

---

# TOP APPLICATIONS TRÉHALOSE

---



**Sosa Ingredients, SL**

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

T. +34 938 666 111 / [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) / [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)

 Sosa Ingredients  Sosa Ingredients (@sosaingredients)  @sosaingredients

 @SosaIngredients  Sosa Ingredients



### Tréhalose

Tréhalose extrait du tapioca

700 g 00100112 6 u



 Dosage:  
100-300 g/kg

**Propriétés:** Solides 95 % / PA 100 % / PS 45 %. Retarde la rétrogradation de l'amidon. Important pouvoir de rétention d'eau. Haute température de transition vitreuse. Retarde la dénaturation des protéines. Empêche la formation de grands cristaux lors de la congélation. Évite la synérèse. Rehausse les saveurs. Évite l'oxydation. Stable à la chaleur et à l'acide. Repousse l'humidité dans les préparations sèches. Retarde la dessiccation et augmente le volume massique. Il agit comme un stabilisateur dans les préparations fouettées. Il ne participe pas aux réactions de Maillard.

**Utilisation:** Il est conseillé d'utiliser en remplacement du sucre commun entre 10 et 30 %, bien qu'il soit possible de remplacer jusqu'à 100 % de la teneur en sucre.

**Remarques:** Il s'applique à toute préparation au contenu aqueux, même avec des proportions de matières grasses élevées.

**Élaborations:** Évite l'oxydation des fruits et des légumes. Il repousse l'humidité dans les préparations sèches telles que les bonbons, les fruits secs caramélisés, les biscuits, les sablés et les meringues séchées. Il retarde la dessiccation et augmente le volume des pâtes battues telles que les biscuits ou les pâtes comme le mochi, s'applique également aux sushis, etc. Il agit comme stabilisateur dans les crèmes montées, la mousse et les meringues. Évite la synérèse due à la pénétration du sucre dans les bonbons gélifiés et les pâtes de fruits. Permet de faire des bonbons croustillants à partir de 120 °C. À 2 % maximum, il contribue à augmenter le volume et le croustillant des pâtes feuilletées.

**Allergènes:** Sans allergènes

### Applications principales

Bonbons croquants

Cakes

Crème fouettée

Biscuits

Meringues sèches

Sirops antioxydants





### Pavlova de cassis

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Cassis en purée		120	37,27	372,67
	Eau		35	10,87	108,70
00200510	Albuwhip	Sosa	16	4,97	49,69
00100011	Sucre	Sosa	120	37,27	372,67
00100112	Tréhalose	Sosa	30	9,32	93,17
46500022	Acide citrique	Sosa	1	0,31	3,11
	<b>Pour 322 g</b>		<b>Total 322</b>		<b>1000</b>

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélangez l'Albuwhip avec l'acide citrique et la purée de cassis. Monter. Ajoutez le sucre et le tréhalose en trois fois comme une meringue française. Placer sur un Silpat comme souhaitée et déshydrater à 50 °C pendant 6 heures.



### Sirop antioxydant

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		1000	90,91	909,09
00100112	Tréhalose	Sosa	100	9,09	90,91
	<b>Pour 1,1 kg</b>		<b>Total 1100</b>		<b>1000</b>

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélangez l'eau avec le tréhalose et portez à ébullition, laissez refroidir. Faites tremper le produit choisi dedans pendant 30 minutes.



**Chantilly avec tréhalose**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
00150430	Crème 35%	Elle&Vire	1000	73,53	735,29
00100011	Sucre	Sosa	250	18,38	183,82
00100112	Tréhalose	Sosa	100	7,35	73,53
48000201	Vanille épuisée	Sosa	10	0,74	7,35
<b>Pour 1,36 kg</b>			<b>Total</b>	<b>1360</b>	<b>1000</b>

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Monter la crème. A demi montée, ajouter les solides. Continuer de monter jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée bien aérée.



**Noix de macadamia caramélisée au curry**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
45100087	Noix de macadamia	Sosa	1000	38,61	386,10
	Eau		150	5,79	57,92
00100011	Sucre	Sosa	1000	38,61	386,10
00100112	Tréhalose	Sosa	400	15,44	154,44
48000233	Curry madras	Sosa	40	1,54	15,44
	<b>Pour 2,59 kg</b>	Total	2590		1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélangez l'eau avec le sucre et le tréhalose. Amener à 121 °C et ajouter les noix de macadamia. Remuez énergiquement pour masser le sucre et terminer la caramélisation. Étirez sur un Silpat pour refroidir et saupoudrez le curry pour l'enrobage.



**Tuile de caramel**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
00100540	Isomalt	Sosa	200	72,73	727,27
00100112	Tréhalose	Sosa	75	27,27	272,73
Pour 275 g			Total	275	1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Broyer les deux sucres dans un robot pour une meilleure répartition. Saupoudrer avec un tamis sur un Silpat et faire fondre au four à 180 °C. Une fois fondu, saupoudrer une deuxième couche et faire fondre à nouveau au four. Saupoudrer de la saveur désirée.



### Pannacotta au mascarpone

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		300	28,21	282,09
58050064	Pro-pannacotta	Sosa	3	0,28	2,82
00100112	Tréhalose	Sosa	20	1,88	18,81
00100011	Sucre	Sosa	40	3,76	37,61
30800006	Mascarpone	Elle&Vire	700	65,82	658,20
58050048	Gome de caroube	Sosa	0,50	0,05	0,47
	<b>Pour 1050 g</b>		<b>1063,5</b>		<b>1000</b>

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélangez le sucre et le tréhalose avec le Pro-pannacotta et la gome de caroube. Mélangez avec le lait froid et chauffez jusqu'à 85 °C. Laissez refroidir un peu et versez-le sur le mascarpone. Mélangez bien avec le mixeur plongeant. Laisser refroidir sur un Silpat d'une épaisseur de 1 cm.



**Fourrage caramel**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
00100112	Tréhalose	Sosa	317	16,26	162,56
00100609	Glucose liquide (1)	Sosa	350	17,95	179,49
00150430	Crème 35%	Elle&Vire	667	34,21	342,05
	Lait (1)		167	8,56	85,64
00100609	Glucose liquide (2)	Sosa	167	8,56	85,64
48000103	Vanille de tahiti	Sosa	5	0,26	2,56
	Sel		7	0,36	3,59
00150347	Beurre doux 82%	Elle&Vire	233	11,95	119,49
	Lait (2)		37	1,90	18,97
	<b>Pour 1,9 kg</b>	Total	1950		1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Chauffer la crème, le lait, le glucose (2) la vanille et le lait à 90 °C. Cuire le tréhalose et le glucose (1) à 185 °C. Ajouter la crème chaude et mélanger jusqu'à 105 °C. Laisser refroidir à 70 °C. Ajouter le beurre et laisser reposer au frais. Un fois froid, prélever 300 g de ce caramel et y ajouter le lait (2).



**Cake à la bergamote et à la vanille**

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
00150347	Beurre 82%	Elle&Vire	173,08	47,83	478,32
00100201	Cremsucre	Sosa	46,15	12,76	127,55
	Jaune d'œuf		57,69	15,94	159,44
00100300	Sucre glace	Sosa	120	33,16	331,64
	Eau		155,77	43,05	430,49
00200512	Albuwhip	Sosa	17,31	4,78	47,83
00100011	Sucre	Sosa	45	12,44	124,36
00100112	Tréhalose	Sosa	57,69	15,94	159,44
59000074	Baking Powder Std	Sosa	2,88	0,80	7,97
	Farine Frolla		288,46	79,72	797,21
44200766	Bergamote confite	Sosa	123,08	34,01	340,14
48000305	Extrait de vanille Bourbon	Sosa	23,08	6,38	63,78
	<b>Pour 5 cakes</b>	Total	361,84		1000

Les pourcentages et grammes par kilo sont exprimés par rapport au poids total des ingrédients du tableau.

Mélangez le Cremsucre avec les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille et le sucre glace et travaillez pendant deux minutes. Verser le beurre fondu dans la préparation précédente et continuer à travailler jusqu'à l'obtention d'une base homogène. Séparément, battre les blancs d'œufs et ajouter le sucre avec le tréhalose et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme. Combinez les deux préparations précédentes avec délicatesse. Enfin, ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez bien. Mettez la pâte au frigo pour une nuit. Égouttez et lavez les copeaux de bergamote. Laisser sécher à température ambiante pendant 20 minutes et mélanger à la pâte. Placer 315 g de pâte dans des moules de 16x5 cm et faire cuire à 155 °C pendant 35 minutes.

