Ingredients to reimagine gastronomy

Dossier recetario Gracila Gel




v1126

editorial

Como impulsores de una gastronomía moderna, celebramos el lanzamiento de Gracila Gel como un paso audaz hacia el futuro de la cocina moderna y fuente de emociones.

Gracila Gel nos ofrece una gelificación sin aditivos y un mayor y amplio rango de texturas gracias a su gelificación lenta. Más que un ingrediente, es una expresión de nuestra dedicación constante a la innovación.

En este dossier encontrarás la propuesta y tips de nuestros chefs. 16 recetas basadas en las 4 aplicaciones principales de Gracila Gel: gelatinas, geles, flanes y cuajadas y por último compotas.

Más que un ingrediente, Gracila Gel es una expresión de nuestra dedicación constante a la innovación.

Desde el inicio de este proyecto, hemos colaborado estrechamente con Disfrutar, reconociendo la gelificación como una técnica fundamental en su cocina. Al final de este dossier podrás conseguir una receta de Disfrutar, una auténtica joya gastronómica diseñada para impulsar tu creatividad en la cocina.

Sosa



NUEVO
GELIFICANTE
SIN ADITIVOS

índice

Gracila Gel 6

Ventajas vs otros gelificantes vegetales 7

Tabla de gelificantes Sosa según sus aplicaciones 8

Recetas Sosa

Gelatinas

Cocktail de albaricoque, anís y almendra amarga 15

Aspic de mar y montaña 17

Tejas de parmesano, setas y trufa 19

Tartaleta Selva Negra 21

Geles

Ensalada de tomate, melón y jamón 27

Takoyaki de pulpo y soja 29

Carrot cake 31

Castaña casis 35

Flanes y cuajadas

Flan de chocolate y coco 39

Flan de nata y caramelo 43

Mel i mató 45

Vasito tropical 47

Compotas

Compota de pera y vainilla 51

Charlotte de naranja 53

Galleta de coco y lima 57

Babá al ron de cítricos 59

Receta de Disfrutar con Gracila Gel

Gelatina aireada de maíz en ceviche 63

En este dossier encontrarás recetas de nuestros chefs basadas en las aplicaciones principales de Gracila Gel.

Gracila Gel

Alga gracilaria en polvo

01
Gelificante 100 % de origen vegetal no considerado aditivo (E)

02
No aporta sabor al líquido donde se aplica



43201

03
Gelificación lenta Texturas más cremosas

CARACTERÍSTICAS

- **Gelificante de origen vegetal,** la opción perfecta para quienes apuestan por recetas libres de aditivos. **Es una alternativa al agar-agar, pectinas o carragenanos.**
- **Alto rango de texturas posible,** además gelifica en ácidos y líquidos muy salados, como la salsa de soja, también bases lácteas e incluso alcoholes de alta graduación (a partir de 0,8 % de dosificación).
- Resiste temperaturas superiores a 70 °C manteniendo la textura gelificada. **Es termorreversible a partir de 85 °C.**

Ventajas de Gracila Gel respecto a otros gelificantes vegetales

Gelificante 100% origen vegetal

Gelificante vegetal libre de aditivos (E).

Gelificación más lenta, más rango de texturas

Gracila Gel nos permite conseguir en un mismo producto diferentes tipos de texturas, desde texturas blandas a texturas duras. También nos permite añadir elementos sólidos o grasas antes de su completa gelificación, por ejemplo chocolate o frutos secos.

Gelificación en un amplio rango de pH y azúcar

La gelificación de Gracila Gel no depende tanto del rango de pH y/o cantidad de azúcar en la receta como en el caso de las pectinas. Por lo tanto, Gracila Gel puede gelificar en líquidos más o menos ácidos, con o sin azúcar.

Los gelificantes vegetales
según sus aplicaciones

GELATINAS MÁS BLANDAS

	Geles	Geles calientes hasta 60 °C	Geles horneables más de 60 °C	Mermeladas y compotas	Cremas y cremosos	Glaseados
 GRACILA GEL	🟢	🟢	🔴	🟢	🟢	🟠
 AGAR-AGAR	🟢	🟢	🔴	🟠	🔴	🔴
 PRO-PANNACOTTA	🟢	🟢	🔴	🔴	🟢	🔴
 GOMA KAPPA	🟢	🟢	🔴	🔴	🔴	🟠
 PECTINA FRUIT NH	🟠	🔴	🔴	🟢	🟢	🟢
 PECTINA JAUNE	🟠	🟢	🟢	🟢	🔴	🔴
 GOMA GELLAN	🟢	🟢	🟢	🔴	🔴	🔴

GELATINAS MÁS DURAS

Flanes y cuajadas	Velos y gelatinas elásticas	Aspic	*Pâte de fruit*	Gelatinas calientes hasta 60 °C	Gelatinas horneables más de 60 °C	Gelatinas cortables/ rallables
🟢	🟢	🟢	🔴	🟢	🔴	🟢
🔴	🟠	🟢	🔴	🟢	🔴	🟢
🟢	🔴	🔴	🔴	🟠	🔴	🔴
🔴	🟠	🟢	🔴	🟢	🔴	🟢
🟠	🔴	🔴	🟠	🔴	🔴	🟠
🔴	🔴	🔴	🔴	🟢	🟢	🟠
🔴	🔴	🔴	🔴	🟢	🟢	🟢

Más información y características de los gelificantes vegetales de Sosa



Nuestros técnicos



Guillermo Corral

Guillermo ha adquirido su experiencia en reconocidos restaurantes de renombre como Martín Berasategui y Ángel Pascual, así como en casas de banquetes y grandes hoteles. Con más de 10 años de experiencia como asesor técnico, domina tanto el arte de la repostería como el de la cocina salada, gracias a su amplio bagaje culinario.



Jean Sivieude

Jean ha sido un apasionado de la gastronomía desde una edad temprana. Comenzó su trayectoria académica con un título científico antes de embarcarse en una formación especializada como pastelero y chocolatero en dos renombradas instituciones de la pastelería francesa: Ferrandi y Christophe Michalak. Su dedicación y experiencia lo destacan en el mundo de la repostería.



Edu Azuaza

Desde temprana edad, Edu ha sido formado en el arte culinario por reconocidos chefs en diversas cocinas. Su versatilidad como cocinero se ha desarrollado en varios sectores de la restauración. Además, su pasión por las diferentes culturas gastronómicas y su habilidad en varios idiomas lo convierten en nuestro enlace entre la tradición y la innovación.



Albert Jofre

Tras recibir formación en pastelería de la mano de Eric Ortuño, Albert ha construido una sólida carrera en algunas de las mejores pastelerías de Barcelona. En Sosa, pone en práctica su experiencia en el ámbito de la docencia gastronómica, brindando formación y asesoramiento personalizado a nuestros clientes. Su pasión y conocimiento se reflejan en su dedicación hacia la enseñanza culinaria.

Recetas



Gelatinas



Cocktail de albaricoque, anís y almendra amarga

Elaboración principal

PARA 1 UNIDAD

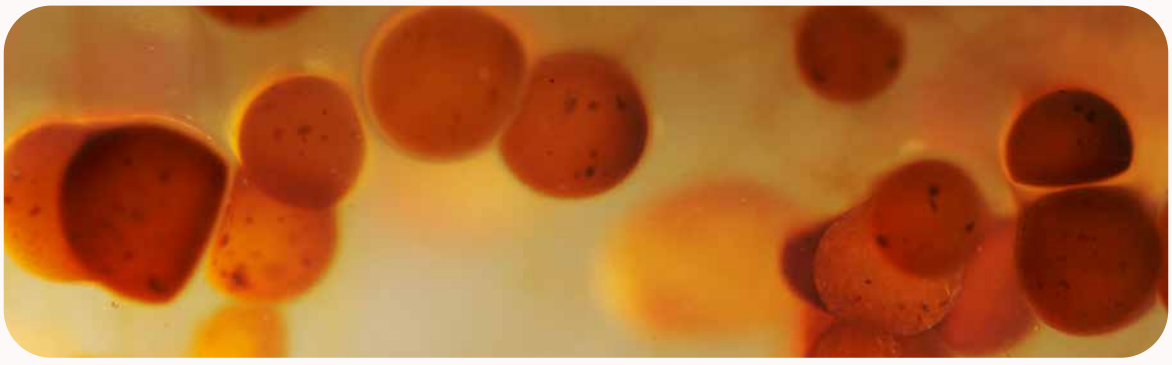
Perlas de anís y canela	30 g	16,67 %
Licor de albaricoque	120 g	66,67 %
Espuma ligera de almendra amarga	30 g	16,67 %

Verter las perlas en el vaso de cocktail. A continuación el licor de albaricoque y terminar con la espuma encima.

Perlas de anís y canela

Agua	80 g	28,99 %
Anís	180 g	65,22 %
Gelcrem Caliente 48640	3 g	1,09 %
Gracila Gel 43201	7 g	2,54 %
Azúcar	5 g	1,81 %
Aceite de girasol	qs	
Canela	1 g	0,36 %

Mezclar todos los ingredientes menos el anís y llevar a ebullición. Una vez hervido añadir el anís. Con un biberón formar gotas en aceite de girasol frío para hacer las perlas.



Espuma ligera de almendra amarga

Bebida de almendra	300 g	72,20 %
Pasta de almendra amarga 37514	100 g	24,07 %
Proespuma Frío 48660	15 g	3,61 %
Aroma de almendra amarga 41396	0,5 g	0,12 %

Mezclar todos los ingredientes y triturar. Verter en un sifón con una carga de gas y reservar.



Aspic de mar y montaña

Elaboración principal

PARA 15 UNIDADES

Caldo de cocido	150 g	59,69 %
Xantana Clear 41385	0,3 g	0,12 %
Gracila Gel 43201	1 g	0,40 %
Gamba roja	100 g	39,79 %

Mezclar el caldo de cocido con la xantana Clear y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Colocar las colas de gambas cortadas en dados en un molde esférico y cubrir con el caldo. Dejar gelificar.



tips tips tips tips tips tips

Gracias a su gelificación lenta Gracila Gel nos permite incluir elementos sólidos en nuestras gelatinas.



Tejas de parmesano, setas y trufa

Elaboración principal

PARA 1 UNIDAD

Tejas de parmesano	10 g	14,08 %
Gelatina rallada de trompetas de la muerte y trufa	30 g	42,25 %
Chantarelas	20 g	28,17 %
Trufa	10 g	14,08 %
Flor de sal de Guérande 41553	1 g	1,41 %

Rallar la gelatina y la trufa y disponer en las tejas de parmesano. Terminar con las chantarelas salteadas y la sal.

Tejas de parmesano

Parmesano	50 g	100 %

Rallar el parmesano y hacer tejas ovaladas en una sartén antiadherente. Disponer en un molde semiesférico para crear un poco de base y dejar cristalizar.

Gelatina rallada de trompetas de la muerte y trufa

Agua	200 g	86,21 %
Trompeta de la muerte	20 g	8,62 %
Sal	2 g	0,86 %
Gracila Gel 43201	8 g	3,45 %
Aroma de trufa 41535	2 g	0,86 %

Licuar las trompetas de la muerte con el agua. Añadir el Gracila Gel y llevar a ebullición. Cuando deje de hervir añadir el aroma de trufa y dejar gelificar.





Tartaleta Selva Negra

Elaboración principal

PARA 200 G

Pannacotta de mascarpone	30 g	21,58 %
Cremoso de cerezas	20 g	14,39 %
Tartaleta de cacao la Rose Noire 15332	65 g	46,76 %
Bizcocho de chocolate sin harina	10 g	7,19 %
Velo de cacao negro	8 g	5,76 %
Casis liofilizado en polvo 38720	1 g	0,72 %
Cerezas al kirsch	5 g	3,60 %

Rellenar la tartaleta con la pannacotta de mascarpone. Disponer un disco de bizcocho por encima y escudillar una bola de cremoso de cerezas. Insertar dentro del cremoso una cereza al kirsch. Espolvorear los laterales de un disco del velo de cacao con casis en polvo. Disponer este velo sobre la tartaleta.

Pannacotta de mascarpone

Leche	300 g	28,21 %
Pro-pannacotta 48650	3 g	0,28 %
Trehalosa en polvo 48687	20 g	1,88 %
Azúcar	40 g	3,76 %
Mascarpone	700 g	65,82 %
Goma de algarrobo 48686	0,5 g	0,05 %

Mezclar el azúcar y la trehalosa con el Pro-pannacotta y la goma de algarrobo. 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 tapete de silicona con un grosor de 1 cm.

Cremoso de cerezas

Puré de cereza	750 g	68,18 %
Natur Emul 48645	5 g	0,45 %
Azúcar	160 g	14,55 %
Grasa de coco desodorizada 43295	140 g	12,73 %
Pectina Fruit NH 48667	15 g	1,36 %
Inulina en caliente 48692	30 g	2,73 %

Mezclar el azúcar, la inulina, el Natur Emul y la pectina, reservar. Calentar el puré de cereza a 40 °C y añadir la mezcla anterior poco a poco removiendo constantemente. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y emulsionar con un batidor eléctrico. Distribuir en moldes y mantener en nevera 6 horas para su correcta cristalización.

Bizcocho de chocolate sin harina

Chocolate negro 70 %		
Guanaja Valrhona 4653	440 g	37,77 %
Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637	95 g	8,15 %
Yema de huevo	100 g	8,58 %
Clara de huevo	400 g	34,33 %
Azúcar	130 g	11,16 %

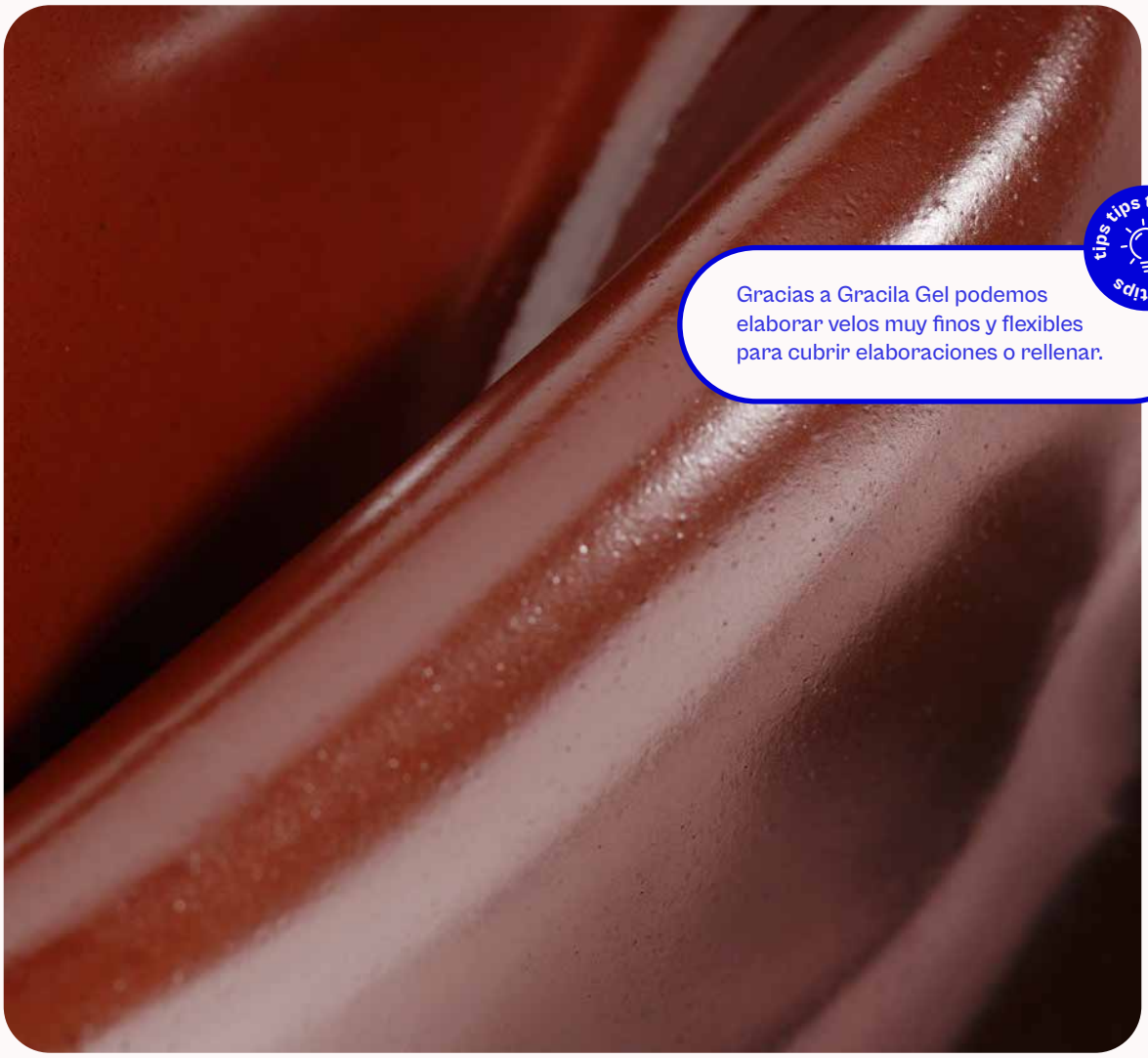
Fundir el chocolate y la mantequilla a unos 50 °C. Batir las claras de huevo, añadiendo el azúcar desde el principio para conseguir una mezcla perfectamente homogénea. Añadir un poco de las claras montadas a la mezcla de chocolate y mantequilla, luego las yemas de huevo y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Terminar añadiendo el resto de las claras.



Velo de cacao negro

Agua	450 g	73,53 %
Azúcar	50 g	8,17 %
Glucosa líquida 40 DE 48647	40 g	6,54 %
Cacao negro 12 %	60 g	9,80 %
Gracila Gel 43201	12 g	1,96 %

Mezclar los sólidos en un bol y remover. Verter esta mezcla en el agua y remover bien. Llevar el conjunto a ebullición removiendo constantemente. Dejar reposar 10 segundos fuera del fuego, retirar las burbujas en la superficie y verter sobre una bandeja. Repartir bien la mezcla para que quede un velo uniforme y dejar gelificar.





Geles



Ensalada de tomate, melón y jamón

Elaboración principal

PARA 150 G

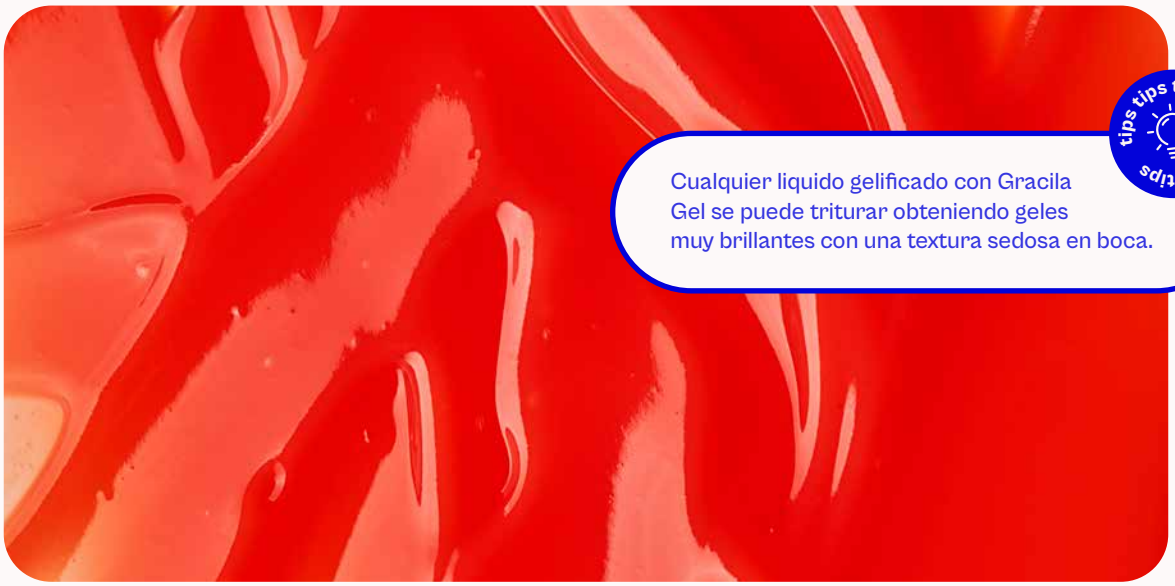
Gel de tomate	40 g	26,49 %
Tomates cherry	35 g	23,18 %
Melón	30 g	19,87 %
Jamón ibérico	20 g	13,25 %
Aceitunas negras	15 g	9,93 %
Aceite de oliva virgen extra	10 g	6,62 %
Escamas de sal	1 g	0,66 %

Cortar los tomates, aceituna y melón en trozos pequeños. Disponer el gel de tomate en la base del plato. Montar encima todos los elementos de la ensalada y terminar con el aceite y la sal.

Gel de tomate

Agua de tomate	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mezclar el tomate y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta obtener una crema fría.



tips tips tips tips tips tips

Cualquier liquido gelificado con Gracila Gel se puede triturar obteniendo geles muy brillantes con una textura sedosa en boca.



Takoyaki de pulpo y soja

Elaboración principal

PARA 10 RACIONES

Masa takoyaki	500 g	57,47 %
Gel de soja	200 g	22,99 %
Pulpo marinado	150 g	17,24 %
Cebolleta	10 g	1,15 %
Katsuobushi	10 g	1,15 %
Aceite de girasol	qs	

Calentar el aceite a 165 °C. Freír los buñuelos de masa takoyaki con un trozo de pulpo marinado en el interior hasta que se doren. Escurrir y poner en un plato. Disponer el gel encima y terminar con el katsuobushi y la cebolleta.

Masa takoyaki

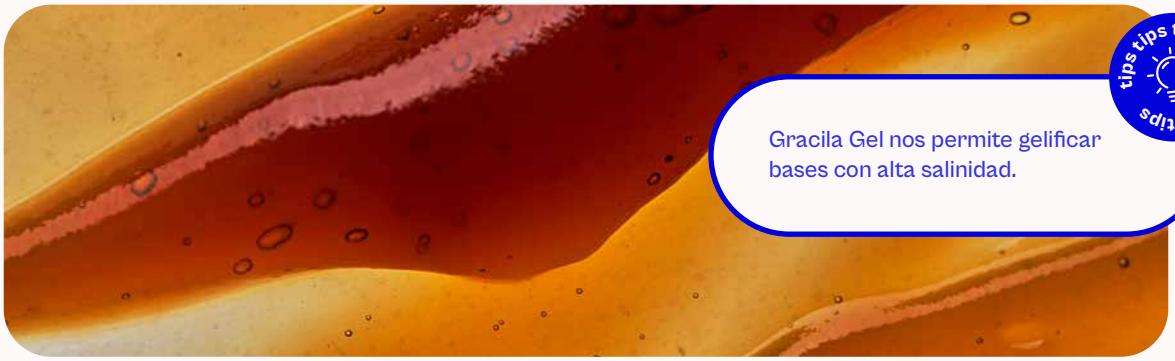
Agua	190 g	37,55 %
Albuwhip 48688	27 g	5,34 %
Harina floja	200 g	39,53 %
Dashi en polvo	3 g	0,59 %
Baking Powder Std 45480	6 g	1,19 %
Salsa de soja Culinary Journey 37680	60 g	11,86 %
Aceite de girasol	20 g	3,95 %

Mezclar el agua con la salsa de soja, el dashi y el aceite de girasol y mezclar durante un minuto. Aparte, mezclar los ingredientes restantes y verter en la última elaboración. Mezclar durante un minuto más. Llenar un sifón con la masa y añadir las cargas de gas. Conservar en la nevera para el servicio.

Gel de soja

Salsa de soja Culinary Journey 37680	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mezclar la salsa de soja y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta tener una crema fina.



Pulpo marinado

Pulpo hervido	100 g	65,79 %
Jengibre marinado	12 g	7,89 %
Cebolla tierna	40 g	26,32 %

Cortar el pulpo en trozos pequeños y verter en un bol. Picar el jengibre y la cebolla tierna y mezclar con el pulpo. Revolver bien y guardar en la nevera para el servicio.



Carrot cake

Elaboración principal

PARA 1 RACIÓN

Carrot cake	60 g	60 %
Namelaka Opalys	20 g	20 %
Gel de mandarina	15 g	15 %
Gavotte	5 g	5 %

Trazar sobre un plato una línea de Namelaka. Disponer por encima unos trozos de carrot cake. Acabar decorando con las gavotte y unos puntos de crema de zanahoria y naranja.

Carrot cake

Azúcar muscovado	200 g	23,12 %
Huevo	100 g	11,56 %
Zanahorias ralladas	200 g	23,12 %
Coco rallado 50756	50 g	5,78 %
Harina floja	150 g	17,34 %
Baking powder Std 45480	2,5 g	0,29 %
Sal	2,5 g	0,29 %
Canela	5 g	0,58 %
Jengibre	2,5 g	0,29 %
Ralladura de naranja	2,5 g	0,29 %
Aceite de girasol	150 g	17,34 %

Mezclar el azúcar con los huevos. Añadir el aceite y mezclar otra vez. Añadir todos los sólidos y acabar de mezclar bien con la zanahoria rallada. Hornear a 170 °C una hora. Dejar enfriar.

Namelaka Opalys

Leche	200 g	19,49 %
Glucosa líquida 40 DE 48647	10 g	0,97 %
Gelatina de bovino en polvo 48655	6 g	0,58 %
Agua para hidratar	30 g	2,92 %
Chocolate blanco 33 %		
Opalys Valrhona 44155	380 g	37,04 %
Nata 35 % Elle&Vire 36614	400 g	38,99 %

Hidratar la gelatina con el agua durante media hora. Hervir la leche y añadir la gelatina hidratada. Verter sobre el chocolate fundido en 4-5 veces y emulsionar. Agregar la glucosa líquida (sin calentar) y terminar añadiendo la nata fría. Dejar enfriar en nevera 4 °C durante 24 horas antes de su uso.



Gel de mandarina

Puré de mandarina Adamance 41196	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mezclar el puré de mandarina y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta obtener una crema fina.



Gavotte

Clara de huevo	110 g	14,57 %
Azúcar muscovado	90 g	11,92 %
Agua	450 g	59,60 %
Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637	50 g	6,62 %
Sal	5 g	0,66 %
Gelcrem Frío 48652	50 g	6,62 %

Mezclar el azúcar y las claras de huevo. Añadir la mantequilla derretida, el agua y la sal. Por último, añadir el Gelcrem Frío y mezclar durante un buen minuto. Dejar reposar 20 minutos y volver a triturar. Disponer una fina capa de gavotte sobre un tapete de silicona y hornear a 175 °C durante unos 10/12 minutos. Dar forma a la gavotte mientras está caliente.



Castaña casis

Elaboración principal

PARA 200 G

Crema de castañas	100 g	58,82 %
Gel de casis	35 g	20,59 %
Helado de coco	25 g	14,71 %
Merengue de coco	10 g	5,88 %

Escudillar la crema de castañas con una boquilla de fideos sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado. Congelar, cortar un círculo de crema y disponer en la base del plato. Escudillar el gel de casis alrededor de este círculo. Decorar el plato con trocitos de merengue seco y una *quenelle* de helado de coco.

Crema de castañas

Marron confitado	350 g	87,50 %
Whisky	50 g	12,50 %

Triturar 5 minutos a 50 °C en un procesador de alimentos. Pasar por un tamiz.

Gel de casis

Puré de casis Adamance 41185	200 g	98,04 %
Gracila Gel 43201	4 g	1,96 %

Mezclar el casis y el Gracila Gel y llevar a ebullición. Dejar gelificar y triturar hasta tener una crema fría.





Flanes y cuajadas



Flan de chocolate y coco

Elaboración principal

PARA 90 G

Flan de chocolate	150 g	71,43 %
Caramelo crujiente de cacao	5 g	2,38 %
Fondant de chocolate	25 g	11,90 %
Helado de coco	30 g	14,29 %

Colocar el flan de chocolate en el centro del plato. Cortar unos dados del fondant de chocolate y colocarlos encima del flan. Continuar colocando encima una teja de cacao y caramelo. Terminar con una *quenelle* de helado de coco.

Flan de chocolate

Nata 35 % Elle&Vire 36641	400 g	53,23 %
Leche	100 g	13,31 %
Azúcar	100 g	13,31 %
Gracila Gel 43201	1,5 g	0,20 %
Chocolate negro 75 % Tulakalum Valrhona 25295	150 g	19,96 %

Mezclar todos los ingredientes excepto el chocolate y llevar a ebullición. Verter sobre el chocolate y triturar bien. Verter en un molde y dejar gelificar.





Caramelo crujiente de cacao

Glucosa líquida 48647	60 g	45,11 %
Isomalt 48662	60 g	45,11 %
Cacao en polvo	13 g	9,77 %

Fundir todos los ingredientes juntos a 155 °C. Estirar sobre un tapete de silicona y hornear durante 5 minutos a 250 °C. Dar la forma deseada al salir del horno.

Fondant de chocolate

Huevo	170 g	27,33 %
Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637	140 g	22,51 %
Chocolate negro 64 % Manjari Valrhona 4655	145 g	23,31 %
Azúcar de coco 37902	80 g	12,86 %
Azúcar	55 g	8,84 %
Sal	2 g	0,32 %
Gelcrem Caliente 48640	5 g	0,80 %
Coco rallado 50756	5 g	0,80 %
Cremsucre 40405	20 g	3,22 %

Fundir el chocolate con la mantequilla a 40 °C. Añadir el Cremsucre, a continuación el huevo líquido y el Gelcrem. Triturar bien el azúcar de coco y el azúcar y añadir a la elaboracion. Una vez mezclado, añadir el resto de ingredientes.

Helado de coco

Pulpa de coco	960 g	56,80 %
Procrema 100 Frío 49576	110 g	6,51 %
Azúcar	180 g	10,65 %
Glucosa en polvo 33 DE 50053	30 g	1,78 %
Agua	410 g	24,26 %

Mezclar todos los ingredientes, triturar para homogenizar y dejar madurar en nevera mínimo 6 horas. Mantecar.



Flan de nata y caramelo

Elaboración principal

PARA 190 G

Flan de nata con caramelo	150 g	78,95 %
Fudge	25 g	13,16 %
Nata chantilly	10 g	5,26 %
Carquinyolis	5 g	2,63 %

Colocar el flan en el centro del plato. Cortar unos dados del *fudge* y colocarlos encima del flan. Continuar colocando al lado una teja de caramelo. Terminar con un poco de nata montada y unos trocitos de carquinyoli.

Flan de nata con caramelo

Nata 35 % Elle&Vire 36613	400 g	66,50 %
Leche	100 g	16,63 %
Azúcar	100 g	16,63 %
Gracila Gel 43201	1,5 g	0,25 %

Mezclar los ingredientes y llevar a ebullición. Colocar en flaneras previamente caramelizadas y dejar gelificar.



Fudge

Azucar muscovado	240 g	52,17 %
Jarabe de arce	20 g	4,35 %
Harina floja	10 g	2,17 %
Mantequilla 82 % Elle&Vire 36632	60 g	13,04 %
Sal	5 g	1,09 %
Leche evaporada	120 g	26,09 %
Baking Powder Std 45480	5 g	1,09 %

Mezclar todos los ingredientes y hervir hasta 121 °C. Trabajar en robot con la hoja hasta que se enfríe. Estirar sobre un tapete de silicona.



Mel i mató

Elaboración principal

PARA 200 G

Cuajada de nueces y miel	200 g	100 %
Nueces garapiñadas	qs	
Mató fresco	qs	
Miel 37469	qs	

Dejar cuajar la cuajada en el fondo de un plato hondo. Decorar el plato con las nueces garapiñadas, unos trozos de mató fresco y un poco de miel por encima.

Cuajada de nueces y miel

Leche	400 g	79,60 %
Miel 37469	50 g	9,95 %
Pasta de nueces 37513	50 g	9,95 %
Gracila Gel 43201	2,5 g	0,50 %

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.



Nueces garapiñadas

Nueces 41439	100 g	50 %
Miel 37469	50 g	25 %
Glucosa líquida 40 DE 48647	50 g	25 %

Derretir la miel y la glucosa y calentar a 160 °C. Sumergir las nueces en el almíbar y caramelizar.



Vasito tropical

Elaboración principal

PARA 200 G

Cuajada de pasión	50 g	40,32 %
Microbizcocho de coco	12 g	9,68 %
Cremoso de coco	50 g	40,32 %
Fruta de la pasión fresca	12 g	9,68 %

Dejar cuajar el cremoso de coco en un vaso inclinado. Una vez frío, verter encima la cuajada de pasión y dejar cuajar. Decorar con el microbizcocho y la fruta de la pasión.

Cuajada de pasión

Puré de pasión Adamance 43351	400 g	79,60 %
Agua	50 g	9,95 %
Azúcar	50 g	9,95 %
Gracila Gel 43201	2,5 g	0,50 %

Mezclar todos los ingredientes en frío y llevar a ebullición. Verter en el recipiente deseado y dejar cuajar.

Microbizcocho de coco

Puré de coco	64 g	44,08 %
Clara	24 g	16,53 %
Harina floja	12 g	8,26 %
Mantequilla	4 g	2,75 %
Baking Powder Std 45480	1,2 g	0,83 %
Azúcar lustre 38489	40 g	27,55 %

Mezclar todos los ingredientes y triturar durante un minuto. Poner en un sifón y añadir dos cargas. Llenar dos vasos de cartón hasta la mitad, y cocinar en microondas a 600 W durante 40 segundos aproximadamente.

Cremoso de coco

Puré de coco	440 g	43,31 %
Bebida vegetal de coco	160 g	15,75 %
Azúcar	100 g	9,84 %
Pectina 325 NH 95 41482	12 g	1,18 %
Agua	86 g	8,46 %
Aceite de girasol	64 g	6,30 %
Natur Emul 48645	10 g	0,98 %
Grasa de coco desodorizada 43295	144 g	14,17 %

Realizar una mezcla con el agua, el aceite de girasol y el Natur Emul hasta el conjunto espese y adquiera la textura de una yema de huevo. Aparte calentar la bebida vegetal de coco y el puré. A su vez, mezclar el azúcar y la pectina. Cuando el puré y la bebida vegetal estén sobre los 40 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina poco a poco al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y añadir la mezcla de agua, aceite de girasol y Natur Emul previamente hecha y el aceite de coco. Emulsionar con un mixer. Verter en moldes. Mantener en nevera durante 6 horas.



Compotas



Compota de pera y vainilla

Elaboración principal

PARA 360 G

Puré de pera Adamance 41191	250 g	68,87 %
Gracila Gel 43201	3 g	0,83 %
Vaina de vainilla Norohy 31356	5 g	1,38 %
Azúcar	80 g	22,04 %
Puré de limón Adamance 41186	25 g	6,89 %

Mezclar todos los ingredientes en frío y llevar a ebullición.



tips tips tips tips tips tips

Podemos elaborar compotas bajas en azúcar e introducir elementos sólidos en ellas obteniendo elaboraciones con más sabor y más saludables.



Charlotte de naranja

Elaboración principal

PARA 1 UNIDAD

Bizcocho de naranja	280 g	40 %
Bavaroise de naranja	200 g	28,57 %
Compota de naranja y jengibre	180 g	25,71 %
Coupeaux de naranja 41532	20 g	2,86 %
Gajos de naranja	20 g	2,86 %

Disponer un disco de bizcocho de 16 cm de diámetro en un molde. Rellenar con la bavaroise y congelar. Desmoldar y disponer la compota en la superficie de la bavaroise. Decorar con soletillas de naranja alrededor y los gajos y los copeaux por encima.

Bizcocho de naranja

Puré de naranja	240 g	29,27 %
Azúcar	160 g	19,51 %
Albuwhip 48688	30 g	3,66 %
Trehalosa 48687	40 g	4,88 %
Yema de huevo	150 g	18,29 %
Baking Powder Std 45480	10 g	1,22 %
Harina floja	150 g	18,29 %
Almidón de maíz	40 g	4,88 %
Azúcar lustre 38489	qs	

Mezclar el puré con el Albuwhip con la ayuda de una batidora eléctrica de mano. Montar la mezcla en la batidora de pie a velocidad 3. Mezclar los azúcares y añadirlos en tres veces como un merengue francés. Verter la yema poco a poco en el merengue y mezclar bien. Aparte mezclar el resto de sólidos con la yema y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Extender sobre un papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

Bavaroise de naranja

Leche	200 g	20,14 %
Azúcar	100 g	10,07 %
Puré de naranja	170 g	17,12 %
Natur Emul 48645	7 g	0,70 %
Nata 35 % Elle&Vire 36641	422 g	42,50 %
Aceite de girasol	20 g	2,01 %
Goma guar 48682	2 g	0,20 %
Masa de gelatina	72 g	7,25 %

Mezclar el Natur Emul con el aceite de girasol. Calentar la leche, el azúcar y la goma guar. Añadir la masa de gelatina y triturar. Añadir al puré de naranja y volver a triturar. Una vez la mezcla llegue a los 28 °C añadir delicadamente la nata semimontada. Usar.



Compota de naranja y jengibre

Jengibre en polvo	10 g	1,10 %
Zumo de naranja	400 g	44,08 %
Puré de mandarina Adamance 41196	100 g	11,02 %
Puré de limón Adamance 41186	50 g	5,51 %
Azúcar	140 g	15,43 %
Gracila Gel 43201	7,5 g	0,83 %
Gajos de naranja cortados	200 g	22,04 %

Mezclar la mitad del zumo de naranja con el puré de mandarina, el zumo de limón, el jengibre en polvo, azúcar y el Gracila Gel. Llevar a ebullicion. Añadir el resto de zumo de naranja y los gajos y remover bien.





Galleta de coco y lima

Elaboración principal

PARA 215 G

Compota de coco y lima	60 g	27,91 %
Masa sablé de avellana	120 g	55,81 %
Chocolate con leche 40 %		
Jivara Valrhona 4658	30 g	13,95 %
Coco rallado 50756	5 g	2,33 %

Temperar el chocolate y bañar la sablé. Espolvorear el coco por encima antes de que cristalice. Por último, colocar compota de coco entre dos sablés y encima de la superior.

Compota de coco y lima

Puré de coco	500 g	62,50 %
Puré de lima Adamance 41194	150 g	18,75 %
Azúcar	140 g	17,50 %
Gracila Gel 43201	10 g	1,25 %

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.



Masa sablé de avellana

Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637	150 g	18,59 %
Azúcar lustre 38489	95 g	11,77 %
Pasta de avellana 40371	70 g	8,67 %
Sal	2 g	0,25 %
Huevo entero	75 g	9,29 %
Harina de avellana 45832	55 g	6,82 %
Harina floja	300 g	37,17 %
Procrunx 40413	60 g	7,43 %

Mezclar el azúcar y la mantequilla en una batidora de pie con pala. Añadir la pasta de avellana y la sal. Añadir el resto de los sólidos. Acabar la masa añadiendo el huevo. Dejar reposar esta masa, filmada, una noche. Estirar a 4 mm y cocinar a 150 °C durante 15 minutos en el molde deseado.



Babá al ron de cítricos

Elaboración principal

PARA 1 RACIÓN

Compota de yuzu	5 g	4,55 %
Cremoso de yuzu	30 g	27,27 %
Babá al ron El Raiguer 36494	75 g	68,18 %
Gajos de limón	qs	
Menta fresca	qs	

Cortar el babá en varios discos. Escudillar el cremoso de yuzu en el centro y añadir unos puntos de compota de yuzu. Decorar con unas hojas de menta y trocitos de limón fresco.

Compota de yuzu

Puré de yuzu	300 g	41,15 %
Puré de limón Adamance 41186	100 g	13,72 %
Puré de manzana	150 g	20,58 %
Gracila Gel 43201	9 g	1,23 %
Azúcar	170 g	23,32 %

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.



Cremoso de yuzu

Zumo de yuzu	350 g	34,21 %
Agua	300 g	29,33 %
Azúcar	180 g	17,60 %
Pectina Fruit NH 48667	13 g	1,27 %
Natur Emul 48645	10 g	0,98 %
Grasa de coco desodorizada 43295	140 g	13,69 %
Inulina en caliente 48692	30 g	2,93 %
Baking Powder Std 45480	5 g	1,09 %

Mezclar el azúcar, la pectina y el Natur Emul. Por otro lado mezclar el zumo, el agua. Calentar los líquidos a 40 °C y añadir los secos poco a poco en forma de lluvia al mismo tiempo que trituramos. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y triturar bien con un túrmix. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.



Dis fru tar

La colaboración Sosa x Disfrutar



El restaurante **Disfrutar**, abierto desde diciembre de 2014, nace después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, y después de afianzar el trabajo hecho en Compartir inaugurado en abril de 2012 en Cadaqués.

Disfrutar concluía el año 2023 con la 3ª estrella Michelin, el reconocimiento a su trayectoria con el Premio Nacional de Gastronomía, el premio al mejor restaurante de Europa y por último considerado el 2° restaurante del mundo con el premio de World 50 Best Restaurants.





En **Sosa Ingredients**, guiados por el gusto del cambio y acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes siempre más inspiradores, innovadores. Como es el caso de Gracila Gel, un producto desarrollado y testeado desde el inicio junto con el equipo de Disfrutar. Un ingrediente nuevo, sin aditivos y que nos ofrece un amplio abanico de texturas.







Gelatina aireada de maíz en ceviche

x Disfrutar

Elaboración principal

PARA 1 RACIÓN

Bizcocho salado de maíz
Cebolla morada aliñada
Salsa de rape con espirulina
Caldo de rape
Aceite de cilantro
Leche de tigre
Helado de leche de tigre
Granizado de leche de tigre
Dados de aguacate
Lima..... 1 u
Aceite de oliva virgen extra..... qs
Brotes de cilantro..... 12 u

1. Tomar uno de los cubos de aguacate y sopletear hasta caramelizar ligeramente el aguacate.
2. En el lado derecho e izquierdo de la base del plato pondremos dos cubos de bizcocho salado de maíz.
3. En la parte superior, el cubo de aguacate marcado y un trozo de cebolla morada sobre el aguacate.
4. En la base del plato, verter dos cucharadas caldo de rape.
5. Disponer alternados, sobre el caldo de rape, 4 puntos de leche de tigre, 9 puntos de aceite de cilantro y 6 puntos de salsa de rape con espirulina.
6. Disponer un germinado de cilantro sobre cada cubo de bizcocho salado de maíz y otro sobre la cebolla.
7. Hacer una *quenelle* de helado de leche tigre en el centro del plato.
8. En la parte inferior del plato, disponer una cucharada de granizado de leche de tigre.
9. Terminar con ralladura de lima sobre la *quenelle* de helado.

Bizcocho salado de maíz

Licuado de maíz	250 g	97,09 %
Gracila Gel 43201	5 g	1,94 %
Lecitina de soja 48644	2,5 g	0,97 %

1. Mezclar el maíz con la lecitina y el Gracila Gel.
2. Mezclar con una varilla hasta homogeneizar.
3. Disponer en un cazo y llevar a ebullición sin dejar de remover.
4. Retirar del fuego la mezcla y dejar enfriar hasta los 50 °C e introducir dentro de un sifón. Cargar con 2 cargas y agitar enérgicamente.
5. Poner film en el recipiente donde se va a escudillar. Escudillar la mezcla consiguiendo una altura de 6 cm e introducir 2 minutos en el congelador. Retirar y reservar en la nevera hasta que bloquee completamente.
6. Sacar del recipiente y cortar en cubos de 2,5 cm de lado.
7. Necesitamos dos unidades por persona.

Licuado de maíz

Maíz en conserva	800 g	100 %

1. Triturar el maíz con el agua indicada en el vaso americano hasta obtener una crema fina.
2. Pasar por una *Claribag* y guardar el jugo obtenido.

Cebolla morada aliñada

Cebolla morada	1 u	
Zumo de naranja	100 g	49,75 %
Zumo de lima	100 g	49,75 %
Orégano seco en polvo	1 g	0,5 %

1. Pelar y cortar la cebolla en gajos finos de 0,2 cm de grosor.
2. Dejar la cebolla 10 minutos en agua con hielo, escurrir y secar sobre papel absorbente.
3. Juntar el zumo de naranja, de lima y el orégano.
4. Envasar al 100 % de vacío la cebolla con la mezcla de zumos y guardar en la nevera macerando durante 24 horas.

Caldo de rape

Cabezas de rape	2 u	
Aceite de oliva virgen extra	200 g	99,5 %
Xantana Clear 41385	1 g	0,5 %
Sal	qs	

1. Limpiar las cabezas de rape de posibles restos de vísceras en su parte interior y quitar los ojos.
2. Cortar la cabeza de rape en trozos de unos 10 cm y dejarlos durante 2 horas sumergidos en agua y hielo para que se desangren.
3. Escurrir los trozos de cabeza de rape desangrados.
4. En una cazuela, calentar 150 gramos de aceite de oliva virgen extra y añadir los trozos de cabeza de rape.
5. Rehogar, poner a punto de sal y tapar la cazuela. Cocer durante 30 minutos a fuego lento.
6. La cabeza habrá soltado toda su agua y gelatina transcurrido este tiempo, obteniendo un jugo de rape sabroso.
7. Pasar por el colador fino.
8. Añadir a 200 gramos de jugo de rape obtenido, la xantana indicada y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
9. Emulsionar con los 50 gramos de aceite de oliva virgen extra restante, poco a poco sin dejar de triturar con el batidor eléctrico.
10. Poner a punto de sal y guardar.

Salsa de rape con espirulina

Caldo de rape	50 ml	≈ 90,91 %
Espirulina azul	5 g	≈ 9,09 %

1. Disponer los ingredientes en un recipiente y, con ayuda de un batidor, disolver hasta que no haya ningún grumo.

Aceite de cilantro

Hojas de cilantro	50 g	33,33 %
Aceite girasol	100 g	66,67 %

1. Escaldar las hojas de cilantro en agua hirviendo, escurrir y enfriar en agua con hielo.
2. Escurrir bien las hojas refrescadas y triturarlas con el aceite de girasol en el vaso americano.
3. Colar y guardar en un dosificador de salsas.

Leche de tigre

Ajo	40 g	4,18 %
Jengibre	50 g	5,23 %
Cebolla roja	180 g	18,83 %
Apio	120 g	12,55 %
Caldo dashi en polvo	50 g	5,23 %
Hielo	250 g	26,16 %
Zumo de limón	240 g	25,11 %
Ramas de cilantro	25 g	2,62 %
Goma xantana 48642	0,8 g	0,08 %

1. Pelar y machacar el ajo.
2. Pelar y cortar el jengibre en juliana.
3. Pelar y cortar la cebolla en juliana.
4. Romper las ramas de cilantro.
5. Limpiar y picar el apio.
6. Juntar todos los ingredientes antes mencionados en una bolsa de vacío junto con el dashi en polvo, el hielo y el zumo de limón.
7. Envasar al vacío, remover y dejar reposar 4 horas en la nevera. Colar.
8. Añadir la xantana a la leche de tigre obtenida y triturar con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que no queden grumos.
9. Guardar en la nevera.

Helado de leche de tigre

Leche de tigre	300 g	97,72 %
Anticristalizante para sorbete	7 g	2,28 %

1. Con ayuda de un batidor eléctrico, mezclar los ingredientes hasta su completa disolución.
2. Reposar en nevera durante 24 horas antes de su congelación en un recipiente de Pacojet.
3. Turbinar en la Pacojet antes de su uso.

Granizado de leche de tigre

Leche de tigre	250 g	100 %
Nitrógeno líquido	qs	

1. En un bol, mezclaremos con ayuda de unas varillas la leche de tigre junto al nitrógeno líquido necesario. Mezclar y añadir nitrógeno hasta obtener una textura de granizado. Reservar hasta su uso.

Dados de aguacate

Aguacate maduro	1 u	100 %

1. Con ayuda de una puntilla, abrir el aguacate por la mitad. Retirar el hueso y pelar.
2. Cortar una lámina de un 1,2 cm de grosor y cortar en dados de 1,2 cm de lado.
3. Reservar en nevera cubierto de papel film hasta su uso.
4. Necesitaremos 1 por persona.



MIRA EL VIDEO DE NUESTRA COLABORACIÓN CON DISFRUTAR!



































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