

# INDISPENSABLES DE LA PASTELERÍA

*vegetal*







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**



# editorial

## La pastelería vegetal: un verdadero desafío técnico

El veganismo es una tendencia social cada vez más fuerte y presente que impacta de manera importante en la pastelería. Evitar los ingredientes derivados de animales representa un verdadero desafío técnico porque los ingredientes base, presentes en la mayoría de las recetas, también cumplen una función técnica.

Hemos desarrollado esta herramienta con el objetivo de aportar soluciones para la pastelería vegetal, pero también pretendemos que sea una herramienta que ayude a entender la función de los ingredientes en cada receta.

Es por ésto que explicaremos los ingredientes principales, sus funciones y cómo sustituirlos para crear vuestras propias recetas de origen vegetal. Además incluimos una serie de recetas base perfectamente equilibradas listas para ser utilizadas.

Nuestro objetivo es aportar soluciones a todos aquellos que quieran hacer elaboraciones vegetales, sin renunciar al máximo sabor y la mejor textura.

## ¿QUÉ ES EL VEGANISMO?

El veganismo se basa en la abstención del uso de productos de origen animal en la alimentación o para cualquier propósito en el que los animales sufran algún tipo de explotación, ya sea para vestimenta, medicamentos, cosméticos, transporte, experimentación, ayuda en el trabajo o entretenimiento. Los fundamentos del veganismo incluyen argumentos éticos, ambientales y humanitarios.

Los principales productos alimentarios, o derivados de éstos, que excluye el veganismo son: carne, pescado, huevo, miel, leche y derivados (como el queso o el yogur). Sustituir este tipo de productos también evita ciertas alergias e intolerancias, como por ejemplo al huevo o la lactosa.

## ÍNDICE

- 3 Editorial
- 4 Índice de elaboraciones y recetas vegetales
- 5 Una oportunidad para obtener un sabor más intenso
- 6 Ingredientes base a sustituir
- 7 Funciones técnicas de los ingredientes base
- 9 Pastelería: Ingredientes base de origen animal
- 11 El huevo
- 15 La mantequilla
- 16 La leche
- 17 La nata
- 18 La gelatina animal
- 19 Elaboraciones esenciales de la pastelería
- 41 Nuestras propuestas. Recetas vegetales
- 45 Productos Sosa para la pastelería vegetal

## ÍNDICE DE ELABORACIONES VEGETALES

---

### **Bizcochos ›**

Bizcocho de almendra.....	22
Bizcocho de chocolate .....	22
Bizcocho de albahaca .....	22
Bizcocho de fruta de la pasión .....	22
Cake.....	23
Macarón.....	23

### **Sustitutos vegetales de la mantequilla ›**

Sustituto vegetal de la mantequilla (uso general).....	23
Sustituto vegetal de la mantequilla (para laminar).....	23

### **Cremas pasteleras ›**

Crema pastelera de chocolate.....	26
Crema pastelera de coco.....	26
Crema pastelera de frambuesa .....	26
Crema pastelera de pistacho .....	26

### **Cremosos ›**

Cremoso de limón .....	29
Cremoso de chocolate.....	29
Cremoso de fresa.....	29
Cremoso de avellana.....	29

### **Mousses ›**

Mousse de chocolate .....	33
Mousse de limón.....	33
Mousse de nuez pacana.....	33
Mousse de casis (grosella negra) .....	33

### **Ganaches ›**

Ganache para pastelería y macarón .....	36
Ganache para bombón de corte .....	36
Ganache de fruta de la pasión.....	36
Ganache de almendra .....	36

### **Glaseados ›**

Glaseado neutro.....	39
Glaseado de frambuesa .....	39
Glaseado de limón .....	39
Glaseado de chocolate negro .....	40
Glaseado de chocolate Amatika .....	40

## ÍNDICE DE RECETAS

---

Almendra en texturas.....	42
Mousse de chocolate con plátano y miso .....	43
Entremet de casis y limón.....	44

# UNA OPORTUNIDAD PARA OBTENER *un sabor más intenso*

El uso del huevo y los lácteos en la pastelería está presente en la mayoría de recetas tradicionales, a veces con el objetivo de aportar esos sabores pero en otras ocasiones solamente cumpliendo una función técnica, como por ejemplo, emulsionar, airear o aportar sensación grasa.

Hay elaboraciones en la pastelería que se caracterizan por su sabor a huevo o nata, por ejemplo un flan, una chantilly, o una *crème brûlée*. Es difícil imaginar estas elaboraciones sin su sabor característico y no pretendemos sustituir este tipo de sabores en una pastelería vegetal. Creemos que la pastelería vegetal debería optar por sabores alternativos a los lácteos y huevos, como frutas, frutos secos, chocolate, especias o hierbas.

El hecho de prescindir de los lácteos y huevos es una oportunidad para obtener sabores más puros e intensos en elaboraciones en las que tradicionalmente se usaban estos ingredientes. Pero éstos podían distorsionar en cierto grado el sabor principal de la receta, como en el caso de una mousse tradicional de fruta, en la que por ejemplo el sabor del lácteo actúa en detrimento del sabor de la fruta.

Creemos que la pastelería vegetal no tiene por qué renunciar al sabor y la textura, sino al contrario. Nos brinda una oportunidad para maximizar el sabor y mejorar las texturas.

El hecho de prescindir de los lácteos y huevos es una oportunidad para obtener sabores más puros e intensos en elaboraciones en las que tradicionalmente se usaban estos ingredientes.



# INGREDIENTES BASE A SUSTITUIR



## HUEVO

El huevo cumple una función muy importante en la pastelería: aparte del sabor, ayuda a emulsionar, airear, coagular y aportar grasa.

Emulsión

Coagulación

Aireación

Aporte de sensación grasa

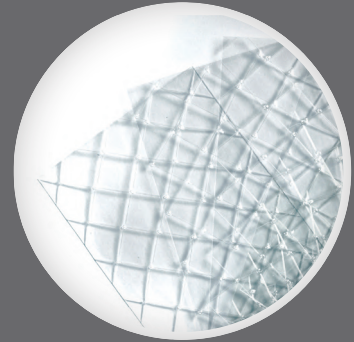


## LÁCTEOS

Es muy común la utilización de productos lácteos en la pastelería, tales como la leche, la nata, la mantequilla, y el queso. Aportan sabor y funciones técnicas como la aireación y el aporte de grasa.

Aireación

Aporte de grasa



## GELATINA ANIMAL

La gelatina animal nos ayuda a estabilizar y gelificar numerosas recetas pasteleras. Es importante sustituir este producto sin perder estas propiedades.

Estabilización

Gelificación

# FUNCIONES TÉCNICAS DE LOS INGREDIENTES BASE

## EMULSIÓN

Una emulsión es una unión homogénea de grasas y agua.

Es una función técnica muy importante en pastelería porque interviene en la mayoría de elaboraciones como por ejemplo cremas, helados, bizcochos, ganaches o mousses. Para que se produzca una emulsión es necesario un ingrediente con propiedad emulsionante, como la lecitina del huevo o las proteínas lácteas.

## COAGULACIÓN

Proceso mediante el cual un líquido se convierte en un sólido más o menos compacto.

Se puede producir por coagulación de las proteínas mediante calor, como el huevo en un flan. También mediante enzimas o ácidos como en los quesos. Asimismo es común la coagulación a base de vegetales, como en el caso del tofu que coagula mediante sales o proteínas vegetales con capacidad coagulante como la extraída de la patata.

## AIREACIÓN

Consiste en la introducción de aire en un líquido o sólido mediante agitación, fermentación (levadura) o químicamente (como en el caso del bicarbonato), quedando retenido el aire en el interior, como por ejemplo la nata montada o un merengue, panes o bizcochos.

Para que se produzca la aireación se necesitan ingredientes que tengan capacidad de retener aire, como por ejemplo las proteínas.



## GELIFICACIÓN

Gelificar consiste en convertir un líquido en un sólido, formando una estructura con diferentes grados de dureza.

Es una técnica muy importante por la necesidad de obtener texturas para diferentes finalidades, como por ejemplo dar estructura a una mousse para que pueda ser cortada. O gelificar una crema para usarla como relleno en una tarta.

Existen gelificantes de origen vegetal, con los que se consiguen texturas muy distintas.



## ESTABILIZACIÓN

Es el proceso mediante el cual logramos mantener el aspecto y textura de una elaboración durante un tiempo prolongado y aumentar la resistencia en procesos de congelación y descongelación sin producir sinéresis. Por ejemplo, en el caso de un helado para aguantar más tiempo sin deshacerse o mantener la textura de una chantilly durante más tiempo.



## APOORTE DE GRASA

La grasa en la pastelería aporta cremosidad y textura y además actúa como transmisor del sabor.

Las grasas de origen animal más usadas en pastelería son la mantequilla, la nata y la yema de huevo. Éstas pueden reemplazarse por grasas de origen vegetal, como la grasa de coco, la manteca de cacao o de karité. También podemos utilizar fibras (como la inulina) para reducir grasas manteniendo la cremosidad.

PASTELERÍA INGREDIENTES BASE  
*de origen animal*



# PASTELERÍA INGREDIENTES BASE DE ORIGEN ANIMAL

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE ENTENDER SU COMPOSICIÓN?



Cada ingrediente base cumple distintas funciones técnicas como por ejemplo emulsionar, airear, coagular, aportar grasa o gelificar.

Entender la función técnica y la composición de cada ingrediente base nos ayuda a conseguir un sustituto vegetal. Dependiendo de las recetas no necesitamos todas las funciones técnicas de un ingrediente. Por ejemplo, en el caso de querer sustituir la yema de huevo, si

solamente necesitamos la función emulsionante, bastará con sustituir la yema de huevo con una proporción de un emulsionante vegetal como el Natur Emul o la lecitina de soja.

Por este motivo conocer la composición de la yema nos ayudará a reequilibrar nuestra receta en cuanto a grasas, agua y proteínas en caso de querer crear nuestras propias recetas vegetales.

# el huevo

El huevo, la clara y la yema del huevo cumplen cada uno funciones técnicas diferentes y muy importantes en las recetas. Analizamos su composición y buscamos fórmulas sustitutivas para elaboraciones vegetales.

## FUNCIONES TÉCNICAS

### COAGULACIÓN

Contiene proteínas que coagulan a temperaturas entre 60 y 65 °C.

### EMULSIÓN

Contiene lecitina, un emulsionante.

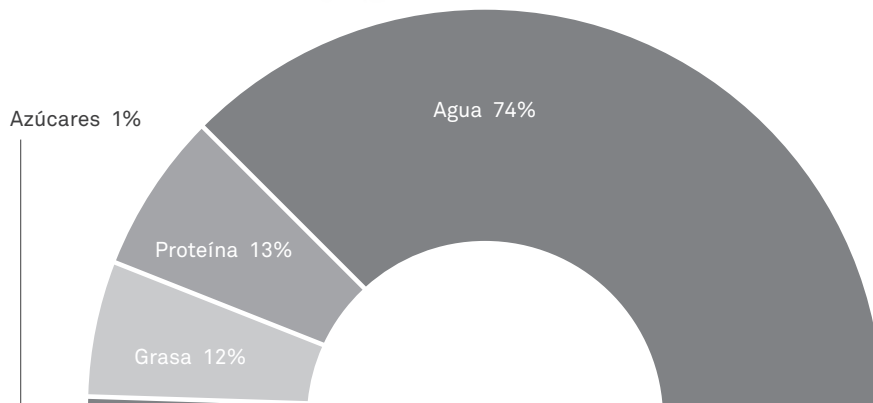
### APORTE DE GRASA

Contiene alrededor de un 12% de grasa, que se encuentra en la yema.

### AIREACIÓN

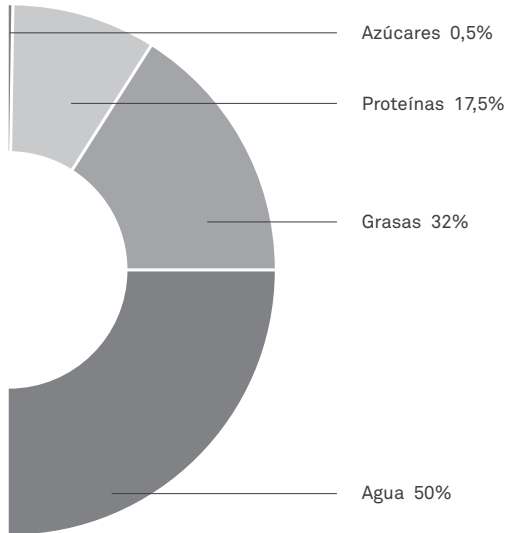
Por su contenido de albúmina, una proteína.

## COMPOSICIÓN ORIENTATIVA



# La yema de huevo

## COMPOSICIÓN ORIENTATIVA



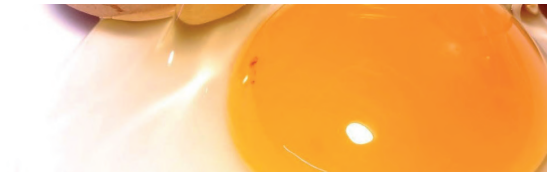
## FUNCIONES TÉCNICAS

La yema de huevo desarrolla las funciones técnicas de emulsionar, coagular y aportar grasa. También cumple cierta función aireante.

EMULSIÓN

APORTE DE GRASA

COAGULACIÓN



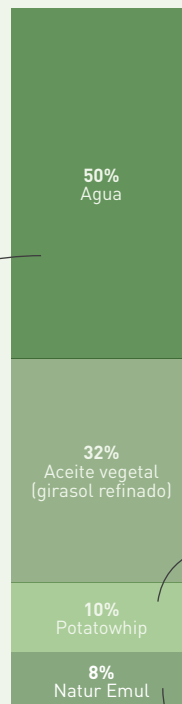
## ALTERNATIVAS VEGETALES

Ésta sería la composición más cercana a la yema de huevo y que cumple todas sus funciones técnicas.

Sin embargo, dependiendo de la elaboración, si solamente necesitamos la capacidad emulsionante podemos utilizar solamente Natur Emul o lecitina de soja.

### UNA OPORTUNIDAD PARA AUMENTAR EL SABOR

La ventaja de utilizar esta fórmula es que podemos **sustituir el agua por líquidos con sabor**, como por ejemplo purés de frutas o infusiones, potenciando el sabor de la receta. También podemos sustituir la parte grasa por grasas con sabor como pastas de frutos secos.



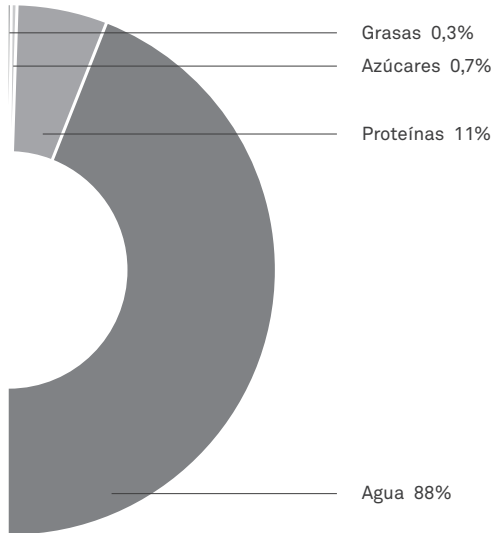
Potatowhip es proteína de patata que aporta la capacidad coagulante de la yema.



Natur Emul es fibra de cítricos que aporta el poder emulsionante de la lecitina.

# La clara de huevo

## COMPOSICIÓN ORIENTATIVA



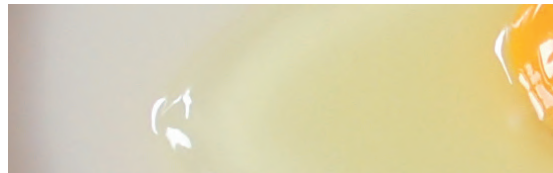
## FUNCIONES TÉCNICAS

La clara de huevo cumple la función técnica de airear, coagular y emulsionar. Además, contiene una gran cantidad de agua.

EMULSIÓN

AIREACIÓN

COAGULACIÓN

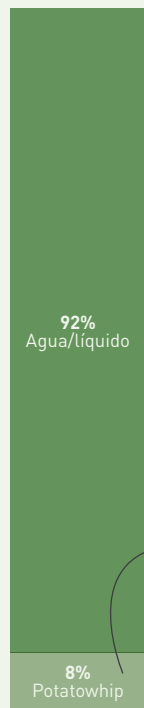


## ALTERNATIVAS VEGETALES

Proponemos tres maneras de sustituir la clara de huevo: una con capacidad coagulante, ideal para bizcochos o soufflés, y dos alternativas solo con capacidad aireante y emulsionante, ideales para mousses y merengues crudos.

En la alternativa vegetal 1 Potatowhip nos aporta capacidad coagulante.

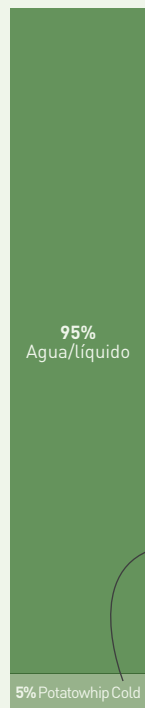
Para elaboraciones que no necesiten coagulación recomendamos Potatowhip Cold (alternativa vegetal 2), con un color y un sabor totalmente neutros.



ALTERNATIVA VEGETAL 1  
con efecto coagulante



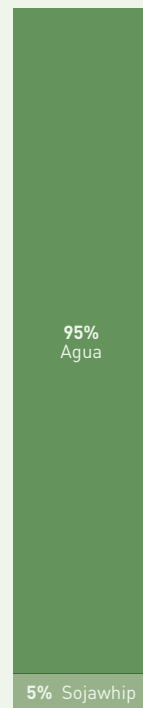
Potatowhip aporta, en este caso, capacidad montante o coagulante.



ALTERNATIVA VEGETAL 2  
sin efecto coagulante



Potatowhip Cold, proteína de patata con capacidad emulsionante y aireante sin aportar sabor ni color.



ALTERNATIVA VEGETAL 3  
sin efecto coagulante



Sojawhip es una proteína de soja hidrolizada, que aporta capacidad montante sin aportar sabor.

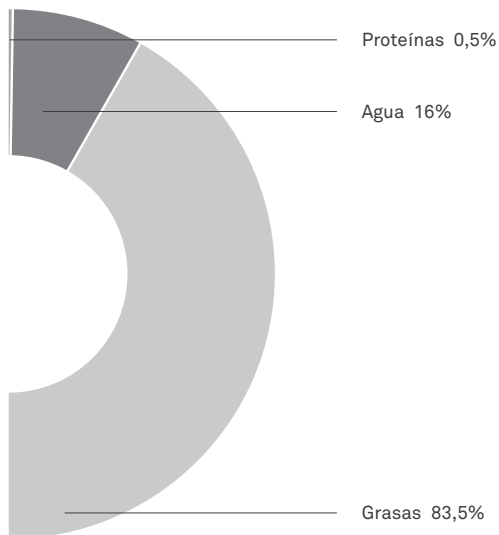


# Los lácteos

Los lácteos en recetas de pastelería aportan cremosidad, textura y sabor. Para sustituirlos por productos de origen vegetal hay ciertos parámetros que debemos tener en cuenta si queremos obtener texturas estables y perfectamente equilibradas. A continuación analizamos su composición y proponemos algunos métodos de sustitución.

# La mantequilla

## COMPOSICIÓN ORIENTATIVA



## FUNCIONES TÉCNICAS

La mantequilla cumple las funciones técnicas de aporte de grasa, textura y emulsión, además del aporte de sabor.

En cuanto al sabor cremoso que es una característica prescindible en una pastelería vegetal, pero sí es importante no renunciar a sus funciones técnicas.

EMULSIÓN

APORTE DE GRASA

APORTE DE TEXTURA



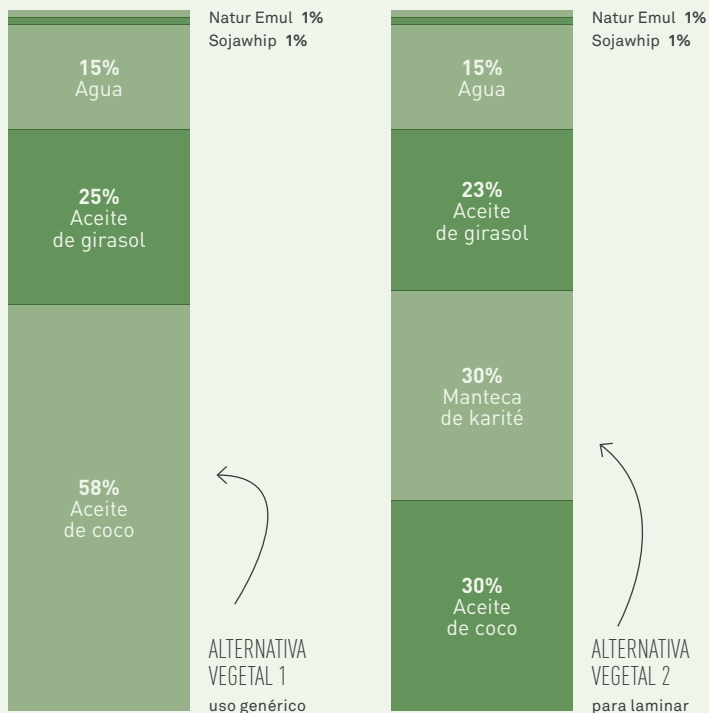
## ALTERNATIVAS VEGETALES

Existen en el mercado muchos tipos de sustitutos de la mantequilla pero dependiendo del fabricante pueden variar la composición en cuanto a las grasas utilizadas, el sabor, el color e incluso las características técnicas.

Por este motivo proponemos nuestros propios sustitutos vegetales, ambos con un sabor neutro y con texturas distintas dependiendo del uso al que esté destinado:

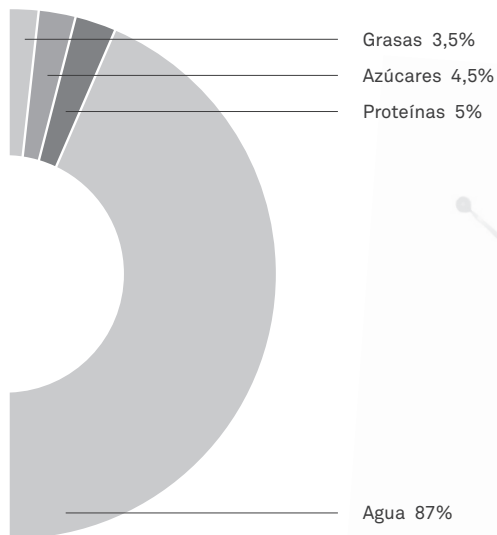
- Para uso general.
- Para laminar, por ejemplo para poder realizar masas hojaldradas o en recetas en las que nos interesa una textura más dura.

**Ver recetas de sustitutos vegetales de la mantequilla en la página 23.**



# La leche

## COMPOSICIÓN ORIENTATIVA



## FUNCIONES TÉCNICAS

La leche, en la pastelería, aporta contenido acuoso, sabor, cremosidad y capacidad emulsionante. De hecho la leche ya es, en sí misma, una emulsión estable.

Este producto es fácil de sustituir por una alternativa vegetal, como por ejemplo licuados vegetales que existen en el mercado o bien se pueden elaborar fácilmente de manera artesanal. Estos licuados son también ricos en proteínas por lo que no se pierde la función emulsionante de la leche.

EMULSIÓN

## ALTERNATIVAS VEGETALES



LICUADO DE SOJA



LICUADO DE ARROZ



LICUADO DE AVENA



LICUADO DE ALMENDRA



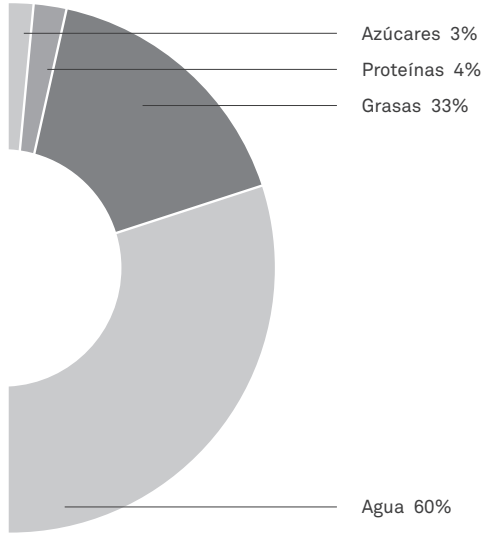
LICUADO DE AVELLANA



LICUADO DE COCO

# la nata

## COMPOSICIÓN ORIENTATIVA



## FUNCIONES TÉCNICAS

El caso de la nata es más complejo que el de la leche, porque a las funciones técnicas de ésta se suma el aporte de aireación y grasa.

Por ejemplo, en el caso de una mousse, la función aireante de la nata se puede sustituir por un merengue elaborado con Potatowhip o Sojawhip y la parte grasa por grasas alternativas como coco, cacao o karité o bien por grasas con sabor como pastas de fruto seco o chocolate.

EMULSIÓN

AIREACIÓN

APOORTE DE GRASA



## ALTERNATIVAS VEGETALES

### FUNCIÓN DE AIREACIÓN



POTATOWHIP  
POTATOWHIP COLD



SOJAWHIP

### FUNCIÓN DE APOORTE DE GRASA



GRASA DE COCO



MANTECA DE KARITÉ

# La gelatina animal

## FUNCIONES TÉCNICAS

La gelatina animal aporta gelificación y estabilidad. También, al tratarse de un producto con alto contenido en proteína, ejerce una función aireante. A continuación proponemos los sustitutos más adecuados dependiendo de la finalidad.

GELIFICACIÓN

ESTABILIZACIÓN

## ALTERNATIVAS VEGETALES



### GELIFICACIÓN ELÁSTICA

#### Gelificante vegetal

Velos, enrollados, etc



### MOUSSE

#### Vegan Mousse Gelatine



### GELIFICACIÓN TERMORRESISTENTE

#### Goma gellan

Rellenos horneables



### GLASEADOS ÁCIDOS

#### Pectina Fruit NH



### GELIFICACIÓN SUAVE

#### Pro-pannacotta

Flanes vegetales



### GLASEADOS DE CHOCOLATE O FRUTOS SECOS

#### Pectina Nappage X58



### GELIFICACIÓN LENTA

#### Agar-agar

Aspics

ELABORACIONES ESENCIALES  
*de la pastelería*



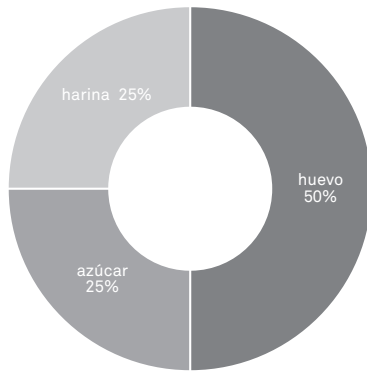
# el bizcocho

El bizcocho es una masa batida y cocida, elaborada principalmente con harina, huevo y azúcar. Según el tipo de bizcocho las proporciones de estos ingredientes varían, así como la forma de integrarlos; mezclado directo (como en el caso del cake), montado del huevo con el azúcar, montado de las claras y las yemas por separado, etc. También se suelen añadir otros ingredientes como grasas (chocolate, aceites, mantequilla, frutos secos) especias o frutas, que también introducen cambios en la estructura de la masa.

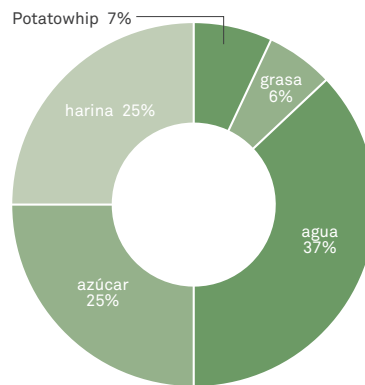
## INGREDIENTE A SUSTITUIR

HUEVO

### BIZCOCHO BASE



### BIZCOCHO SIN HUEVO



Para explicar la función del huevo en una masa batida tomamos como referencia una proporción de bizcocho base y los productos necesarios para sustituirlo.



## SUSTITUTOS PARA ELABORAR BIZCOCHOS VEGETALES



### Potatowhip

Potatowhip es proteína obtenida de la patata. Puede sustituir la proteína del huevo, tanto la de la yema como la de la clara. Ésto permite incorporar aire a la mezcla mediante el batido o montado. Además Potatowhip proporciona el efecto coagulante y emulsionante del huevo.

emulsión

aireación



### Natur Emul

Natur Emul es una fibra obtenida de cítricos que puede reemplazar la parte emulsionante de la yema de huevo, la lecitina. Permite ayudar a la emulsión en masas batidas con un contenido elevado de grasas. Permite también incorporar más agua por su capacidad de absorción.

emulsión



### Grasa de coco desodorizada

El huevo contiene aproximadamente un 12% de grasa. Es importante para aportar cremosidad al bizcocho, interviene en la emulsión y actúa como transmisor de los sabores. Podemos utilizar varias grasas. Una buena opción es utilizar grasa de coco desodorizada, otra es utilizar manteca de karité.

aporte de grasa



## ELABORACIONES BASE

funciones  
de los ingredientes  
clave

## BIZCOCHO DE ALMENDRA

15g	Potatowhip
330g	Agua
150g	Azúcar
100g	Harina de fuerza
300g	Harina de almendra
50g	Trehalosa
<b>945g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua y el Potatowhip con un batidor eléctrico durante 1 minuto. Montar la mezcla con la montadora eléctrica, añadir el azúcar y la trehalosa al merengue y seguir montando durante 3 minutos más. Finalmente añadir la harina y la harina de almendra, tamizadas, con ayuda de una espátula flexible. Extender sobre una placa y hornear a 200 °C durante 9 minutos.

Potatowhip aporta aire y capacidad coagulante. Sustituimos parte de azúcar por trehalosa para reducir dulzor potenciando el sabor de la almendra.

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

400g	Agua
20g	Potatowhip
250g	Chocolate negro 64%
50g	Trehalosa
160g	Azúcar
130g	Harina floja
7g	Baking Powder Fast
1g	Goma xantana
<b>1018g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua con el Potatowhip y la goma xantana y triturar durante un minuto con un batidor eléctrico. Montar con la montadora eléctrica hasta obtener textura de merengue firme. Añadir el azúcar junto con la trehalosa y montar durante 3 minutos más. Fundir el chocolate a 40 °C y mezclar de forma delicada con el merengue. Por último añadir la harina y el impulsor, previamente tamizados, mezclando delicadamente con ayuda de una espátula flexible. Extender sobre una placa de hornear y hornear a 190 °C durante 8 minutos.

La goma xantana aporta un plus de estabilidad al merengue ayudando a mantener la estructura de la masa.

## BIZCOCHO DE ALBAHACA

220g	Azúcar
45g	Cremsucre*
250g	Harina floja
10g	Bicarbonato sódico
7g	Albahaca liofilizada en polvo
30g	Potatowhip
350g	Agua
60g	Aceite de girasol
1g	Sal
<b>973g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua y el Potatowhip con un batidor eléctrico durante 1 minuto. Montar la mezcla con la montadora eléctrica, añadir el azúcar poco a poco y continuar montando hasta conseguir una textura de merengue firme. Aparte mezclar el Cremsucre y el aceite e incorporar al merengue. Añadir a la mezcla la harina, la albahaca en polvo y el bicarbonato previamente tamizados con ayuda de una espátula flexible. Disponer en una placa de horno y cocer unos 12 minutos a 175 °C.

Elaboramos aparte un merengue con Potatowhip como agente montante y emulsionante. Usamos albahaca liofilizada en polvo, que aporta sabor y color y se integra fácilmente.

## BIZCOCHO DE FRUTA DE LA PASIÓN

240g	Puré de fruta de la pasión
160g	Azúcar
20g	Potatowhip
40g	Trehalosa
80g	Aceite de girasol
10g	Baking Powder Std
120g	Harina floja
20g	Almidón de maíz
qs	Azúcar lustre
<b>690g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el puré con el Potatowhip con la ayuda de una batidora 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 el aceite poco a poco en el merengue y mezclar bien. Aparte mezclar el resto de sólidos y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Estirar en forma de soletillas en una placa de horno con papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

Elaboramos un merengue utilizando puré de frutas montado con Potatowhip para potenciar el sabor del bizcocho.

\* Azúcar invertido

## CAKE

225 g	Azúcar lustre
25 g	Cremsucre*
300 g	Harina floja
110 g	Harina de almendra
17 g	Baking Powder Std
7 g	Natur Emul
7 g	Potatowhip
250 g	Agua
6 g	Ralladura de limón
6 g	Extracto de vainilla
3 g	Sal
20 g	Licor de naranja
100 g	Sustituto vegetal de la mantequilla
80 g	Aceite de girasol
<b>1156 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el sustituto vegetal de la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar lustre con la pala de la montadora eléctrica. Añadir la ralladura de limón y el licor poco a poco. Aparte, mezclar bien los ingredientes secos y reservar. Aparte, triturar con el batidor eléctrico el agua con el Natur Emul y el Potatowhip, añadir poco a poco el aceite a temperatura ambiente. Añadir esta emulsión al primer batido. Finalmente añadir ingredientes secos y homogeneizar. Llenar moldes de cake hasta  $\frac{3}{4}$  partes y disponer con un cornet, un fino cordón de sustituto vegetal de la mantequilla en estado pomada de un extremo al otro. Cocer 30 minutos a 175 °C dependiendo del tamaño del molde.

*Natur Emul nos ayuda a conseguir una buena emulsión en masas con alto contenido graso.*

## MACARÓN

250 g	Harina de almendra Marcona
250 g	Azúcar glas
200 g	Agua (1)
14 g	Potatowhip
1,5 g	Gelespessa
250 g	Azúcar
110 g	Agua (2)
<b>1075,5g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua (1) con el Potatowhip y dejar que se incorpore durante 2 minutos en un recipiente mezclador. Dividir 110 g de la elaboración anterior y mezclar con la harina de almendra y azúcar en polvo en un bol. Mezclar bien para obtener una masa homogénea. Mezclar en un bol de la montadora el resto de la base de patata con la Gelespessa y batir para hacer el merengue. Poner el agua (2) y el azúcar en un cazo y calentar a 118 °C. Verter el sirope en el merengue lentamente, como un merengue italiano. Añadir el merengue en el mazapán y remover suavemente hasta que esté completamente mezclado. Poner la masa en una manga con boquilla redonda y escudillar los macarones en tapete de silicona. Dejar reposar los macarones a temperatura ambiente hasta que se sequen. Hornear a 140 °C durante 14 minutos. Una vez cocidos, dejarlos enfriar a temperatura ambiente.

*La combinación de Potatowhip y Gelespessa (xantana) permite elaborar un merengue más estable.*

\* Azúcar invertido

## SUSTITUTO VEGETAL DE LA MANTEQUILLA

VERSIÓN BLANDA / USO GENERAL

150 g	Agua
580 g	Grasa de coco desodorizada
250 g	Aceite de girasol
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
<b>1002 g</b>	<b>Total</b>

Triturar con batidor eléctrico el agua con el Sojawhip y el Natur Emul hasta conseguir una mezcla homogénea. Fundir la grasa de coco y mezclarla con el aceite de girasol. La temperatura de la mezcla de aceites debe ser de 18/20 °C. Añadir los aceites poco a poco en la primera preparación y emulsionar con batidor eléctrico.

Si se corta la emulsión, significa que ha subido demasiado la temperatura de la mezcla. En este caso, enfriar hasta que empiece a cristalizar y volver a emulsionar.

El resultado final debe de ser como una mayonesa densa. Conservar en nevera, donde va a cristalizar y endurecerse.

## SUSTITUTO VEGETAL DE LA MANTEQUILLA

VERSIÓN DURA / PARA LAMINAR

150 g	Agua
300 g	Grasa de coco desodorizada
300 g	Manteca de karité
250 g	Aceite de girasol
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
<b>1022 g</b>	<b>Total</b>

Triturar el agua con la proteína de soja. Añadir el Natur Emul y volver a triturar bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Fundir la grasa de coco y la manteca de karité y añadir las al aceite de girasol. La temperatura de la mezcla de aceites debe de ser de 20 °C aproximadamente. Añadir los aceites poco a poco en la primera preparación y emulsionar.

Si se corta la emulsión, significa que ha subido demasiado la temperatura de la mezcla. En este caso, enfriar hasta que empiece a cristalizar y volver a emulsionar.

El resultado final debe ser como una mayonesa densa. En nevera va a cristalizar y endurecer.

# Las cremas pasteleras

Las cremas pasteleras son una familia de preparaciones de consistencia cremosa muy utilizadas en el mundo de la pastelería. La clásica crema pastelera se elabora a base de leche aromatizada al gusto y azucarada, espesada con yema de huevo y almidón (generalmente de maíz), que se calienta mínimo a 80 °C para que el almidón y la yema coagulen. Se utiliza como relleno o cobertura en pastelería, como postre en sí o como una salsa de postre. La encontramos con distintos grados de espesor según la aplicación.

También sirve como base para otro tipo de cremas, como por ejemplo las cremas Mousseline (añadiendo mantequilla), Diplómate (agregando nata montada) y Chibouste (con merengue).

## INGREDIENTES A SUSTITUIR

LECHE

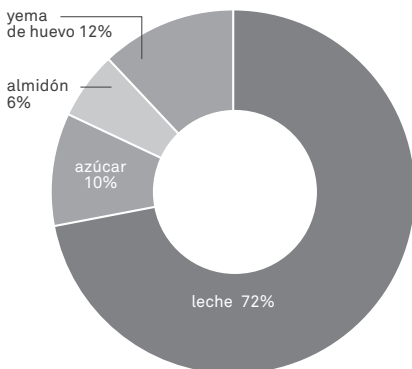
YEMA DE HUEVO

Podemos sustituir la leche por un licuado vegetal como arroz, avena, soja, etc manteniendo propiedades similares en cuanto a textura, pero para sustituir la yema de huevo necesitamos aportar las características técnicas necesarias para que la crema tenga una textura igual a la original.

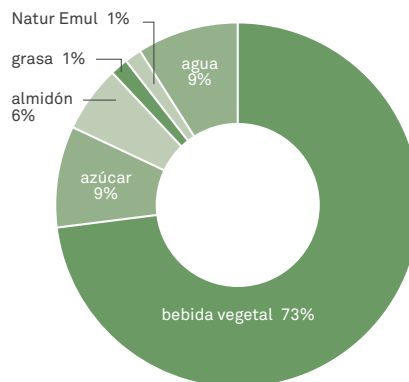
Es importante destacar que hoy en día existen almidones tecnológicos que nos ayudan a espesar cremas en frío o caliente, mejorando notablemente la textura y la estabilidad, como por ejemplo en congelación. Y en caso de elaborarlas en frío, mejorar el sabor, evitando calentar frutas y manteniendo así su sabor fresco.

UNA OPORTUNIDAD PARA MEJORAR LA TEXTURA Y AUMENTAR EL SABOR

## CREMA PASTELERA BASE



## CREMA PASTELERA VEGETAL



Para explicar la función de la yema de huevo en una crema, tomamos como referencia la crema pastelera base indicando los productos necesarios para sustituirla.

## SUSTITUTOS PARA ELABORAR CREMAS VEGETALES



### Natur Emul

Puede reemplazar la parte emulsionante de la yema de huevo, la lecitina. Es una función importante para conseguir una emulsión correcta de la crema. En su lugar también podemos utilizar lecitina de soja o de girasol.

emulsión



### Grasa de coco desodorizada

La yema de huevo contiene aproximadamente un 30% de grasa. Ésta es importante para aportar cremosidad a la crema, interviene en la emulsión y actúa de transmisor de los sabores. Podemos utilizar varias grasas. Una buena opción es utilizar grasa de coco desodorizada, otra es utilizar manteca de karité.

aporte de grasa



### Gelcrem Caliente / Gelcrem Frío

Nos ayudan a espesar cremas en caliente o frío mejorando notablemente la textura y la estabilidad, como por ejemplo en congelación. Elaborar cremas en frío permite mejorar el sabor de ciertas cremas al evitar el calentamiento, como por ejemplo cremas de frutas, manteniendo el sabor fresco.

estabilización    aporte de textura

## ELABORACIONES BASE

## CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE

700 g	Bebida de arroz
130 g	Azúcar
65 g	Gelcrem Caliente
1 g	Sal
7 g	Natur Emul
100 g	Chocolate negro 70%
<b>1003 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar los ingredientes secos con la bebida de arroz con ayuda de unas varillas y cocer, sin dejar de remover, hasta alcanzar el punto de ebullición. Añadir el chocolate. Mezclar enérgicamente hasta conseguir una textura lisa y homogénea. Enfriar a 4 °C y mantener en nevera.

*funciones  
de los ingredientes  
clave*

↓

Sustituimos la función emulsionante de la yema de huevo por Natur Emul. Aportamos la textura espesa con Gelcrem Caliente, consiguiendo una crema con un sabor muy intenso de chocolate y una textura muy cremosa.

## CREMA PASTELERA DE COCO

380 g	Bebida de arroz
430 g	Coco en pulpa
105 g	Azúcar
68 g	Gelcrem Caliente
6 g	Natur Emul
35 g	Grasa de coco desodorizada
<b>1024 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar la bebida de arroz y el puré de coco. Aparte mezclar el Gelcrem Caliente, el azúcar y el Natur Emul. Mezclar ambas partes con unas varillas y cocer sin dejar de remover hasta alcanzar el punto de ebullición. Retirar del fuego y añadir la grasa de coco. Mezclar bien con las varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

En este caso la sustitución de la yema es importante también para mantener el sabor del coco. Aparte de Natur Emul y Gelcrem Caliente añadimos grasa de coco para potenciar la sensación cremosa.

## CREMA PASTELERA DE FRAMBUESA

350 g	Bebida de arroz
425 g	Frambuesa en pulpa
115 g	Azúcar
75 g	Gelcrem Caliente
7 g	Natur Emul
50 g	Grasa de coco desodorizada
<b>1022 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar la bebida vegetal y el puré de frambuesa. Aparte mezclar el Gelcrem Caliente y el azúcar. Mezclar ambas partes con unas varillas y cocer sin dejar de remover hasta alcanzar el punto de ebullición. Retirar del fuego y añadir la grasa de coco y el Natur Emul. Mezclar hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Elaborada a base de puré de frambuesa añadiendo una parte de bebida de arroz, incorporando fruta para no alejarnos del sabor y la textura de una crema pastelera. Utilizamos Natur Emul como emulsionante y espesamos con Gelcrem Caliente. Podemos elaborar cremas en frío con 100% puré de fruta con Gelcrem Frío.

## CREMA PASTELERA DE PISTACHO

700 g	Bebida de arroz
120 g	Azúcar
60 g	Gelcrem Caliente
1,5 g	Sal
7 g	Natur Emul
100 g	Pasta de pistacho
40 g	Grasa de coco desodorizada
15 g	Aceite de girasol
<b>1043,5 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el azúcar con la sal y el Gelcrem. Aparte mezclar la pasta de pistacho, el aceite de girasol, la grasa de coco y el Natur Emul. Mezclar los secos con la leche vegetal y cocer hasta llegar al punto de ebullición mezclando constantemente con unas varillas. Retirar del fuego y añadir la mezcla de ingredientes grasos con el Natur Emul. Mezclar bien hasta obtener una crema lisa y homogénea.

Una crema con un sabor intenso a pistacho, gracias a la incorporación de pasta de pistacho. Sustituimos la yema por Natur Emul, espesamos con Gelcrem e incorporamos grasa de coco combinada con aceite para aligerar la textura.

# Los cremosos

Los cremosos son elaboraciones similares a las cremas aunque con una textura más cremosa y compacta. Son ideales para realizar interiores de mousse o tartaletas consiguiendo que se mantengan intactas al corte. Esta textura también es apta para elaborar *quenelles*.

Los cremosos se elaboran generalmente en base de una crema inglesa (leche, nata, yema de huevo, azúcar) añadiendo aromas o sabores como chocolates, frutos secos, especias o frutas y añadiendo gelatina para conseguir la textura compacta.

## INGREDIENTES A SUSTITUIR

YEMA DE HUEVO

LECHE NATA

GELATINA

La leche se puede sustituir por licuados vegetales, la yema de huevo por *Natur Emul* y la gelatina animal por diferentes *pectinas*.

También incorporamos fibras vegetales como la *inulina* para conseguir texturas muy cremosas y de este modo suplir la sensación cremosa que nos aporta la nata en las recetas de cremosos.

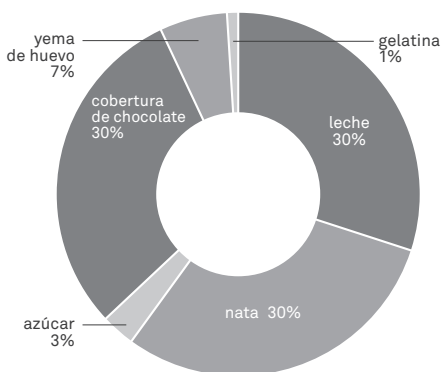
Existen numerosas *pectinas* que pueden ayudarnos a aportar texturas distintas dependiendo del cremoso. En este caso trabajaremos principalmente con *pectina Nappage X58* y *pectina Fruit NH*.

### UNA OPORTUNIDAD PARA UNA PASTELERÍA MÁS LIGERA

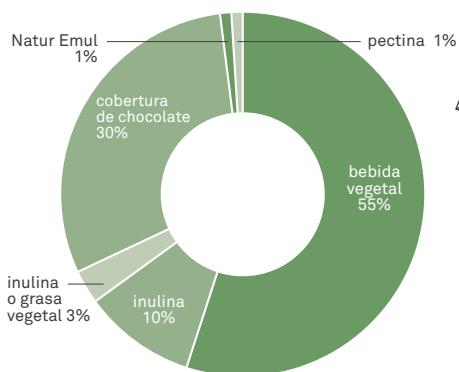
Al sustituir una parte de la nata por la *inulina*, una fibra, estaríamos reduciendo el contenido graso de la receta, y por lo tanto haciendo una pastelería más ligera y saludable.



## CREMOSO DE CHOCOLATE BASE



## CREMOSO DE CHOCOLATE VEGETAL



Analizamos una receta de cremoso de chocolate clásico y proponemos cómo sustituir ingredientes clave para conseguir la misma textura con productos 100% de origen vegetal.

# SUSTITUTOS PARA ELABORAR CREMOSOS VEGETALES



## Natur Emul

Puede reemplazar la parte emulsionante de la yema de huevo, la lecitina. Es una función importante para conseguir una emulsión correcta de la crema. En su lugar también podemos utilizar lecitina de soja o de girasol.

emulsión



## Inulina en caliente

Añadiendo inulina en recetas de cremosos conseguimos sustituir la grasa que tienen la yema y la nata. Además es un ingrediente perfecto para hacer cremosos porque aporta una textura y una sensación grasa en boca, ideal para este tipo de elaboraciones.

aporte de sensación grasa



## Pectina Fruit NH | Pectina Nappage X58

Las pectinas pueden sustituir la función gelificante de la gelatina animal, aportando además una textura más cremosa y menos elástica que la gelatina animal. Para cremosos ácidos la pectina Fruit NH y para cremosos no ácidos la Nappage X58.

gelificación



## Grasa de coco desodorizada

Podemos reemplazar la grasa de la yema de huevo y de la nata por grasas vegetales como la grasa de coco desodorizada. Otra buena opción es utilizar manteca de karité.

aporte de grasa

## ELABORACIONES BASE

funciones  
de los ingredientes  
clave  
↓

## CREMOSO DE LIMÓN

300g	Zumo de limón
350g	Agua
180g	Azúcar
13g	Pectina Fruit NH
10g	Natur Emul
10g	Ralladura de limón
140g	Grasa de coco desodorizada
30g	Inulina Caliente
<b>1033g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el azúcar, la pectina y la inulina. Por otro lado mezclar el zumo de limón, el agua y la ralladura de limón, rallada fina con un microplane. 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 una batidora eléctrica. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.

Sustituimos la función emulsionante de la yema de huevo por Natur Emul. Dada la acidez de la receta, gelificamos con pectina Fruit NH. La grasa de coco y la inulina aportan la cremosidad. Conseguimos un resultado muy fresco y a la vez muy cremoso.

## CREMOSO DE CHOCOLATE

550g	Bebida vegetal de arroz
1g	Sal
100g	Azúcar
10g	Pectina Nappage X58
260g	Chocolate negro 70%
50g	Grasa de coco desodorizada
30g	Aceite de girasol
<b>1001g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el azúcar y la pectina. Reservar. Calentar la bebida vegetal a 40 °C. Añadir la sal y la mezcla de pectina y azúcar removiendo constantemente. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y añadir el aceite de girasol, el chocolate y por último la grasa de coco. Emulsionar con un batidor eléctrico hasta obtener una buena emulsión. Distribuir en los moldes deseados. Mantener en nevera durante 6 horas para su correcta cristalización.

Añadimos pectina Nappage X58 para aportar textura y grasa de coco para aumentar la sensación grasa.

## CREMOSO DE FRESA

750g	Puré de fresa
5g	Natur Emul
160g	Azúcar
30g	Inulina Caliente
140g	Grasa de coco desodorizada
15g	Pectina Fruit NH
<b>1100g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el azúcar, la inulina, Natur Emul y la pectina. Reservar. Calentar el puré de fresa 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 los moldes deseados y mantener en nevera 6 horas para su correcta cristalización.

Al ser una receta con fruta, gelificamos con pectina Fruit NH, más adecuada para gelificar ácidos. Añadimos inulina y grasa de coco para aportar cremosidad y Natur Emul para una correcta emulsión.

## CREMOSO DE AVELLANA

600g	Agua
2g	Sal
150g	Azúcar
30g	Natur Emul
13g	Pectina Nappage X58
50g	Grasa de coco desodorizada
150g	Pasta de avellana
30g	Inulina caliente
<b>1025g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el azúcar y la pectina. Reservar. Aparte, mezclar en un bol la pasta de avellana y el Natur Emul hasta formar una emulsión homogénea. Calentar el agua sobre los 40 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina poco a poco removiendo constantemente. Llevar la mezcla a ebullición. Retirar del fuego y añadir la mezcla de Natur Emul y pasta, y seguidamente la grasa de coco. Triturar hasta obtener una buena emulsión. Distribuir en moldes de la forma deseada y mantener en nevera durante 6 horas para su correcta cristalización.

Para cremosos de frutos secos es ideal usar pastas de frutos secos. En este caso gelificamos con pectina Nappage X58, complementamos la sensación grasa con inulina y grasa de coco y utilizamos Natur Emul para una correcta emulsión.

# Las mousses

Una mousse es una elaboración que tiene como característica principal la textura aérea. Ésta se consigue añadiendo merengue y/o nata semimontada a una crema base con sabor, como por ejemplo una crema de especias, frutas, frutos secos o chocolate.

A esta crema base tradicionalmente se le añade yema de huevo para espesar, favorecer la emulsión y aportar grasa. En algunas recetas de mousse, más modernas, se elimina la yema de huevo, evitando así su sabor, que puede enmascarar ciertos sabores más suaves como por ejemplo sabores de frutas.

Dependiendo del tipo de mousse y la presentación que se le quiera dar, se incorpora gelatina para aportar textura firme, consiguiendo una textura de corte en elaboraciones como tartas o pasteles.

Hay otros tipos de mousse, como por ejemplo la Bavaroise, elaborada a base de crema inglesa, nata semimontada y gelatina. Otro tipo sería la Chiboust, más cercana a una crema pero que igualmente incorpora un merengue a una crema pastelera base.

## INGREDIENTES A SUSTITUIR

YEMA DE HUEVO

CLARA DE HUEVO

NATA

GELATINA

## ¿QUÉ HAY QUE SUSTITUIR?

Hay diferentes caminos para lograr una mousse 100% de origen vegetal.

Para sustituir la función emulsionante de la yema de huevo en la crema base recomendamos utilizar **Natur Emul** combinado con estabilizantes como la **goma Guar**, que nos ayudarán a espesar y estabilizar la crema en caso necesario (por ejemplo en mousses a base de puré de frutas).

La clara de huevo se sustituye por proteínas como **Sojawhip** o **Potatowhip Cold**. En caso de elaborar una mousse con productos con mucho peso o cantidad de grasa, recomendamos hacer un merengue con **Potatowhip Cold** que aporta un poco más de estabilidad. **Sojawhip** es ideal para merengues más ligeros como los de cítricos y especias.

En el caso de la nata, sustituiremos solamente la parte grasa aportando grasa vegetal como la **grasa de coco** o la **manteca de karité**. Si no queremos añadir grasa, pero conservar la sensación grasa, podemos añadir **inulina**.

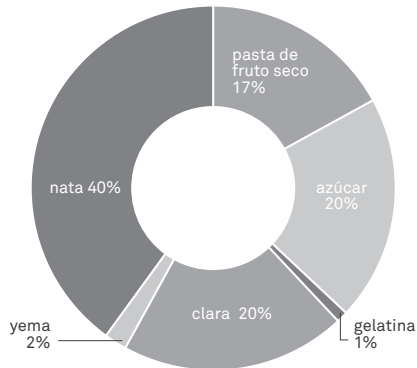
Finalmente sustituimos la gelatina de origen animal por **Vegan Mousse Gelatine**, una gelatina vegetal creada específicamente para esta aplicación.

### VEGAN MOUSSE GELATINE

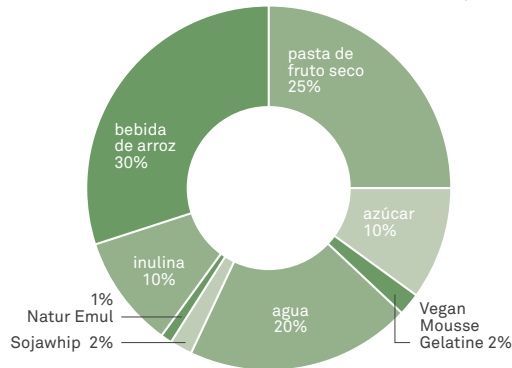
es un gelificante vegetal, creado expresamente para mousses, que resiste muy bien la congelación.



## MOUSSE DE FRUTO SECO CLÁSICA



## MOUSSE DE FRUTO SECO VEGETAL



Sustituimos los ingredientes de origen animal y obtenemos la misma textura con ingredientes 100% de origen vegetal, aumentando el sabor al mismo tiempo.

*+8% de frutos secos → más sabor  
-10% de azúcar → menos dulzor*

## SUSTITUTOS PARA ELABORAR MOUSSES VEGETALES



### Natur Emul

Puede reemplazar la parte emulsionante de la yema de huevo, la lecitina. Es una función importante para conseguir una emulsión correcta de la crema base. En su lugar también podemos utilizar lecitina de soja o de girasol.

emulsión



### Sojawhip | Potatowhip | Potatowhip Cold

Permiten sustituir la clara de huevo para elaborar mousses y merengue. Recomendamos usar Potatowhip Cold por su sabor neutro y su capacidad emulsionante que permite mejorar la textura, la estabilidad y la sensación en boca.

aireación

## SUSTITUTOS PARA ELABORAR MOUSSES VEGETALES



### Vegan Mousse Gelatine

Vegan Mousse Gelatine está especialmente diseñada para sustituir la gelatina animal en mousses.

gelificación



### Grasa de coco desodorizada | Inulina

Podemos reemplazar la sensación grasa aportando una grasa vegetal como las de coco o karité o, en su lugar, inulina.

aporte de grasa / sensación grasa



### Goma guar | Goma de algarrobo | Goma xantana

En algunos casos es necesario un aporte de espesor a la crema base, función que cumple la yema de huevo al ser calentada en una crema.

La Goma guar, de algarrobo y xantana desarrollan esta función sin aportar sabor. También se puede espesar con Gelcrem Caliente o Frío según el caso.

estabilización

aporte de textura



## ELABORACIONES BASE

funciones  
de los ingredientes  
clave  
↓

## MOUSSE DE CHOCOLATE

350g	Agua (1)
15g	Vegan Mousse Gelatine
160g	Agua (2)
8g	Potatowhip Cold
100g	Azúcar
1g	Goma xantana
30g	Aceite de girasol
350g	Chocolate negro 70%
<b>1014g</b>	<b>Total</b>

Fundir el chocolate a 55 °C y mezclar con el aceite de girasol hasta conseguir una mezcla homogénea. Calentar el agua (1) con el Vegan Mousse Gelatine hasta el punto de ebullición sin dejar de remover. A continuación verter sobre él la mezcla de chocolate y emulsionar con un batidor eléctrico. Aparte, mezclar el agua (2) con el Potatowhip Cold y montar con la montadora eléctrica. A medio montar añadir el azúcar mezclado con la xantana. Continuar montando unos 10 minutos más. Añadir la emulsión de chocolate a 55 °C al merengue poco a poco, mezclando a velocidad media.

Elaboramos un merengue con Potatowhip Cold y xantana, para conseguir un merengue muy estable que no pierde la estructura al mezclarlo con el chocolate. Se gelifica ligeramente con Vegan Mousse Gelatine.

## MOUSSE DE LIMÓN

190g	Zumo de limón (1)
110g	Agua (1)
5g	Natur Emul
90g	Azúcar (1)
25g	Vegan Mousse Gelatine
8g	Gelcrem Caliente
80g	Grasa de coco desodorizada
250g	Agua (2)
15g	Sojawhip
80g	Zumo de limón (2)
80g	Azúcar (2)
80g	Inulina en frío
1g	Goma xantana
<b>1014g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el zumo de limón (1) con el agua (1), el azúcar (1), el Gelcrem Caliente, el Vegan Mousse Gelatine y el Natur Emul. Cocer hasta llegar al punto de ebullición mezclando continuamente con un batidor. Retirar del fuego. Añadir la grasa de coco y triturar con el batidor eléctrico. Aparte, mezclar el Sojawhip con el zumo de limón (2) y el agua (2) y montar en la batidora eléctrica. A medio montar añadir el azúcar (2), la inulina y la goma xantana, previamente mezclados, y continuar montando unos 10 minutos más a velocidad media. Calentar la primera mezcla a 60 °C y añadir al merengue en la batidora eléctrica, a velocidad media, hasta conseguir una mezcla homogénea. Retirar y utilizar de inmediato.

Las mousses de cítricos son complejas por la poca textura del zumo de cítrico y por la elevada acidez. Elaboramos una crema base espesada con Gelcrem Caliente y un merengue con Sojawhip y xantana. Añadimos Natur Emul como emulsionante y gelificamos con Vegan Mousse Gelatine. Aparte incorporamos sensación grasa con una combinación de grasa de coco y xantana.

## MOUSSE DE NUEZ PACANA

280g	Pasta de nuez pacana
380g	Bebida de arroz
7g	Natur Emul
15g	Vegan Mousse Gelatine
150g	Agua
7,5g	Potatowhip Cold
130g	Azúcar
40g	Inulina en frío
1,5g	Sal
<b>1011g</b>	<b>Total</b>

Mezclar la pasta y el Natur Emul. Aparte, mezclar la bebida de arroz con el Vegan Mousse Gelatine y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. Retirar del fuego y verter sobre la mezcla de pasta y Natur Emul. Emulsionar con la batidora eléctrica. Aparte montar el agua, la sal y el Potatowhip Cold con la montadora eléctrica. A medio montar añadir poco a poco la mezcla de azúcar e inulina. Continuar montando unos 10 minutos más a velocidad media. Añadir la primera mezcla a 55-60 °C al merengue, poco a poco, montando a velocidad media.

El fruto seco en pasta tiene bastante peso, por este motivo elaboramos un merengue con Potatowhip Cold. Emulsionamos la crema con Natur Emul y aportamos estructura con Vegan Mousse Gelatine. La inulina aporta la sensación grasa y estructura.

## MOUSSE DE CASIS (GROSELLA NEGRA)

270g	Puré de casis (1)
500g	Puré de casis (2)
90g	Azúcar
50g	Inulina en frío
2g	Goma guar
14g	Sojawhip
20g	Vegan Mousse Gelatine
60g	Grasa de coco desodorizada
<b>1006g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el puré (2) con la goma guar y el Vegan Mousse Gelatine con un batidor eléctrico hasta conseguir una mezcla homogénea. Calentar hasta el punto de ebullición. Añadir la grasa de coco y volver a emulsionar. Aparte, mezclar el Sojawhip con el puré (1) y montar en la batidora. A medio montar añadir el azúcar y la inulina previamente mezclados, poco a poco, y continuar montando unos 5 minutos más a velocidad media. Incorporar la primera mezcla a 60 °C poco a poco al merengue mezclando a velocidad media.

Aportamos textura espesa al puré de casis (grosella negra) con Goma guar. Elaboramos el merengue con Sojawhip. Gelificamos con Vegan Mousse Gelatine y la grasa de coco y la inulina aportan la grasa.

# Las ganaches

La ganache es una elaboración pastelera compuesta por una emulsión de chocolate y nata. Según la proporción de chocolate y nata, puede ser más o menos oscura, blanda o consistente. Se elabora también con chocolate blanco. Se suele aromatizar con especias o licores.

Se emplea como relleno o recubrimiento en elaboraciones pasteleras como bombones, tartas, pastas de té...

Se elabora calentando la nata hasta la ebullición e incorporándola al chocolate troceado. Se emulsiona adecuadamente y se aromatiza con los ingredientes deseados.

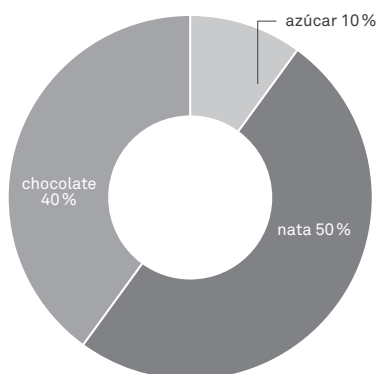
Dependiendo de la aplicación varían las proporciones. Por ejemplo, para hacer una ganache de relleno se necesita una textura compacta para poder cerrar el bombón. Para bombón al corte (encamisado por bañado) se necesita una textura aún más compacta. En cambio para elaborar trufas o conseguir una ganache para recubrimientos se necesita una textura más tierna y moldeable.

Aunque la fórmula básica consta de chocolate y nata, se le añaden otros productos como azúcares técnicos (glucosa, azúcar invertido) para alargar la conservación, aportar humedad y elasticidad. Por ejemplo en la elaboración de rellenos para bombón, que necesitan una larga conservación. También se le suele agregar grasa, como por ejemplo mantequilla, para hacerlo más firme y untuoso y proporcionarle brillo.

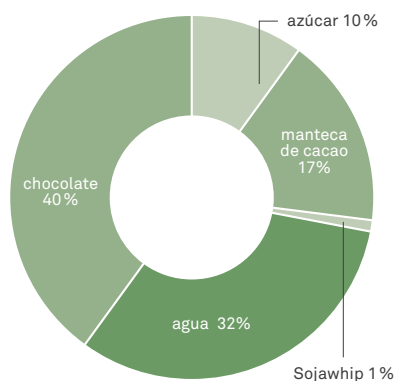
Para elaborar ganaches con ingredientes de origen vegetal hay que sustituir básicamente la nata. Teniendo en cuenta su aporte graso la sustituiremos por grasas de origen vegetal como la **grasa de coco** o **karité** o bien por fibras como la **inulina**. Además podemos sustituir la **proteína de la nata**, que actúa como emulsionante, por **Sojawhip**, **Potatowhip Cold** o **Natur Emul**.

En recetas con mantequilla recomendamos sustituirla por el **sustituto vegetal de la mantequilla** (ver pg. 23).

## GANACHE CLÁSICO



## GANACHE VEGETAL



## INGREDIENTES A SUSTITUIR

NATA

MANTEQUILLA



Es importante aclarar que en recetas con chocolate blanco y chocolate con leche, deberemos sustituir también la leche que incorpora el propio chocolate. Actualmente existen chocolates que incorporan otros ingredientes que simulan el chocolate blanco o con leche, como Amatika de Valrhona, un chocolate delicioso con almendra en sustitución de la leche.

## SUSTITUTOS PARA ELABORAR GANACHES VEGETALES

**Sojawhip**

Permite sustituir la proteína de la nata aportando emulsión y aireamiento.

emulsión

aireación

**Potatowhip Cold**

Proteínas extraídas de la patata. Puede sustituir a la clara de huevo fresca en elaboraciones frías. Funciona con todo tipo de líquidos sin grasa. Se puede usar para hacer merengues crudos, mousses y salsas frías. Sabor neutro, ayuda a potenciar los sabores.

emulsión

aireación

**Grasa de coco desodorizada | Inulina**

Podemos reemplazar la grasa o la sensación grasa de la nata por una grasa vegetal como las de coco o karité o en su lugar, inulina. También podemos sustituir la mantequilla de la ganache por el sustituto vegetal de la mantequilla (ver pg. 23).

aporte de grasa / sensación grasa



## ELABORACIONES BASE

funciones  
de los ingredientes  
clave

## GANACHE PARA PASTELERÍA Y MACARÓN

320 g	Agua
60 g	Cremsucre*
80 g	Jarabe de glucosa 40 DE
4 g	Sojawhip
400 g	Chocolate 70%
50 g	Grasa de coco desodorizada
<b>914 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar en un cazo el agua con los azúcares y llevar a ebullición. Verter sobre el chocolate. Triturar bien hasta crear una buena emulsión. Añadir la grasa de coco desodorizada y seguir triturando hasta obtener una ganache lisa y brillante. Filmar a piel y dejar cristalizar.

Sustituimos la nata por agua, aportamos la grasa con grasa de coco y la proteína con Sojawhip, que ayuda a emulsionar. Elaboramos una mezcla de azúcares técnicos que aportan conservación, estructura y elasticidad, rebajando el dulzor.

## GANACHE PARA BOMBÓN DE CORTE

220 g	Agua
40 g	Sorbitol
40 g	Cremsucre*
90 g	Jarabe de glucosa 40 DE
6 g	Sojawhip
350 g	Chocolate 70%
60 g	Manteca de cacao
200 g	Sustituto vegetal de la mantequilla
<b>1006 g</b>	<b>Total</b>

Calentar el agua con el sorbitol, el Cremsucre y la glucosa a 35 °C. Añadir el Sojawhip y mezclar con varillas. Aparte, fundir el chocolate y la manteca de cacao a 50 °C. Verter la primera mezcla de agua y azúcares sobre la cobertura y emulsionar con batidor eléctrico. Añadir la manteca de cacao fundida y el sustituto vegetal. Emulsionar con batidor eléctrico y enmarcar. Cristalizar 24 horas en nevera y cortar.

Sustituimos la nata por agua, aportando la grasa con manteca de cacao para endurecer la estructura, y la proteína por Sojawhip, que ayuda a emulsionar. Realizamos una mezcla de azúcares técnicos que aportan conservación, estructura y elasticidad. Además sustituimos la mantequilla por un sustituto vegetal.

## GANACHE DE FRUTA DE LA PASIÓN

50 g	Agua
270 g	Puré de fruta de la pasión
80 g	Jarabe de glucosa 40 DE
20 g	Cremsucre*
50 g	Grasa de coco desodorizada
530 g	Chocolate 50%
5 g	Sojawhip
<b>1005 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua y el puré con la glucosa y el Cremsucre. Llevar a ebullición. Verter sobre el chocolate. Emulsionar con un batidor eléctrico. Añadir la grasa de coco desodorizada y volver a emulsionar hasta obtener una ganache lisa y brillante. Cristalizar en nevera durante 24 horas.

En este caso sustituimos el líquido de la nata por puré de frutas. Añadimos Sojawhip para emulsionar y sustituimos la parte grasa por grasa de coco, que aporta una textura muy cremosa.

## GANACHE DE ALMENDRA

300 g	Bebida de almendra
5 g	Sal
50 g	Azúcar invertido
250 g	Chocolate Amatika 46%
140 g	Manteca de cacao
250 g	Pasta de almendra
5 g	Sojawhip
<b>1000 g</b>	<b>Total</b>

Calentar la bebida de almendra con la sal, el Sojawhip y el azúcar invertido hasta la ebullición. Aparte mezclar la pasta de almendra con el chocolate y la manteca de cacao fundidos a 40 °C. Añadir la bebida de almendra caliente a la mezcla anterior y emulsionar el conjunto con un batidor eléctrico. Enfriar la mezcla a 4 °C durante 24 horas para su correcta cristalización.

Sustituimos la nata por bebida de almendra incorporando manteca de cacao y pasta de almendra para sustituir la parte grasa. Aparte trabajamos con chocolate Amatika, consiguiendo una apariencia y sabor parecido al chocolate con leche. Emulsionamos el conjunto con Sojawhip.

\* Azúcar invertido

# Los glaseados

El glaseado es una técnica que consiste en cubrir total o parcialmente una pieza de pastelería como mousse, bizcocho o galleta con una sustancia dulce y brillante. Se elabora con diferentes fines: a modo de decoración, aportando un acabado brillante, como protección, para proteger la pieza evitando por ejemplo que ésta se seque, o también para añadir una textura adicional o complementar el sabor de la elaboración.

Existen varios tipos de glaseados:

- **Básico.** Se elabora mezclando azúcar lustre y agua. Suele utilizarse para glasear piezas de bollería como por ejemplo los clásicos *donuts*. Éstos se sumergen calientes en esta mezcla de agua y azúcar y al secarse se obtiene una pieza brillante gracias a la cristalización del azúcar.
- **Glasa real.** Muy utilizada para recubrir galletas, se elabora con clara de huevo, azúcar lustre y zumo de limón. Se monta ligeramente, se aplica y en poco tiempo queda seca y fijada en la pieza.
- **Frosting o crema de mantequilla.** Son los glaseados del tipo montado, que se elaboran batiendo la grasa, mantequilla o grasa de palma con azúcar lustre y en algunos casos añadiendo queso crema. Se utiliza para escudillar encima de pasteles o *cupcakes*.
- **Fondant o pasta moldeable.** Se elabora mezclando azúcar lustre con agua, grasa y humectantes como la glicerina, formando una pasta con la que se pueden cubrir los pasteles.

Todos estos glaseados se pueden aromatizar y colorear con distintos aromas y colorantes.

Hay glaseados más modernos como los brillos o acabados espejo. Se elaboran a partir de una base líquida azucarada ligeramente gelificada. Éstos tienen numerosas variantes y con diferentes ingredientes, desde el neutro utilizado solamente para aportar brillo, por ejemplo a las frutas de un pastel, a los saborizados con cacao, purés de frutas o frutos secos. Este tipo de glaseados son más líquidos, y se aplican por inmersión o vertiendo el glaseado líquido sobre la pieza.

*Dependiendo del tipo de glaseado tendremos diferentes ingredientes de origen animal a sustituir.*

*En los glaseados tipo glasa real tendremos que sustituir la clara de huevo por proteína vegetal como **Potatowhip** o **Sojawhip**.*

*En las cremas de mantequilla o frosting utilizaremos el **sustituto vegetal de la mantequilla** y para los glaseados espejo utilizaremos **pectinas** en lugar de gelatina animal.*

## INGREDIENTES A SUSTITUIR

CLARA DE HUEVO

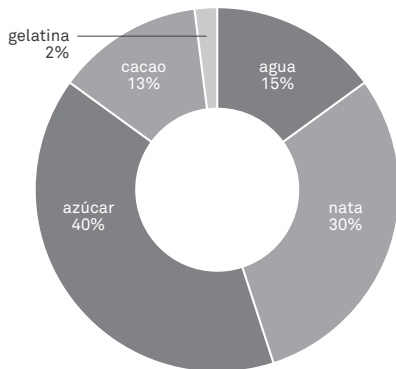
MANTEQUILLA

GELATINA

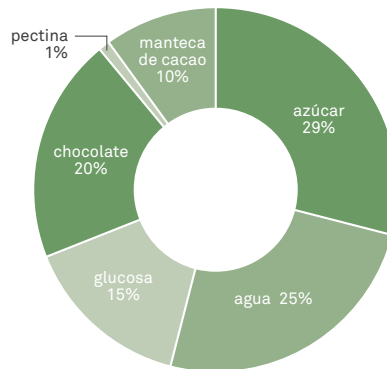


En recetas de glaseados suelen encontrarse además otros ingredientes como leche condensada y nata que sirven para aportar brillo y cremosidad.

## GLASEADO DE CHOCOLATE



## GLASEADO VEGETAL DE CHOCOLATE



En este caso tomaremos como referencia un glaseado espejo de chocolate para realizar el ejemplo de sustitución vegetal.

## SUSTITUTOS PARA ELABORAR GLASEADOS VEGETALES



### Pectina Fruit NH | Pectina Nappage X58

Las pectinas pueden sustituir la función de gelificación de la gelatina animal. Además aportando una textura más cremosa y menos elástica que la gelatina animal. Para ácidos como frutas la pectina Fruit NH y para no ácidos como chocolate o frutos secos la Nappage X58.

gelificación



### Sojawhip | Potatowhip

Permiten sustituir la proteína de la clara de huevo en la glasa real.

aireación



### Grasa de coco desodorizada

Podemos reemplazar la grasa de la nata por una grasa vegetal como las de coco o karité o en su lugar manteca de cacao. También podemos sustituir la mantequilla del glaseado por el sustituto vegetal de la mantequilla (ver pg. 23).

aporte de grasa

## ELABORACIONES BASE

funciones  
de los ingredientes  
clave  
↓

## GLASEADO NEUTRO

450 g	Azúcar
350 g	Agua (1)
200 g	Jarabe de glucosa 40 DE
5 g	Pectina Fruit NH
1,5 g	Ácido cítrico
1,5 g	Agua (2)
<b>1008 g</b>	<b>Total</b>

Disponer el agua (1) en un cazo. Aparte, mezclar la pectina y el azúcar. Cuando el agua alcance los 40 °C, añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina. Llevar a ebullición sin dejar de remover con varillas. Añadir la glucosa y volver a llevar a ebullición. Retirar del fuego. Mezclar el agua (2) y el ácido cítrico hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir esa mezcla al preparado anterior. Dejar reposar tapado con film a contacto durante 24 horas. Calentar a 35-40 °C para glasear.

Incorporamos como gelificante la pectina Fruit NH, que aporta una gelificación suave, termorreversible y buena resistencia a la congelación.

## GLASEADO DE FRAMBUESA

220 g	Puré de frambuesa
10 g	Pectina Fruit NH
560 g	Agua
200 g	Azúcar
0,5 g	Colorante rojo hidrosoluble en polvo
<b>990,5 g</b>	<b>Total</b>

Calentar el agua a 40 °C. Mezclar la pectina NH con el azúcar y añadir al agua poco a poco, removiendo constantemente con varillas. Hervir lentamente durante 3 minutos. Retirar del fuego y agregar el puré de frambuesa y el colorante. Mezclar bien para conseguir una mezcla homogénea. Enfriar a 4 °C durante 24 horas. Calentar a 35-40 °C para glasear.

Sustituimos el agua del glaseado neutro por puré o zumo de fruta. Este glaseado aporta un sabor muy intenso a fruta, además de brillo y protección a la pieza.

## GLASEADO DE LIMÓN

580 g	Agua
250 g	Azúcar
23 g	Pectina Fruit NH
140 g	Zumo de limón
17 g	Colorante amarillo Food Colour
<b>1010 g</b>	<b>Total</b>

Calentar el agua a 40 °C. Aparte, mezclar el azúcar con la pectina y añadir al agua removiendo constantemente con varillas. Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y el colorante. Enfriar a 4 °C durante 24 horas. Calentar a 35-40 °C para glasear.



## ELABORACIONES BASE

## GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO

300 g	Azúcar
240 g	Agua
6 g	Pectina Nappage X58
140 g	Glucosa
200 g	Chocolate 70%
100 g	Manteca de cacao
20 g	Cacao en polvo
<b>1006 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar la pectina con el azúcar. Calentar el agua a 40 °C. Verter poco a poco la mezcla de azúcar y pectina, mezclando constantemente con varillas. Llevar a ebullición, incorporar la glucosa y volver a hervir. Retirar del fuego y mezclar con el chocolate y la manteca de cacao. Emulsionar con un batidor eléctrico. Enfriar a 4 °C durante 24 horas. Calentar entre 35 y 40 °C para glasear.

*funciones  
de los ingredientes  
clave*

↓

*Eliminamos completamente la nata y la gelatina, obteniendo un glaseado con un sabor muy intenso a chocolate. Gelificamos con pectina Nappage X58, que aporta cremosidad y una gelificación suave. Equilibramos la grasa de la receta con manteca de cacao, que aporta brillo y estructura.*

## GLASEADO DE CHOCOLATE AMATIKA

300 g	Azúcar
250 g	Agua
7 g	Pectina Nappage X58
150 g	Glucosa
200 g	Chocolate Amatika 46%
100 g	Manteca de cacao
<b>1007 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar la pectina con el azúcar. Calentar el agua a 40 °C. Verter poco a poco la mezcla de azúcar y pectina removiendo con varillas. Llevar a ebullición sin dejar de remover, incorporar la glucosa y volver a hervir. Retirar del fuego y mezclar con el chocolate y la manteca de cacao. Emulsionar la mezcla con un batidor eléctrico. Enfriar a 4 °C durante 24 horas. Calentar entre 35 y 40 °C para glasear.

*Utilizamos el chocolate Amatika, que simula chocolate con leche. Eliminamos completamente la nata y la gelatina. Gelificamos con pectina Nappage X58, que aporta cremosidad y una gelificación suave. Equilibramos la grasa de la receta con manteca de cacao, que aporta brillo y estructura.*



NUESTRAS PROPUESTAS  
*recetas vegetales*



# almendra en texturas

## ELABORACIÓN PRINCIPAL

80 g	Crema de almendra amarga
20 g	Bebida de almendra espumada
40 g	Financier
50 g	Albaricoque confitado
30 g	Almendra cantonesa
<b>220 g</b>	<b>Total</b>

Disponer unos trozos de financier en la base del plato. A continuación la crema formando un trazo alrededor del financier. Colocar las almendras de forma aleatoria, el albaricoque y terminar con la bebida espumada alrededor.

## CREMA DE ALMENDRA AMARGA

300 g	Agua
80 g	Azúcar
180 g	Pasta de almendra tostada
30 g	Gelcrem Caliente
3 g	Natur Emul
0,5 g	Aroma de almendra amarga
<b>593,5 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua con el azúcar y el Gelcrem Caliente en un cazo. Llevar a ebullición removiendo constantemente. Aparte mezclar la pasta con el Natur Emul y mezclar bien hasta que quede integrado. Combinar las dos elaboraciones, añadir el aroma y triturar hasta obtener una emulsión estable. Reservar una noche en nevera antes de usar.

## BEBIDA DE ALMENDRA ESPUMADA

460 g	Leche de almendras
40 g	Amaretto concentrado
15 g	Naturfoam
<b>515 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar los ingredientes y triturar medio minuto. Crear el aire con el Foam Kit o una batidora de mano.

## FINANCIER

120 g	Azúcar
10 g	Cremsucre (azúcar invertido)
40 g	Harina floja
60 g	Harina de almendra
1 g	Sal
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Agua
100 g	Sustituto vegetal de la mantequilla (ver pg. 23)
<b>442 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua con Potatowhip y montar bien. Añadir los azúcares y seguir montando hasta que quede bien disuelto. Aparte mezclar los sólidos con el sustituto de la mantequilla fundido a 40 °C y remover bien hasta que todo quede bien integrado. Añadir el merengue en dos partes manteniendo al máximo la aireación. Extender sobre una placa y hornear a 170 °C durante 15 minutos.



# mousse de chocolate con plátano y miso

## ELABORACIÓN PRINCIPAL

100 g	<b>Mousse de chocolate</b>
50 g	<b>Sopa de chocolate y miso</b>
30 g	<b>Plátanos salteados al caramelo</b>
8 g	Nibs de cacao cantonés
<b>188 g</b>	<b>Total</b>

Disponer el plátano en la base de un plato. A continuación situar unos trozos orgánicos de mousse encima, de manera aleatoria. Añadir unos granillos de nibs de cacao por encima y terminar con la sopa caliente.

## SOPA DE CHOCOLATE Y MISO

60 g	Chocolate negro 70% Guanaja
50 g	Azúcar
125 g	Agua
25 g	Miso
1 g	Vaina de vainilla Bourbon
<b>261 g</b>	<b>Total</b>

Caramelizar el azúcar. Añadir el agua previamente mezclada con el miso y la vainilla. Llevar a ebullición. Añadir el chocolate y triturar bien.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

350 g	Agua (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Agua (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Azúcar
1 g	Goma xantana
30 g	Aceite de girasol
350 g	Chocolate negro 70% Guanaja
<b>1014 g</b>	<b>Total</b>

Fundir el chocolate a 55 °C y mezclar con el aceite de girasol hasta conseguir una mezcla homogénea. Calentar el agua (1) con el Vegan Mousse Gelatine hasta el punto de ebullición sin dejar de remover. A continuación verter sobre él la mezcla de chocolate y emulsionar con un batidor eléctrico. Aparte, mezclar el agua (2) con el Potatowhip Cold y montar con la montadora eléctrica. A medio montar añadir el azúcar mezclado con la xantana. Continuar montando unos 10 minutos más. Añadir la emulsión de chocolate a 55 °C al merengue poco a poco, mezclando a velocidad media.

## PLÁTANOS SALTEADOS AL CAMELO

70 g	Plátanos frescos
20 g	Azúcar
40 g	Agua
30 g	Zumo de lima
<b>160 g</b>	<b>Total</b>

Caramelizar el azúcar. Añadir el zumo de lima y el agua. Reducir a la mitad. Añadir los plátanos y cocinar durante un minuto.



# entremet de casis y limón

## ELABORACIÓN PRINCIPAL

180 g	Mousse de casis
80 g	Glaseado de casis
120 g	Crema de limón
100 g	Financier
60 g	Copeaux de limón
30 g	Fruit&Sauce de casis
20 g	Arándanos frescos
<b>590 g</b>	<b>Total</b>

Disponer el copeaux de limón sobre el financier cortado en aros de 12 cm y congelar. Rellenar el molde circular de 14 cm de diámetro con la mousse e insertar el cremoso en el centro. Terminar con el disco de financier bocabajo y presionar ligeramente. Congelar. Desmoldar y glasear. Decorar con mitades de arándano fresco y el Fruit&Sauce de casis encima.

## MOUSSE DE CASIS

50 g	Puré de casis (1)
275 g	Puré de casis (2)
40 g	Azúcar
25 g	Inulina en frío
1 g	Goma guar
7 g	Sojawhip
10 g	Vegan Mousse Gelatine
25 g	Grasa de coco desodorizada
75 g	Agua
<b>508 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el puré (2) con la goma guar y el Vegan Mousse Gelatine con un túrmix hasta que esté perfectamente homogéneo y sin grumos. Calentar hasta el punto de ebullición. Añadir la grasa de coco derretida y mezclar bien. Aparte, mezclar el Sojawhip con el puré (1) y el agua y montar en la batidora. A medio montar añadir el azúcar y la inulina previamente mezclados, poco a poco, y continuar montando unos 5 minutos más a velocidad media. Añadir poco a poco la primera mezcla a 60 °C al merengue, dentro del bol de la batidora, a velocidad media. Dejar que se homogenice, sacar y utilizar de inmediato.

## GLASEADO DE CASIS

100 g	Puré de casis
8 g	Pectina Fruit NH
250 g	Agua
100 g	Azúcar
10 g	Zumo de limón
40 g	Vino de Banyuls
<b>508 g</b>	<b>Total</b>

Calentar el agua a 40 °C. Mezclar la pectina Fruit NH con el azúcar y verter sobre el agua a 40 °C. Hervir durante 3 minutos. Retirar del fuego y agregar el zumo de limón, el puré de casis y el Banyuls. Mezclar bien para conseguir una textura homogénea. Reposar en nevera una noche y usar a 35-40 °C.

## CREMA DE LIMÓN

125 g	Zumo de limón
165 g	Agua
85 g	Azúcar
6 g	Pectina Fruit NH
2 g	Natur Emul
5 g	Ralladura de limón
40 g	Manteca de cacao
15 g	Aceite de girasol
<b>443 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el azúcar, Natur Emul y la pectina. Por otro lado, mezclar el zumo de limón, el agua y la ralladura de limón, rallada fina. Calentar los líquidos a 40 °C y añadir la mezcla anterior poco a poco en forma de lluvia, al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y añadir la manteca de cacao y el aceite de girasol. Triturar bien con una batidora. Mantener en nevera 12 horas antes y rellenar aros de 12 cm de diámetro, 1 cm de alto. Congelar.

## FINANCIER

120 g	Azúcar
10 g	Cremsucre (azúcar invertido)
40 g	Harina floja
60 g	Harina de almendra
1 g	Sal
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Agua
100 g	Sustituto vegetal de la mantequilla (ver pg. 23)
<b>442 g</b>	<b>Total</b>

Mezclar el agua con Potatowhip y montar bien. Añadir los azúcares y seguir montando hasta que quede bien disuelto. Aparte mezclar los sólidos con el sustituto de la mantequilla fundido a 40 °C y remover bien hasta que todo quede bien integrado. Añadir el merengue en dos partes manteniendo al máximo la aireación. Extender sobre una placa y hornear a 170 °C durante 15 minutos.



*productos Sosa*  
PARA LA PASTELERÍA VEGETAL





## NATUR EMUL

### Reemplazante de la yema de huevo como emulsionante

Emulsionante natural compuesto por fibra de cítricos. Muy útil para sustituir el efecto emulsionante de la yema de huevo en cremas, ganaches, helados, masas batidas y fermentadas.

emulsión



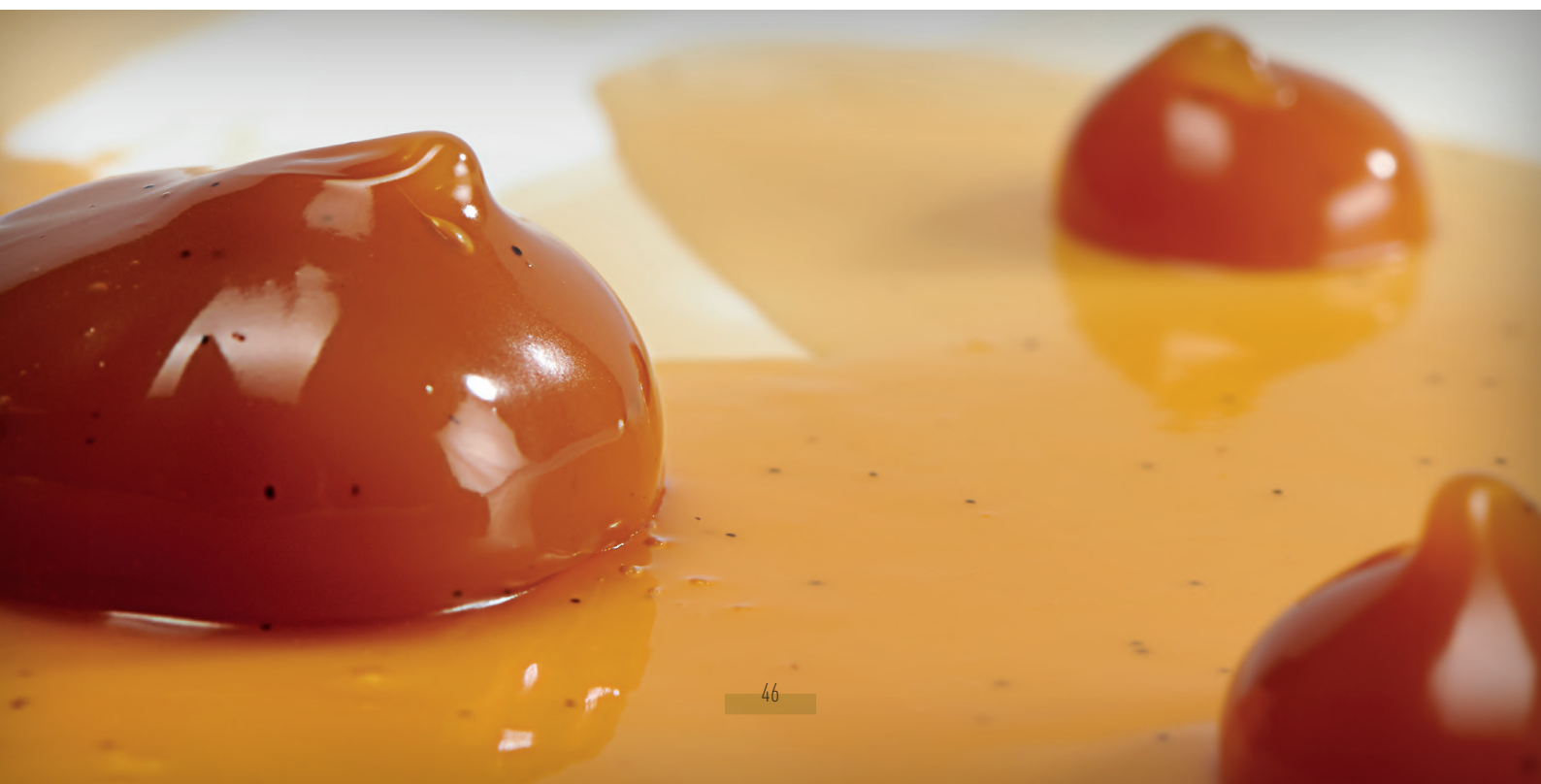
## LECITINA DE SOJA

### Aireante de grasas y emulsiones estables

Emulsionante extraído de la soja. Se utiliza como emulsionante en chocolates y elaboraciones con alto contenido en grasa. También se puede utilizar como aireante y espumante de grasas.

emulsión

EMULSIONANTES





## POTATOWHIP

### Sustituto vegetal de la clara de huevo para montar y coagular

Proteínas extraídas de la patata. Puede sustituir a la clara de huevo fresca para montar y coagular. Funciona con todo tipo de líquidos sin grasa. Se puede usar para hacer merengues y preparaciones a base de merengue que requieran coagulación.

emulsión

aireación

coagulación



## POTATOWHIP COLD

### Sustituto vegetal de la clara de huevo para montar y emulsionar

Proteínas extraídas de la patata. Puede sustituir a la clara de huevo fresca en elaboraciones frías. Funciona con todo tipo de líquidos sin grasa. Se puede usar para hacer merengues crudos, mousses y salsas frías. Sabor neutro, ayuda a potenciar los sabores.

emulsión

aireación



## SOJAWHIP

### Sustituto vegetal de la clara de huevo para montar

Proteína hidrolizada procedente de la soja. Ideal para sustituir la clara de huevo fresca para montar. Funciona con todo tipo de líquidos sin grasa. Se puede usar para hacer merengues y preparaciones a base de merengue. Sabor neutro.

emulsión

aireación



## INULINA EN CALIENTE

### Reemplazante de grasas

La inulina en caliente es una fibra extraída de raíces y tubérculos. Se aplica en líquidos, en caliente, con una fuerte agitación. Proporciona una textura cremosa que permite reducir o sustituir grasas en elaboraciones como helados, cremas cremosas y ganaches.

aporte de sensación grasa



## INULINA EN FRÍO

### Reemplazante de grasas y azúcares

La inulina en frío es una fibra extraída de raíces y tubérculos. Se aplica en líquidos, en frío, con una fuerte agitación. Aporta una textura cremosa y un ligero dulzor, permitiendo sustituir grasas y azúcares en merengues, bizcochos, cremas, helados, etc.

aporte de sensación grasa

FIBRAS

Una de las principales diferencias entre estas dos inulinas es su composición. La inulina en frío se compone de 90% de fibra y 10% de azúcares, mientras que la inulina en caliente es 99% fibra, por lo tanto la inulina en frío es más dulce.

Otra diferencia es la textura que aporta. La inulina en caliente aporta más sensación de grasa que la inulina en frío.

Además la inulina en frío se disuelve sin necesidad de calor, mientras que es necesario calentar la inulina en caliente entre 60 °C y 70 °C.





## VEGAN MOUSSE GELATINE

### **Gelificante 100% vegetal ideal para gelificar mousses**

Mezcla de agar-agar y almidón de tapioca formulada específicamente para la gelificación de mousses vegetales. Permite congelación sin sinéresis.

gelificación



## AGAR-AGAR

### **Gelificante vegetal que forma una gelatina rígida y que se puede calentar**

Gelificante extraído de algas rojas. Permite gelificar cualquier líquido formando geles compactos que se pueden calentar manteniendo su estructura. Por su característica de gelificación lenta permite introducir elementos sólidos en las gelatinas, como por ejemplo para la elaboración de aspics.

gelificación



## PECTINA FRUIT NH

### **Pectina procedente de manzana y cítricos, ideal para espesar o gelificar elaboraciones con frutas**

Actúa como espesante o gelificante en condiciones dulces y ácidas. Especialmente indicado para elaboraciones con frutas, como por ejemplo brillos o glaseados, mermeladas y cremas.

gelificación



## PECTINA NAPPAGE X58

### **Pectina procedente de manzana y cítricos, ideal para espesar o gelificar elaboraciones con lácteos, frutos secos o chocolate**

Es un espesante y gelificante (en presencia de calcio) especialmente indicado para la elaboración de glaseados de chocolate o frutos secos, cremas y cremosos.

gelificación



### GELIFICANTE VEGETAL

**Gelificante de textura rígida y elástica, que se puede calentar**

Gelificante compuesto por algas rojas y goma de algarrobo. Permite gelificar todo tipo de líquidos aportando una textura rígida y muy elástica que se puede calentar manteniendo la forma. Es de gelificación rápida, lo que permite utilizarlo para glaseados por bañado.

gelificación



### GOMA GELLAN

**Gelificante vegetal que forma una gelatina rígida y que se puede calentar a altas temperaturas**

Gelificante de origen natural, obtenido de la fermentación bacteriana. Utilizable con todo tipo de líquidos, es resistente a altas temperaturas. Se puede utilizar para elaborar gelificados firmes y rígidos que pueden utilizarse como relleno de productos horneados.

gelificación



### PRO-PANNACOTTA

**Gelificante de origen vegetal extraído de algas rojas, forma una gelatina tierna y cremosa**

De gelificación rápida, ofrece una textura blanda, cremosa y elástica que se puede calentar. Ideal para elaboraciones tipo flan, pannacotta o pudding sin la adición de huevo.

gelificación





## GOMA DE ALGARROBO

### Estabilizante natural para preparaciones en caliente

Estabilizante y espesante producido a partir de semillas de algarroba. Se puede utilizar para espesar salsas y estabilizar emulsiones, mousses o helados. Hidratación en caliente.

estabilización



## GOMA GUAR

### Estabilizante natural para preparaciones en frío

Estabilizante y espesante producido a partir de la planta leguminosa de guar. Se puede utilizar para espesar salsas y estabilizar emulsiones, mousses o helados. Hidratación en frío o caliente.

estabilización



## GOMA XANTANA

### Espesante obtenido a partir de la fermentación del maíz. Soluble tanto en frío como en caliente

Tiene características espesantes y estabilizantes. Se puede aplicar en frío o caliente y funciona con cualquier tipo de líquido, incluso alcoholes de alta graduación. Se puede utilizar para espesar coulis y salsas o para estabilizar merengues y masas batidas.

estabilización





## GELCREM FRÍO

### Espesante en frío estable a la congelación

Elaborado a base de fécula de patata. Utilizable con todo tipo de líquidos, es resistente al calor y se puede congelar. Puede utilizarse para la preparación de cremas frías sin añadir huevos ni productos lácteos.

estabilización

aporte de textura



## GELCREM CALIENTE

### Espesante en caliente, estable a la congelación

Producido a partir del almidón de maíz. Permite espesar todo tipo de líquidos en caliente mejorando la congelación del producto. Ideal para la preparación de cremas pasteleras y masas batidas.

estabilización

aporte de textura



## GRASA DE COCO DESODORIZADA

### Aceite de coco refinado y desodorizado

Grasa de coco desodorizada procedente de coco de producción ecológica. Tiene un punto de fusión entre 20 a 30 °C. Se puede aplicar en cualquier elaboración como masas secas, batidas, helados, mousses, cremas, ganaches, etc.

aporte de grasa

ESPESANTES Y ESTABILIZANTES

GRASAS VEGETALES







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**Sosa Ingredients**

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

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

