57,69	15,94	159,44
59000074	Baking Powder Std	Sosa	2,88	0,80	7,97
	Harina Frolla		288,46	79,72	797,21
44200766	Bergamota confitada	Sosa	123,08	34,01	340,14
48000305	Extracto de vainilla Bourbon	Sosa	23,08	6,38	63,78
	Para 5 cakes		Total		361,84
					1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Mezclar el Cremsucre con las yemas, el extracto de vainilla y el azúcar glas y trabajar dos minutos en un KitchenAid con la pala. Verter la mantequilla derretida en la elaboración anterior y seguir trabajando hasta que quede una base homogénea. Aparte, montar las claras y añadir el azúcar junto con la trehalosa. Seguir montando hasta obtener un merengue firme. Combinar las dos elaboraciones anteriores con delicadeza. Por último añadir la harina y el Baking Powder tamizados y mezclar bien. Reposar la masa una noche en nevera. Escurrir y lavar las virutas de bergamota. Dejar secar a temperatura ambiente durante 20 minutos y mezclar con la masa. Disponer 315 g de masa en moldes de 16x5 cm y hornear a 155 °C durante 35 minutos.

