

**GLI
INDISPENSABILI
DELLA
PASTICCERIA**

vegetale





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

editoriale

La pasticceria vegetale: un'autentica sfida

Il veganismo è una tendenza sempre più forte e diffusa che incide notevolmente sulla pasticceria. Evitare gli ingredienti di provenienza animale rappresenta un'autentica sfida tecnica poiché gli ingredienti di base, presenti nella maggior parte delle ricette, svolgono anche una funzione tecnica.

Abbiamo messo a punto questo strumento con un duplice obiettivo: fornire soluzioni per la pasticceria vegetale e fare in modo che funga da guida per comprendere la funzione degli ingredienti in ogni ricetta.

Illustreremo quindi gli ingredienti principali, le loro funzioni, e come sostituirli per creare le vostre ricette di origine vegetale. Abbiamo anche incluso una serie di ricette di base perfettamente equilibrate e pronte per essere realizzate.

Il nostro obiettivo è fornire soluzioni a chiunque desideri realizzare preparazioni vegetali, senza rinunciare né al sapore né alla texture.

COS'È IL VEGANISMO?

Il veganismo consiste nell'astenersi dall'utilizzare prodotti di origine animale, sia dall'alimentazione sia da tutti i contesti che implicano un qualsiasi tipo di sfruttamento degli animali: abbigliamento, medicinali, cosmetici, trasporto, sperimentazione, aiuto nel lavoro o intrattenimento.

I principi fondanti del veganismo risiedono in argomentazioni etiche, ambientali e umanitarie.

I principali prodotti alimentari (o i loro derivati) esclusi dallo stile di vita vegano sono la carne, il pesce, le uova, il miele, il latte e i suoi derivati, come il formaggio o lo yogurt. Sostituire questo tipo di prodotti evita anche alcune allergie e intolleranze, come quelle provocate dalle uova o dal lattosio.

INDICE

- 3 Editoriale
- 4 Indice delle preparazioni e delle ricette vegetali
- 5 Un'opportunità per ottenere un gusto più intenso
- 6 Ingredienti base da sostituire
- 7 Funzioni tecniche degli ingredienti base
- 9 Pasticceria: Ingredienti base di origine animale
- 11 L'uovo
- 15 Il burro
- 16 Il latte
- 17 La panna
- 18 La gelatina animale
- 19 Preparazioni essenziali della pasticceria
- 41 Le nostre proposte. Ricette vegetali
- 45 Prodotti Sosa per la pasticceria vegetale

INDICE DELLE PREPARAZIONI VEGETALI

Pan di Spagna ›

Pan di Spagna alle mandorle.....	22
Pan di Spagna al cioccolato	22
Pan di Spagna al basilico	22
Pan di Spagna al frutto della passione	22
Cake.....	23
Macaron.....	23

Sostituiti vegetali del burro ›

Sostituto vegetale del burro (uso generico)	23
Sostituto vegetale del burro (per laminare)	23

Creme pasticcere ›

Crema pasticcera al cioccolato	26
Crema pasticcera al cocco	26
Crema pasticcera al lampone.....	26
Crema pasticcera al pistacchio	26

Cremosi ›

Cremoso al limone	29
Cremoso al cioccolato.....	29
Cremoso alla fragola	29
Cremoso alla nocciola.....	29

Mousse ›

Mousse al cioccolato	33
Mousse al limone.....	33
Mousse alle noci pecan.....	33
Mousse al ribes nero.....	33

Ganache ›

Ganache per pasticceria e macaron	36
Ganache per cioccolatini da taglio	36
Ganache al frutto della passione.....	36
Ganache alle mandorle	36

Glasse ›

Glasse neutra.....	39
Glasse al lampone.....	39
Glasse al limone.....	39
Glasse al cioccolato fondente	40
Glasse al cioccolato Amatika	40

INDICE DELLE RICETTE

Mandorle con texture.....	42
Mousse al cioccolato con banana e miso	43
Entremet di ribes nero e limone	44

UN'OPPORTUNITÀ PER OTTENERE *un gusto più intenso*

La maggior parte delle tradizionali ricette di pasticceria impiega l'uovo e i latticini con obiettivi diversi: a volte per conferire sapore, altre volte solo per la funzione tecnica che svolgono, come per esempio emulsionare, aerare o regalare una sensazione cremosa.

Alcune preparazioni di pasticceria si distinguono per il loro sapore di uovo o panna, come il flan, la crema chantilly o la crème brûlée. Sembra difficile volerne sostituire il sapore caratteristico, e non è quello che intendiamo fare nelle nostre ricette di pasticceria vegetale. Secondo noi, la pasticceria vegetale dovrebbe optare per sapori alternativi a uova e latticini, come frutta, frutta secca, cioccolato, spezie o erbe.

Fare a meno di uova e latticini è un'opportunità per ottenere sapori più puri e intensi nelle preparazioni in cui questi ingredienti erano la norma, ma in cui potevano anche, in una certa misura, alterare il sapore principale della ricetta, come nel caso di una mousse di frutta tradizionale, in cui, per esempio, il sapore del latte maschera quello della frutta.

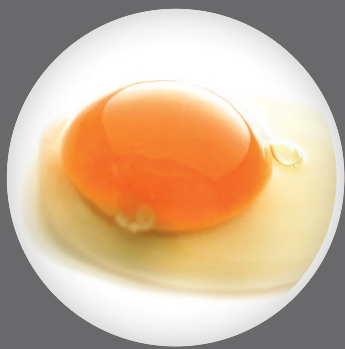
Riteniamo che la pasticceria vegetale non debba rinunciare né al sapore né alla consistenza. Al contrario, questa è un'occasione d'oro per intensificare il sapore e migliorare le texture.

Fare a meno di uova e latticini è un'opportunità per ottenere sapori più puri e intensi nelle preparazioni in cui questi ingredienti erano la norma.



Mousse 100% ribes nero

INGREDIENTI BASE DA SOSTITUIRE



UOVO

L'uovo svolge una funzione molto importante in pasticceria: oltre al sapore, aiuta a emulsionare, aerare, coagulare e aggiungere grassi.

Emulsione

Coagulazione

Aerazione

Apporto di grassi

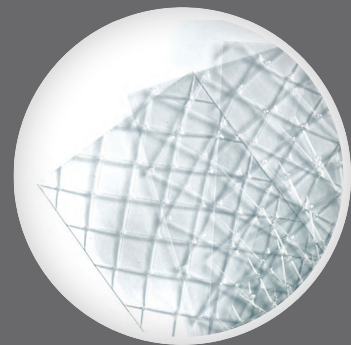


LATTICINI

In pasticceria, l'utilizzo dei latticini (latte, panna, burro o formaggio) è molto diffuso. Aggiungono sapore e svolgono funzioni tecniche, come l'aerazione e l'apporto di grassi.

Aerazione

Apporto di grassi



GELATINA ANIMALE

La gelatina animale consente di stabilizzare e gelificare numerose ricette pasticciere. È importante sostituire questo prodotto senza perderne le proprietà.

Stabilizzazione

Gelificazione



EMULSIONE

Un'emulsione è l'unione omogenea di grassi e acqua.

È una funzione tecnica molto importante in pasticceria perché interviene nella maggior parte delle preparazioni, come creme, gelati, pan di Spagna, ganache o mousse. Per ottenerla, è necessario un ingrediente dall'azione emulsionante, come la lecitina dell'uovo o le proteine del latte.

FUNZIONI TECNICHE DEGLI INGREDIENTI BASE



AERAZIONE

Consiste nell'introdurre aria in un liquido o in un solido mediante agitazione, fermentazione (lievito) o processo chimico (come nel caso del bicarbonato). L'obiettivo è trattenere l'aria all'interno, come nella panna montata o in meringhe, pane o pan di Spagna.

Affinché si produca l'aerazione, sono necessari ingredienti in grado di trattenere l'aria, come le proteine.

COAGULAZIONE

Processo mediante il quale un liquido si trasforma in un solido più o meno compatto.

Questo fenomeno può prodursi per coagulazione delle proteine sotto l'azione del calore, come l'uovo in un flan. Esiste anche la coagulazione enzimatica o acida, come nei formaggi. Spesso si ottiene anche a partire da vegetali, come nel caso del tofu che si coagula tramite sali o proteine vegetali dall'azione coagulante, come quella estratta dalla patata.





GELIFICAZIONE

Processo che consiste nel trasformare un liquido in un solido, formando una struttura con gradi di durezza differenti.

È una tecnica molto importante poiché consente di ottenere consistenze che si prestano a impieghi diversi, come dare struttura a una mousse affinché possa essere tagliata o gelificare una crema per utilizzarla come ripieno in una torta.

Esistono gelificanti di origine vegetale con cui si ottengono texture molto diverse.



STABILIZZAZIONE

Processo mediante il quale è possibile mantenere l'aspetto e la consistenza di una preparazione per un tempo prolungato e aumentare la resistenza in processi di congelamento/ scongelamento senza produrre sineresi. Viene impiegato, per esempio, per realizzare gelati che si sciolgono meno rapidamente o per mantenere più a lungo la consistenza di una chantilly.



APPORTO DI GRASSI

In pasticceria, i grassi conferiscono cremosità e consistenza comportandosi come agenti di sapore.

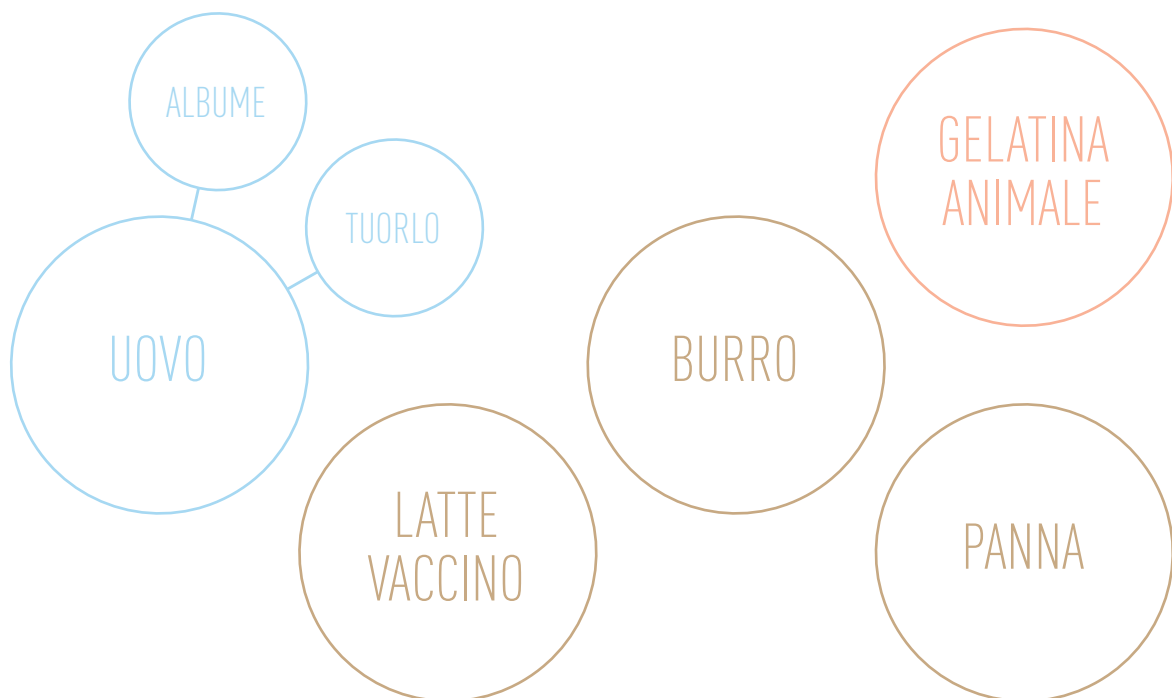
I grassi di origine animale più utilizzati in pasticceria sono il burro e il tuorlo dell'uovo. È possibile sostituirli con grassi di origine vegetale, come il grasso di cocco, il burro di cacao o il burro di karité, oppure utilizzare fibre, come l'inulina, per ridurre i grassi conservando la cremosità.

PASTICCERIA INGREDIENTI BASE
di origine animale



PASTICCERIA INGREDIENTI BASE DI ORIGINE ANIMALE

PERCHÉ È IMPORTANTE CONOSCERE LA COMPOSIZIONE?



Ciascun ingrediente base svolge funzioni tecniche diverse, come emulsionare, aerare, coagulare, aggiungere grassi o gelificare.

Capire la funzione tecnica e la composizione di ciascun ingrediente consente di ottenere una valida alternativa vegetale. In base alla ricetta, sono necessarie solo alcune delle funzioni tecniche di un ingrediente. Per esempio, se si

ha solo bisogno della funzione emulsionante, basterà sostituire il tuorlo con una porzione di emulsionante vegetale, come il Natur Emul o la lecitina di soia.

Ecco perché conoscere la composizione del tuorlo aiuta a trovare il corretto equilibrio di grassi, acqua e proteine, per creare le proprie ricette vegetali.

L'uovo

L'uovo, l'albume e il tuorlo: ognuno svolge funzioni tecniche diverse ed essenziali nelle ricette. Abbiamo analizzato la loro composizione e cercato formule alternative adatte a preparazioni vegetali.

FUNZIONI TECNICHE

COAGULAZIONE

Contiene proteine che si coagulano a temperature comprese tra 60 e 65°C.

EMULSIONE

Contiene lecitina, un emulsionante.

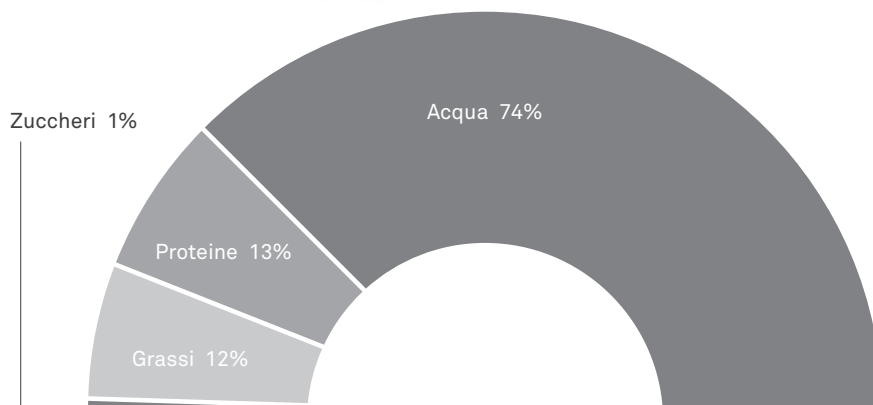
APPORTO DI GRASSI

È composto da circa il 12% di grassi, che si trovano nel tuorlo.

AERAZIONE

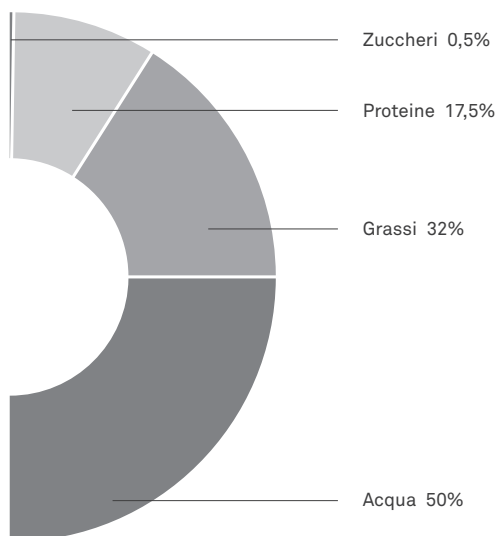
Grazie al suo contenuto di albumina, una proteina.

COMPOSIZIONE INDICATIVA



il tuorlo

COMPOSIZIONE INDICATIVA



FUNZIONI TECNICHE

Il tuorlo svolge le funzioni tecniche seguenti: emulsione, coagulazione e apporto di grassi. Svolge anche una funzione aerante.

EMULSIONE

APPORTO DI GRASSI

COAGULAZIONE



ALTERNATIVE VEGETALI

Questa è l'opzione che più si avvicina al tuorlo e che svolge tutte le sue funzioni tecniche.

Tuttavia, in base alla preparazione, se si ha bisogno unicamente dell'effetto emulsionante è possibile utilizzare solo il Natur Emul o la lecitina di soia.

UN'OPPORTUNITÀ PER OTTENERE UN GUSTO PIÙ INTENSO

Il vantaggio di questa formula è che rende possibile la sostituzione dell'acqua con liquidi aromatizzati, come le puree di frutta o gli infusi, esaltando il sapore della ricetta. È anche possibile sostituire la parte grassa con grassi aromatizzati, come paste di frutta secca.



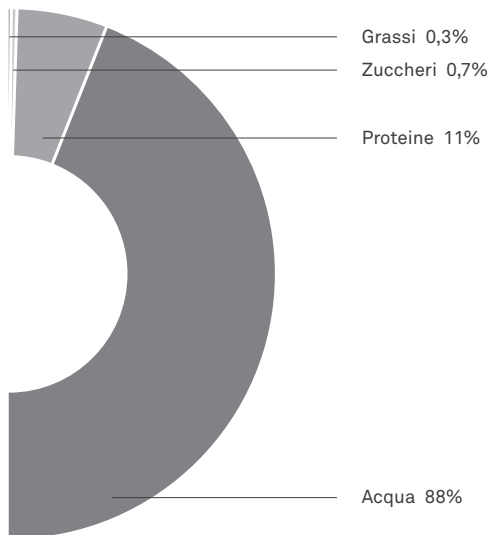
Il Potatowhip è una proteina di patata che garantisce la funzione coagulante del tuorlo.



Il Natur Emul è una fibra di agrumi che garantisce il potere emulsionante della lecitina.

L'albume

COMPOSIZIONE INDICATIVA



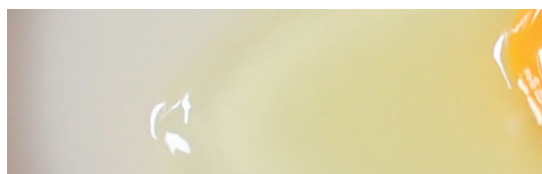
FUNZIONI TECNICHE

L'albume svolge una triplice funzione tecnica: aerazione, coagulazione ed emulsione. Inoltre, contiene una grande quantità d'acqua.

EMULSIONE

AERAZIONE

COAGULAZIONE

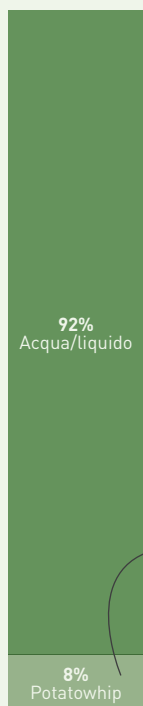


ALTERNATIVE VEGETALI

Proponiamo tre modi per sostituire l'albume d'uovo: uno con capacità coagulante, ideale per pan di Spagna o soufflé, e due alternative con capacità solo aerante ed emulsionante, ideali per mousse e meringhe crude.

Come alternativa vegetale 1, Potatowhip fornisce capacità coagulante.

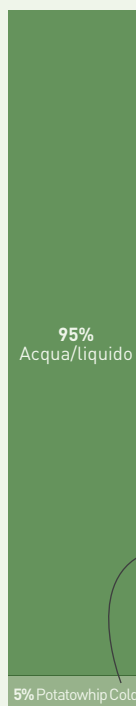
Per le preparazioni che non richiedono coagulazione, ti consigliamo Potatowhip Cold (alternativa vegetale 2), dal colore e dal sapore completamente neutri.



ALTERNATIVA VEGETALE 1
con effetto coagulante



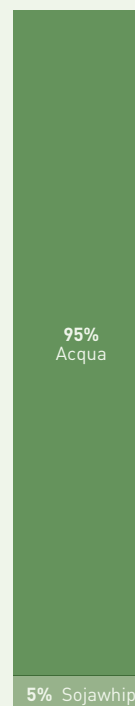
Il Potatowhip svolge, in questo caso, un'azione montante o coagulante.



ALTERNATIVA VEGETALE 2
senza effetto coagulante



Potatowhip Cold, proteina di patata con capacità emulsionante e aerante che non aggiunge sapore né colore.



ALTERNATIVA VEGETALE 3
senza effetto coagulante



Il Sojowhip è una proteina di soia idrolizzata, che garantisce la funzione montante senza aggiungere sapore.

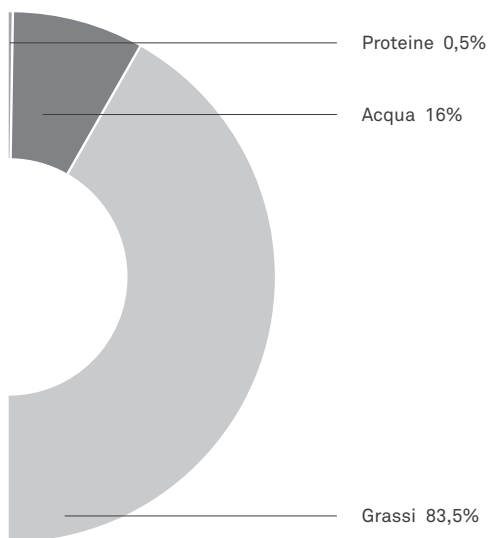


i latticini

Nelle ricette di pasticceria, i latticini conferiscono cremosità, consistenza e sapore. Per sostituirli con prodotti di origine vegetale e ottenere texture stabili e perfettamente equilibrate, è necessario tenere in considerazione alcuni parametri. Di seguito, analizziamo la loro composizione e proponiamo alcuni metodi alternativi.

il burro

COMPOSIZIONE INDICATIVA



FUNZIONI TECNICHE

Oltre a dare sapore, il burro svolge diverse funzioni tecniche. Per esempio, apporta grassi, conferisce consistenza ed emulsiona.

Anche se, secondo noi, nella pasticceria vegetale il sapore del burro non è indispensabile, è tuttavia importante conservare le sue funzioni tecniche.

EMULSIONE

APPORTO DI GRASSI

APPORTO DI CONSISTENZA



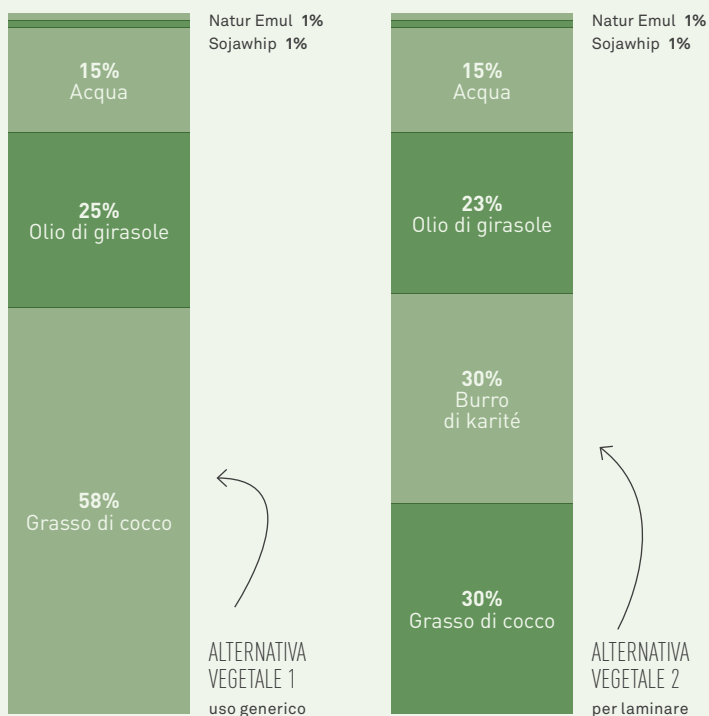
ALTERNATIVE VEGETALI

Sul mercato esistono molti tipi di sostituti vegetali del burro ma, a seconda del fabbricante, la composizione può variare in quanto a grassi utilizzati, sapore, colore e persino caratteristiche tecniche.

Pertanto, proponiamo i nostri sostituti vegetali che hanno un sapore neutro e consistenze diverse in base all'uso a cui sono destinati:

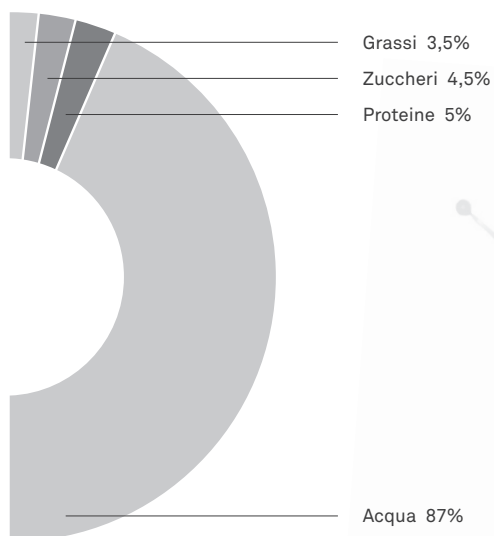
- Per un uso generale.
- Per laminare. Per esempio, per realizzare paste sfoglie o ricette in cui si desidera ottenere una consistenza più dura.

Consultare le ricette dei sostituti vegetali del burro a pagina 23.



il latte

COMPOSIZIONE INDICATIVA



FUNZIONI TECNICHE

In pasticceria, il latte consente di ottenere un contenuto liquido, sapore, cremosità e un effetto emulsionante. Di fatto, il latte è già, di per sé, un'emulsione stabile.

Tuttavia, è un prodotto facile da sostituire con un'alternativa vegetale, come i tipi di latte vegetale esistenti sul mercato o facilmente realizzabili in modo artigianale. Queste bevande sono anche ricche di proteine; quindi, si conserva la funzione emulsionante del latte.

EMULSIONE

ALTERNATIVE VEGETALI



BEVANDA DI SOIA



BEVANDA DI RISO



BEVANDA DI AVENA



BEVANDA DI MANDORLA



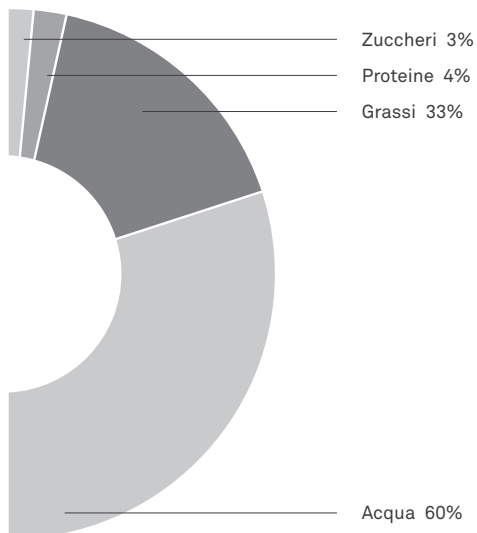
BEVANDA DI NOCCIOLA



BEVANDA DI COCCO

la panna

COMPOSIZIONE INDICATIVA



FUNZIONI TECNICHE

Il caso della panna è più complesso di quello del latte, perché alle sue funzioni tecniche si aggiunge l'azione aerante e l'apporto di grassi.

Per esempio, nel caso della mousse, è possibile sostituire la funzione aerante della panna con una meringa realizzata con il Potatowhip o il Sojawhip e la parte grassa con grassi alternativi come cocco, cacao o karité, oppure con grassi aromatizzati, come paste di frutta secca o cioccolato.

EMULSIONE

AERAZIONE

APPORTO DI GRASSI



ALTERNATIVE VEGETALI

FUNZIONE AERANTE

ACQUA O LIQUIDO AROMATIZZATO



POTATOWHIP
POTATOWHIP COLD



SOJAWHIP

FUNZIONE DI APPORTO DI GRASSI



GRASSO DI COCCO

BURRO DI KARITÉ

la gelatina animale

FUNZIONI TECNICHE

La gelatina animale garantisce un'azione gelificante e stabilizzante. Trattandosi di un prodotto con un'alta concentrazione di proteine, esercita anche un'azione aerante. Di seguito, proponiamo i sostituti più adeguati in base all'utilizzo desiderato.

GELIFICAZIONE

STABILIZZAZIONE

ALTERNATIVE VEGETALI



GELIFICAZIONE ELASTICA

Gelificante vegetale

Veli, rotoli, ecc.



MOUSSE

Vegan Mousse Gelatine



GELIFICAZIONE TERMORESISTENTE

Gomma gellan

Ripieni da cuocere in forno



GLASSE ACIDE

Pectina Fruit NH



GELIFICAZIONE DELICATA

Pro-pannacotta

Flan vegetali



GLASSE AL CIOCCOLATO O FRUTTA SECCA

Pectina Nappage X58



GELIFICAZIONE LENTA

Agar-agar

Aspic

PREPARAZIONI ESSENZIALI
della pasticceria



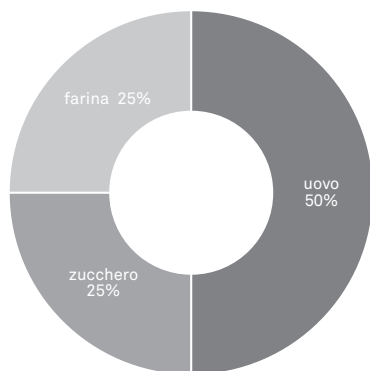
il pan di Spagna

Il pan di Spagna è un impasto sbattuto e cotto, realizzato essenzialmente con farina, uova e zucchero. In base al tipo di pan di Spagna, le proporzioni di questi ingredienti e il modo di integrarli variano; per esempio, mescolando direttamente (come nel cake), montando l'uovo con lo zucchero, montando albumi e tuorli separatamente, ecc. È possibile anche aggiungere altri ingredienti, come grassi (cioccolato, oli, burro, frutta secca), spezie o frutta, che vanno anche a modificare la struttura dell'impasto.

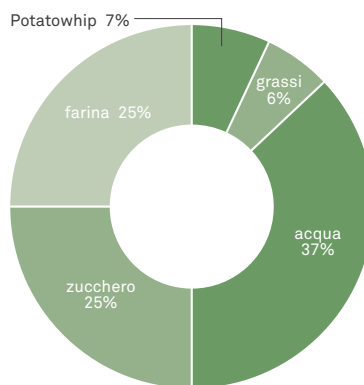
INGREDIENTE DA SOSTITUIRE

UOVO

PAN DI SPAGNA BASE



PAN DI SPAGNA SENZA UOVA



Per spiegare la funzione dell'uovo in un impasto frullato, prendiamo come riferimento una porzione di pan di Spagna base e i prodotti necessari per sostituirlo.



SOSTITUTI PER REALIZZARE PAN DI SPAGNA VEGETALI



Potatowhip

Il Potatowhip è una proteina ottenuta dalla patata. Può sostituire la proteina dell'uovo, sia quella del tuorlo che quella dell'albume. Ciò permette di introdurre aria nella miscela tramite sbattitura o montatura. Inoltre, il Potatowhip garantisce l'effetto coagulante ed emulsionante dell'uovo.

emulsione

aerazione



Natur Emul

Il Natur Emul è una fibra ottenuta dagli agrumi che può sostituire la parte emulsionante del tuorlo, ovvero la lecitina. Consente di aggiungere un elevato contenuto di grassi all'emulsione di impasti frullati e di aggiungere più acqua grazie alla sua capacità di assorbimento.

emulsione



Grasso di cocco deodorato

L'uovo contiene circa il 12% di grassi. È importante per conferire cremosità al pan di Spagna, interviene nell'emulsione e svolge la funzione di agente di sapore. È possibile utilizzare varie tipologie di grassi. Due opzioni valide sono il grasso di cocco deodorato e il burro di karité.

apporto di grassi



PREPARAZIONI BASE

funzioni
degli ingredienti
chiave
↓

PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

15g	Potatowhip
330g	Acqua
150g	Zucchero
100g	Farina di forza
300g	Farina di mandorle
50g	Trealosio
945g	Totale

Mescolare l'acqua e il Potatowhip con uno sbattitore elettrico per 1 minuto. Montare il composto con lo sbattitore elettrico, aggiungere lo zucchero e il trealosio alla meringa e continuare a montare per altri 3 minuti. Infine, aggiungere la farina e la farina di mandorle precedentemente setacciate, con una spatola flessibile. Stendere su una teglia da forno e cuocere a 200°C per 9 minuti.

Il Potatowhip è un agente aerante e coagulante. Sostituendo una parte dello zucchero con il trealosio, si riduce il gusto zuccherato e si esalta il sapore della mandorla.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

400g	Acqua
20g	Potatowhip
250g	Cioccolato fondente 64%
50g	Trealosio
160g	Zucchero
130g	Farina debole
7g	Baking Powder Fast
1g	Gomma di xantano
1018g	Totale

Mescolare l'acqua, il Potatowhip e la gomma di xantano e frullare per un minuto con uno sbattitore elettrico. Sempre con lo sbattitore, montare fino a ottenere la consistenza soda di una meringa. Aggiungere lo zucchero e il trealosio e montare per altri 3 minuti. Far fondere il cioccolato a 40°C e mescolare delicatamente con la meringa. Infine, incorporare la farina e il lievito precedentemente setacciati, mescolando delicatamente con una spatola flessibile. Stendere su una teglia da forno e cuocere a 190°C per 8 minuti.

La gomma di xantano aggiunge stabilità alla meringa, aiutando a conservare la struttura dell'impasto.

PAN DI SPAGNA AL BASILICO

220g	Zucchero
45g	Cremsucre*
250g	Farina debole
10g	Bicarbonato di sodio
7g	Basilico liofilizzato in polvere
30g	Potatowhip
350g	Acqua
60g	Olio di girasole
1g	Sale
973g	Totale

Mescolare l'acqua e il Potatowhip con uno sbattitore elettrico per 1 minuto. Sempre con lo sbattitore, montare il composto, aggiungere gradualmente lo zucchero e continuare a montare fino a ottenere la consistenza soda di una meringa. A parte, mescolare il Cremsucre e l'olio e incorporare alla meringa. Aggiungere al composto la farina, il basilico in polvere e il bicarbonato precedentemente setacciati, con una spatola flessibile. Disporre su una teglia da forno e cuocere per circa 12 minuti a 175°C.

Prepariamo a parte una meringa con il Potatowhip come agente montante ed emulsionante. Utilizziamo basilico liofilizzato in polvere, che aggiunge sapore e colore e si incorpora facilmente.

PAN DI SPAGNA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

240g	Purea di frutto della passione
160g	Zucchero
20g	Potatowhip
40g	Trealosio
80g	Olio di girasole
10g	Baking Powder Std
120g	Farina debole
20g	Amido di mais
qs	Zucchero a velo
690g	Totale

Mescolare la purea e l'Albuwhip con uno sbattitore manuale. Montare il composto nella planetaria a velocità 3. Mescolare gli zuccheri e aggiungerli in tre volte, come per una meringa francese. Versare lentamente l'olio sulla meringa e mescolare bene. A parte, mescolare il resto dei solidi e aggiungere il composto alla meringa con movimenti circolari dal basso verso l'alto fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere il composto porzionandolo a forma di savoiardi su una teglia con carta da forno e cuocere a 180°C per 6 minuti.

Prepariamo una meringa utilizzando una purea di frutta montata con il Potatowhip per esaltare il sapore del pan di Spagna.

* Zucchero invertito

CAKE

225 g	Zucchero a velo
25 g	Cremsucre*
300 g	Farina debole
110 g	Farina di mandorle
17 g	Baking Powder Std
7 g	Natur Emul
7 g	Potatowhip
250 g	Acqua
6 g	Scorze di limone
6 g	Estratto di vaniglia
3 g	Sale
20 g	Liquore all'arancia
100 g	Sostituto vegetale del burro
80 g	Olio di girasole
1156 g	Totale

Mescolare il sostituto vegetale del burro a temperatura ambiente e lo zucchero a velo con la frusta dello sbattitore elettrico. Aggiungere gradualmente la scorza di limone e il liquore. A parte, mescolare bene gli ingredienti secchi e mettere da parte. Con lo sbattitore elettrico, mescolare l'acqua, il Natur Emul e il Potatowhip, quindi aggiungere gradualmente l'olio a temperatura ambiente. Incorporare questa emulsione al primo composto frullato. Infine, aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Riempire stampi per cake fino a $\frac{3}{4}$ e, con una tasca da pasticciere, disporre un filo sottile di sostituto vegetale del burro in pomata da un'estremità all'altra. Cuocere per 30 minuti a 175°C a seconda delle dimensioni dello stampo.

Il Natur Emul consente di ottenere un'emulsione perfetta negli impasti ad alto contenuto di grassi.

MACARON

250 g	Farina di mandorle Marcona
250 g	Zucchero a velo
200 g	Acqua (1)
14 g	Potatowhip
1,5 g	Gelespessa
250 g	Zucchero
110 g	Acqua (2)
1075,5 g	Totale

Mescolare l'acqua (1) e il Potatowhip per 2 minuti in una ciotola emisferica fino a ottenere un composto omogeneo. Togliere 110 g dalla preparazione precedente e mescolare con cura in una ciotola con la farina di mandorle e lo zucchero in polvere fino a ottenere un impasto omogeneo. Nella ciotola dell'impastatrice planetaria, mescolare il resto della base di patata con il Gelespessa e frullare per realizzare la meringa. Mettere l'acqua (2) e lo zucchero in un pentolino e scaldare a 118°C. Versare lentamente lo sciroppo sulla meringa, come in una meringa italiana. Aggiungere la meringa al marzapane e mescolare delicatamente fino a ottenere un composto omogeneo. Mettere l'impasto in una tasca con bocchetta rotonda e porzionare i macaron su un tappetino di silicone. Lasciare riposare i macaron a temperatura ambiente finché non si sono completamente asciugati. Cuocere a 140°C per 14 minuti. Una volta cotti, lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.

La combinazione di Potatowhip e Gelespessa (xantano) permette di preparare una meringa più stabile.

* Zucchero invertito

SOSTITUTO VEGETALE DEL BURRO

VERSIONE MOLLE / USO GENERALE

150 g	Acqua
580 g	Grasso di cocco deodorato
250 g	Olio di girasole
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
1002 g	Totale

Con uno sbattitore elettrico, mescolare l'acqua con il Sojawhip e il Natur Emul fino a ottenere un composto omogeneo. Far sciogliere il grasso di cocco e mescolarlo con l'olio di girasole. La temperatura della miscela di oli deve essere di 18/20°C. Aggiungere gradualmente gli oli nella prima preparazione ed emulsionare con lo sbattitore elettrico.

Se l'emulsione non monta, significa che la miscela ha raggiunto una temperatura troppo elevata. In tal caso, lasciar raffreddare finché non inizia a cristallizzare e ricominciare a emulsionare.

Il risultato finale deve essere come una maionese densa. Conservare in frigorifero, dove cristallizzerà e si indurrà.

SOSTITUTO VEGETALE DEL BURRO

VERSIONE DURA / DA LAMINARE

150 g	Acqua
300 g	Grasso di cocco deodorato
300 g	Burro di karité
250 g	Olio di girasole
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
1022 g	Totale

Mescolare l'acqua con la proteina di soia. Aggiungere il Natur Emul e ricominciare a mescolare con cura fino a ottenere un composto omogeneo. Far fondere il grasso di cocco e il burro di karité, quindi aggiungerli all'olio di girasole. La temperatura della miscela di oli deve essere di circa 20°C. Aggiungere gradualmente gli oli nella prima preparazione ed emulsionare.

Se l'emulsione non monta, significa che la miscela ha raggiunto una temperatura troppo elevata. In tal caso, lasciar raffreddare finché non inizia a cristallizzare e ricominciare a emulsionare.

Il risultato finale deve essere come una maionese densa. Conservare in frigorifero, dove cristallizzerà e si indurrà.

Le creme pasticcere

Le creme pasticcere sono una famiglia di preparazioni dalla consistenza cremosa molto utilizzate nel mondo della pasticceria. La crema pasticcera tradizionale viene realizzata con latte aromatizzato a piacere e zuccherato, quindi addensata con tuorlo d'uovo e amido (generalmente di mais). Viene scaldata a 80°C minimo affinché l'amido e il tuorlo si coagulino. In pasticceria si utilizza come dolce in sé, ripieno o copertura, oppure come salsa per dolci. In base all'applicazione, ha gradi di spessore diversi.

Serve anche come base per altri tipi di creme, come la crema mousseline (con aggiunta di burro), diplomatica (con aggiunta di panna montata) e chiboust (con meringa).

INGREDIENTI DA SOSTITUIRE

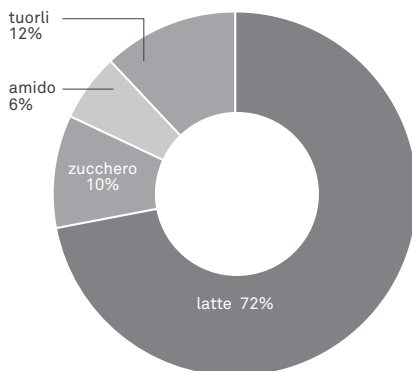
LATTE TUORLO

È possibile sostituire il latte con una bevanda vegetale di riso, avena, soia, ecc. conservando proprietà simili in termini di consistenza. Tuttavia, **per sostituire il tuorlo è necessario apportare le sue stesse caratteristiche tecniche, in modo che la crema abbia una consistenza uguale all'originale.**

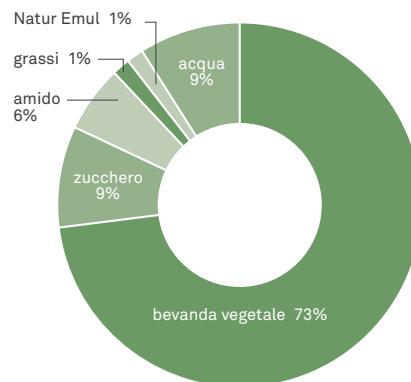
È importante sottolineare che oggi esistono amidi tecnologici che consentono di addensare creme a freddo o a caldo, migliorando notevolmente la consistenza e la stabilità, per esempio in fase di congelamento. Inoltre, preparare creme a freddo consente di migliorare il sapore, perché quando la frutta non viene riscaldata mantiene il suo sapore fresco.

UN'OPPORTUNITÀ PER MIGLIORARE LA CONSISTENZA E OTTENERE UN GUSTO PIÙ INTENSO

CREMA PASTICCERA BASE



CREMA PASTICCERA VEGETALE



Per spiegare la funzione del tuorlo in una crema, prendiamo come riferimento la crema pasticcera di base indicando i prodotti necessari per sostituirla.

SOSTITUTI PER ELABORARE CREME VEGETALI



Natur Emul

Può sostituire la parte emulsionante del tuorlo, ovvero la lecitina. È una proprietà importante per realizzare una corretta emulsione della crema. In alternativa, si può utilizzare la lecitina di soia o di girasole.

emulsione



Grasso di cocco deodorato

Il tuorlo contiene il 30% di grassi circa. Questi sono importanti perché aggiungono cremosità, intervengono nell'emulsione e apportano sapore. È possibile utilizzare varie tipologie di grassi. Due opzioni valide sono il grasso di cocco deodorato e il burro di karité.

apporto di grassi



Gelcrem Caldo / Gelcrem Freddo

Consentono di addensare le creme a caldo o a freddo, migliorando notevolmente la consistenza e la stabilità, per esempio in fase di congelamento. La preparazione a freddo consente di migliorare il sapore di alcune creme – come quelle a base di frutta – che, non venendo scaldate, conservano la loro freschezza.

stabilizzazione

apporto di consistenza

PREPARAZIONI BASE

*funzioni
degli ingredienti
chiave*

↓

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

700 g	Bevanda di riso
130 g	Zucchero
65 g	Gelcrem Caldo
1 g	Sale
7 g	Natur Emul
100 g	Cioccolato fondente 70%
1003 g	Totale

Mescolare gli ingredienti secchi e la bevanda di riso con le fruste e cuocere, senza smettere di miscelare, fino a raggiungere il punto di ebollizione. Aggiungere la copertura. Mescolare con forza fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Lasciar raffreddare a 4°C e conservare in frigorifero.

Il Natur Emul riproduce la funzione emulsionante del tuorlo, mentre il Gelcrem Caldo permette di addensare la consistenza e ottenere così una crema dal sapore di cioccolato molto intenso e una texture molto cremosa.

CREMA PASTICCERA AL COCCO

380 g	Bevanda di riso
430 g	Polpa di cocco
105 g	Zucchero
68 g	Gelcrem Caldo
6 g	Natur Emul
35 g	Grasso di cocco deodorato
1024 g	Totale

Mescolare la bevanda di riso e la polpa di cocco. A parte, mescolare il Gelcrem Caldo con lo zucchero e il Natur Emul. Miscelare entrambe le preparazioni con le fruste e cuocere, senza smettere di mescolare, fino a raggiungere il punto di ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere il grasso di cocco. Mescolare bene con le fruste fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

In questa ricetta, la sostituzione del tuorlo è importante anche per mantenere il sapore del cocco. Oltre al Natur Emul e al Gelcrem Caldo, è possibile aggiungere grasso di cocco per intensificare la sensazione cremosa.

CREMA PASTICCERA AL LAMPONE

350 g	Bevanda di riso
425 g	Polpa di lampone
115 g	Zucchero
75 g	Gelcrem Caldo
7 g	Natur Emul
50 g	Grasso di cocco deodorato
1022 g	Totale

Mescolare la bevanda vegetale e la polpa di lamponi. A parte, mescolare il Gelcrem Caldo e lo zucchero. Miscelare entrambe le preparazioni con le fruste e cuocere, senza smettere di mescolare, fino a raggiungere il punto di ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere il grasso di cocco e il Natur Emul. Mescolare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Crema preparata a base di polpa di lamponi con aggiunta di una parte di bevanda di riso, a cui si aggiunge frutta per conservare il sapore e la consistenza di una crema pasticcera. Il Natur Emul agisce come emulsionante e il Gelcrem Caldo come addensante. Grazie al Gelcrem Freddo, è possibile preparare creme a freddo con purea di frutta al 100%.

CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO

700 g	Bevanda di riso
120 g	Zucchero
60 g	Gelcrem Caldo
1,5 g	Sale
7 g	Natur Emul
100 g	Pasta di pistacchio
40 g	Grasso di cocco deodorato
15 g	Olio di girasole
1043,5 g	Totale

Mescolare lo zucchero con il sale e il Gelcrem. A parte, mescolare la pasta di pistacchio, l'olio di girasole, il grasso di cocco e il Natur Emul. Miscelare gli ingredienti secchi con la bevanda vegetale e cuocere fino a raggiungere il punto di ebollizione, mescolando continuamente con le fruste. Togliere dal fuoco e aggiungere il preparato di ingredienti grassi e il Natur Emul. Mescolare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

L'aggiunta di pasta di pistacchio consente di preparare una crema dall'intenso sapore di pistacchio. Per ottenere una consistenza più leggera, basta sostituire il tuorlo con il Natur Emul, addensare con il Gelcrem e incorporare una miscela di grasso di cocco e olio.

i cremosi

I cremosi sono preparazioni simili alle creme ma dalla consistenza più cremosa e compatta. Sono ideali per realizzare inserti in mousse o crostatine poiché si mantengono intatti al taglio. Questa consistenza è adatta anche per preparare le *quenelle*.

I cremosi si realizzano generalmente con una base di crema inglese (latte, panna, tuorlo, zucchero) aggiungendo aromi o sapori come cioccolato, frutta secca, spezie o frutta e gelatina per ottenere una consistenza compatta.

INGREDIENTI DA SOSTITUIRE

TUORLO LATTE
PANNA GELATINA

È possibile sostituire il latte con bevande vegetali, il tuorlo con il **Natur Emul** e la gelatina animale con diverse **pectine**.

E per ottenere una consistenza più cremosa, incorporiamo fibre vegetali come l'**inulina**, avviando così alla sensazione cremosa data dalla panna nelle ricette di cremosi.

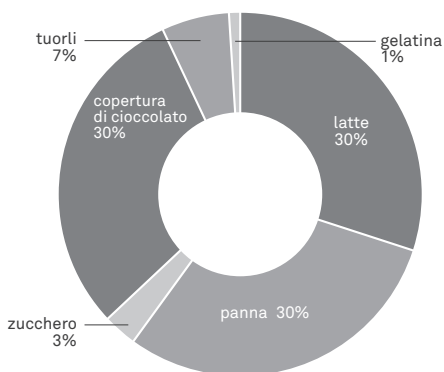
Sono molte le **pectine** che permettono di raggiungere consistenze diverse, in base al cremoso che si sta preparando. In questo caso, lavoreremo principalmente con la **pectina Nappage X58** e la **pectina Fruit NH**.

UN'OPPORTUNITÀ PER UNA PASTICCERIA PIÙ LEGGERA

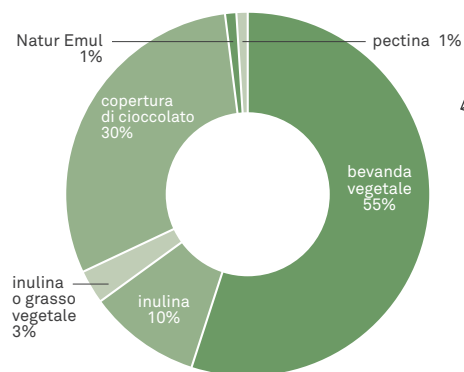
Sostituendo una parte della panna con una fibra specifica, l'**inulina**, si riduce il contenuto di grassi della ricetta e si ottengono prodotti di pasticceria più sani e leggeri.



CREMOSO DI CIOCCOLATO BASE



CREMOSO DI CIOCCOLATO VEGETALE



Analizziamo una ricetta di cremoso classico al cioccolato e spieghiamo quali sono gli ingredienti chiave da sostituire per ottenere la stessa consistenza con prodotti di origine vegetale al 100%.

SOSTITUTI PER ELABORARE CREMOSI VEGETALI



Natur Emul

Può sostituire la parte emulsionante del tuorlo, ovvero la lecitina. È una proprietà importante per realizzare una corretta emulsione della crema. In alternativa, si può utilizzare la lecitina di soia o di girasole.

emulsione



Inulina a caldo

Aggiungendo l'inulina nelle ricette dei cremosi, si ottengono i grassi contenuti nel tuorlo e nella panna. Inoltre, è un ingrediente perfetto per realizzare cremosi perché conferisce consistenza e una sensazione grassa, ideale per questo tipo di preparazioni.

apporto di sensazione grassa in bocca



Pectina Fruit NH | Pectina Nappage X58

Le pectine possono sostituire la funzione gelificante della gelatina animale, garantendo inoltre una consistenza più cremosa e meno elastica rispetto alla gelatina animale. Per cremosi acidi, è possibile utilizzare la pectina Fruit NH e per cremosi non acidi, il Nappage X58.

gelificazione



Grasso di cocco deodorato

È possibile sostituire i grassi contenuti nel tuorlo e nella panna con grassi vegetali, come el grasso di cocco deodorato. Un'altra valida opzione è il burro di karité.

apporto di grassi

PREPARAZIONI BASE

funzioni
degli ingredienti
chiave
↓

CREMOSO AL LIMONE

300 g	Succo di limone
350 g	Acqua
180 g	Zucchero
13 g	Pectina Fruit NH
10 g	Natur Emul
10 g	Scorze di limone
140 g	Grasso di cocco deodorato
30 g	Inulina a caldo
1033 g	Totale

Mescolare lo zucchero, la pectina e l'inulina. A parte, mescolare il succo di limone, l'acqua e la scorza di limone finemente grattugiata con una grattugia Microplane. Scaldare i liquidi a 40°C e aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi a pioggia mentre si continua a mescolare. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e raffreddare a 45°C. Aggiungere il grasso di cocco e tritare finemente con uno sbattitore elettrico. Raffreddare a 4°C il più velocemente possibile. Conservare in frigorifero 12 ore prima dell'uso.

Il Natur Emul riproduce la funzione emulsionante del tuorlo. Data l'acidità della ricetta, gelifichiamo con la pectina Fruit NH. El grasso di cocco e l'inulina conferiscono cremosità. Il risultato è molto fresco e, al tempo stesso, cremoso.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

550 g	Bevanda di riso
1 g	Sale
100 g	Zucchero
10 g	Pectina Nappage X58
260 g	Cioccolato fondente 70%
50 g	Grasso di cocco deodorato
30 g	Olio di girasole
1001 g	Totale

Mescolare lo zucchero e la pectina. Mettere da parte. Scaldare la bevanda vegetale a 40°C. Aggiungere il sale e la miscela di pectina e zucchero continuando a mescolare. Portare il composto a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere l'olio di girasole, il cioccolato e per ultimo il grasso di cocco. Emulsionare con uno sbattitore elettrico fino a ottenere una buona emulsione. Distribuire negli stampi desiderati. Conservare in frigorifero per 6 ore per una corretta cristallizzazione.

La pectina Nappage X58 dà consistenza alla preparazione e il grasso di cocco intensifica la sensazione grassa.

CREMOSO ALLA FRAGOLA

750 g	Purea di fragola
5 g	Natur Emul
160 g	Zucchero
30 g	Inulina a caldo
140 g	Grasso di cocco deodorato
15 g	Pectina Fruit NH
1100 g	Totale

Mescolare lo zucchero, l'inulina, il Natur Emul e la pectina. Mettere da parte. Scaldare la purea di fragola a 40°C e aggiungere gradualmente la miscela ottenuta in precedenza, continuando a mescolare. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e raffreddare a 45°C. Aggiungere il grasso di cocco ed emulsionare con uno sbattitore elettrico. Distribuire negli stampi desiderati e conservare in frigorifero per 6 ore per ottenere una cristallizzazione perfetta.

Trattandosi di una ricetta a base di frutta, gelifichiamo con la pectina Fruit NH, che è più adatta per gelificare acidi. Aggiungiamo inulina e grasso di cocco per conferire cremosità e il Natur Emul per ottenere un'emulsione perfetta.

CREMOSO ALLA NOCCIOLA

600 g	Acqua
2 g	Sale
150 g	Zucchero
30 g	Natur Emul
13 g	Pectina Nappage X58
50 g	Grasso di cocco deodorato
150 g	Pasta di nocciole
30 g	Inulina a caldo
1025 g	Totale

Mescolare lo zucchero e la pectina. Mettere da parte. A parte, mescolare in una ciotola la pasta pura di mandorle e il Natur Emul fino a ottenere un'emulsione omogenea. Scaldare l'acqua a circa 40°C e aggiungere gradualmente la miscela di zucchero e pectina, continuando a mescolare. Portare il composto a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere il composto di Natur Emul e pasta. Dopodiché, aggiungere il grasso di cocco. Tritare fino a ottenere una buona emulsione. Distribuire in stampi della forma desiderata e conservare in frigorifero per 6 ore per ottenere una cristallizzazione perfetta.

Per cremosi di frutta secca, si consiglia di utilizzare paste di frutta secca. In questa ricetta, gelifichiamo la preparazione con la pectina Nappage X58, intensifichiamo la sensazione grassa con l'inulina e il grasso di cocco e utilizziamo il Natur Emul per ottenere un'emulsione perfetta.

Le mousse

Una mousse è una preparazione caratterizzata da una consistenza molto aerea, che si ottiene aggiungendo meringa e/o panna semimontata a una crema base aromatizzata, come una crema di spezie, frutta, frutta secca o cioccolato.

A questa crema base si aggiunge di solito il tuorlo per addensare, favorire l'emulsione e aggiungere grassi. In alcune ricette di mousse più moderne, si elimina il tuorlo evitando così il sapore, che può mascherare alcuni gusti più delicati, come quelli della frutta.

In base al tipo di mousse e alla presentazione desiderata, si incorpora la gelatina per conferire una consistenza soda e facile da tagliare in preparazioni come torte o dolci.

Altri tipi di mousse, come la bavarese, sono a base di crema inglese, panna semimontata e gelatina. Infine, un'altra tipologia è la chiboust, che si avvicina a una crema ma incorpora una meringa a una crema pasticceria base.

INGREDIENTI DA SOSTITUIRE

TUORLO ALBUME

PANNA

GELATINA

COSA SI DEVE SOSTITUIRE?

Ci sono diversi modi per ottenere una mousse di origine vegetale al 100%.

*Per sostituire la funzione emulsionante del tuorlo nella crema base, raccomandiamo l'utilizzo del **Natur Emul** combinato con stabilizzanti come la **gomma di Guar**, che aiutano ad addensare e stabilizzare la crema, se necessario (per esempio, nelle mousse a base di purea di frutta).*

*L'albume si sostituisce con proteine come **Sojawhip** o **Potatowhip Cold**. Per la preparazione di una mousse con prodotti più pesanti o con un elevato contenuto di grassi, raccomandiamo di realizzare una meringa con il **Potatowhip Cold**, che conferisce maggiore stabilità. Il **Sojawhip** è ideale per realizzare meringhe più leggere, come quelle agli agrumi o alle spezie.*

*Nel caso della panna, sostituiremo solo la parte grassa, aggiungendo grasso vegetale come il **grasso di cocca** o il **burro di karité**. Se non si desidera aggiungere grassi, ma conservare la sensazione grassa, è possibile aggiungere **inulina**.*

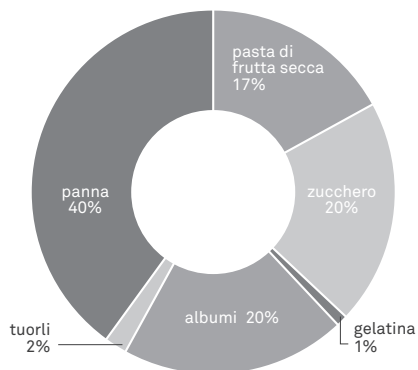
*Infine, sostituiamo la gelatina di origine animale con la **Vegan Mousse Gelatine**, una gelatina vegetale appositamente creata per questa applicazione.*

VEGAN MOUSSE GELATINE

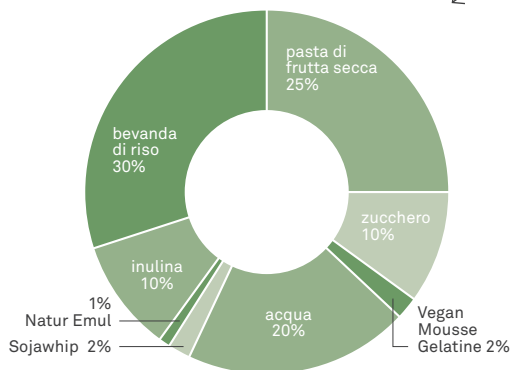
è un gelificante vegetale specificamente creato per le mousse, che resiste molto bene al congelamento.



MOUSSE DI FRUTTA SECCA CLASSICA



MOUSSE DI FRUTTA SECCA VEGETALE



Sostituendo gli ingredienti di origine animale con ingredienti di origine vegetale al 100%, si ottiene la stessa consistenza e, al tempo stesso, si esalta il sapore.

*+8% di frutta secca → più sapore
-10% de zucchero → meno dolcezza*

SOSTITUTI PER LA PREPARAZIONE DI MOUSSE VEGETALI



Natur Emul

Può sostituire la parte emulsionante del tuorlo, ovvero la lecitina. Questa è una funzione importante per ottenere una corretta emulsione della crema base. In alternativa, si può utilizzare la lecitina di soia o di girasole.

emulsione



Sojawhip | Potatowhip | Potatowhip Cold

Può essere utilizzato come sostituto degli albumi per la preparazione di mousses e meringhe. Ti consigliamo di utilizzare Potatowhip Cold a freddo per il suo sapore neutro e la sua capacità emulsionante che migliora la consistenza, la stabilità e la sensazione in bocca.

aerazione

SOSTITUTI PER LA PREPARAZIONE DI MOUSSE VEGETALI

**Vegan Mousse Gelatine**

La Vegan Mousse Gelatine è specificamente pensata per sostituire la gelatina animale nelle mousse.

gelificazione

**Grasso di cocco deodorato | Inulina**

È possibile sostituire la sensazione grassa aggiungendo grassi vegetali, come quelli di cocco o karité o, in alternativa, l'inulina.

apporto di grassi / sensazione grassa in bocca

**Gomma di guar | Gomma di carruba | Gomma di xantano**

In alcuni casi, la crema base deve essere addensata. Per farlo, si aggiunge un tuorlo e si riscalda il composto. La gomma guar, di carruba e di xantano sviluppano questa funzione senza aggiungere sapore. In base alle necessità, è possibile addensare la crema anche con il Gelcrem Caldo o Freddo.

stabilizzazione

apporto di consistenza



PREPARAZIONI BASE

funzioni
degli ingredienti
chiave
↓

MOUSSE AL CIOCCOLATO

350 g	Acqua (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Acqua (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Zucchero
1 g	Gomma di xantano
30 g	Olio di girasole
350 g	Cioccolato fondente 70%
1014 g	Totale

Far fondere il cioccolato a 55°C e mescolare con l'olio di girasole fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldare l'acqua (1) e la Vegan Mousse Gelatine e portare a ebollizione senza smettere di mescolare. Poi, versarci sopra la miscela di cioccolato ed emulsionare con uno sbattitore elettrico. A parte, mescolare l'acqua (2) con il Potatowhip Cold e montare con lo sbattitore elettrico. A metà procedimento, aggiungere lo zucchero miscelato con lo xantano. Continuare a montare per altri 10 minuti. Aggiungere gradualmente l'emulsione di cioccolato a 55°C alla meringa a velocità media.

Elaboriamo una meringa con il Potatowhip Cold e la gomma di xantano, per ottenere una meringa molto stabile che non perde la struttura quando viene mescolata al cioccolato. Si gelifica leggermente con la Vegan Mousse Gelatine.

MOUSSE AL LIMONE

190 g	Succo di limone (1)
110 g	Acqua (1)
5 g	Natur Emul
90 g	Zucchero (1)
25 g	Vegan Mousse Gelatine
8 g	Gelcrem Caldo
80 g	Grasso di cocco deodorato
250 g	Acqua (2)
15 g	Sojawhip
80 g	Succo di limone (2)
80 g	Zucchero (2)
80 g	Inulina a freddo
1 g	Gomma di xantano
1014 g	Totale

Mescolare il succo di limone (1) con acqua (1), zucchero (1), Gelcrem Caldo, Vegan Mousse Gelatine e Natur Emul. Cuocere fino a ebollizione mescolando continuamente con uno sbattitore. Togliere dal fuoco. Aggiungere il grasso di cocco e tritare con lo sbattitore elettrico. A parte, mescolare il Sojawhip con il succo di limone (2) e l'acqua (2) e montare con lo sbattitore elettrico. A metà del processo, aggiungere lo zucchero (2), l'inulina e la gomma di xantano miscelati in precedenza e continuare a montare per altri 10 minuti circa a velocità media. Scaldare il primo composto a 60°C e aggiungere alla meringa nello sbattitore elettrico a velocità media, fino a ottenere un composto omogeneo. Togliere e utilizzare immediatamente.

Le mousse di agrumi sono complesse a causa della mancanza di consistenza degli agrumi e di un'elevata acidità. Realizziamo una crema base addensata con il Gelcrem Caldo e una meringa con il Sojawhip e la gomma di xantano. Aggiungiamo il Natur Emul come emulsionante e gelifichiamo con la Vegan Mousse Gelatine. A parte, utilizziamo un composto di grasso di cocco e gomma di xantano per aggiungere una sensazione grassa.

MOUSSE DI NOCI PECAN

280 g	Pasta di noci pecan
380 g	Bevanda di riso
7 g	Natur Emul
15 g	Vegan Mousse Gelatine
150 g	Acqua
7,5 g	Potatowhip Cold
130 g	Zucchero
40 g	Inulina a freddo
1,5 g	Sale
1011 g	Totale

Mescolare la pasta e il Natur Emul. A parte, mescolare la bevanda di riso con la Vegan Mousse Gelatine e scaldare fino a ebollizione senza smettere di mescolare. Togliere dal fuoco e versare sul composto di pasta e Natur Emul. Emulsionare con lo sbattitore elettrico. A parte, montare acqua, sale e Potatowhip Cold con lo sbattitore elettrico. A metà procedimento, aggiungere lentamente la miscela di zucchero e inulina, continuando a montare. Continuare a montare per altri 10 minuti a velocità media. Aggiungere gradualmente il primo composto alla meringa a una temperatura compresa tra 55 e 60°C, montando il composto a velocità media.

La pasta di frutta secca è abbastanza pesante, per questo elaboriamo una meringa con il Potatowhip Cold. Il Natur Emul consente di emulsionare la crema, mentre la Vegan Mousse Gelatine conferisce struttura alla preparazione. L'inulina permette di ottenere una struttura migliore e una sensazione grassa.

MOUSSE AL RIBES NERO

270 g	Purea di ribes nero (1)
500 g	Purea di ribes nero (2)
90 g	Zucchero
50 g	Inulina a freddo
2 g	Gomma di guar
14 g	Sojawhip
20 g	Vegan Mousse Gelatine
60 g	Grasso di cocco deodorato
1006 g	Totale

Mescolare la purea (2) con la gomma di guar e la Vegan Mousse Gelatine con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Scaldare portando a ebollizione. Aggiungere il grasso di cocco e continuare a emulsionare. A parte, mescolare il Sojawhip con la purea (1) e montare con lo sbattitore. A metà processo, aggiungere gradualmente lo zucchero e l'inulina miscelati in precedenza e continuare a montare per altri 5 minuti circa a velocità media. Aggiungere gradualmente il primo composto a 60°C alla meringa mescolando a velocità media.

La gomma di guar conferisce una consistenza più densa alla purea di ribes nero. Prepariamo una meringa con il Sojawhip. La Vegan Mousse Gelatine agisce come gelificante, mentre il grasso di cocco e l'inulina aggiungono grassi.

le ganache

La ganache è una preparazione pasticceria costituita da un'emulsione di cioccolato e panna. In base alla proporzione di cioccolato e panna, può essere più o meno scura, molle o consistente. È possibile prepararla anche con cioccolato bianco e viene spesso aromatizzata con spezie e liquori.

Si utilizza come farcitura o decorazione in preparazioni di pasticceria, come cioccolatini, torte, biscotti da tè, ecc.

Si prepara scaldando la panna fino a ebollizione, incorporandola ai pezzi di cioccolato. Infine, si emulsiona con cura e si aromatizza con gli ingredienti desiderati.

Le proporzioni variano in base all'applicazione. Per esempio, per realizzare una ganache di ripieno, la consistenza deve essere compatta per consentire la chiusura del cioccolatino. Per i cioccolatini da taglio a immersione, la consistenza deve essere ancora più compatta. Invece, per preparare tartufi o ottenere una ganache di copertura, la consistenza deve essere più morbida e malleabile.

Anche se la formula di base è costituita da cioccolato e panna, si aggiungono altri prodotti come zuccheri tecnici (glucosio, zucchero invertito) per allungare la conservazione e aggiungere umidità ed elasticità. Per esempio, nella preparazione di ripieni per cioccolatini, che necessitano di una lunga conservazione. In genere, si aggiungono anche grassi, come il burro, per renderla più soda, cremosa e brillante.

Per preparare ganache con ingredienti di origine vegetale, basta sostituire la panna e per conservare il suo apporto di grassi è possibile sostituirla con grassi di origine vegetale come il grasso di cocco o di karité, oppure fibre come l'inulina. È anche possibile sostituire la proteina della panna, che agisce come emulsionante, con Sojawhip, Potatowhip Cold o Natur Emul.

Nelle ricette con il burro, consigliamo di sostituirla con il sostituto vegetale del burro (cf. pag. 23).

INGREDIENTI DA SOSTITUIRE

PANNA

BURRO

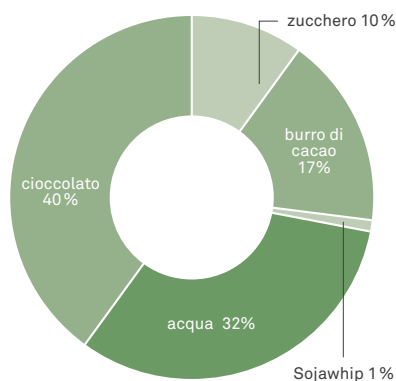


È importante chiarire che, nelle ricette che prevedono l'utilizzo di cioccolato bianco e cioccolato al latte, dobbiamo sostituire anche il latte contenuto all'interno del cioccolato. Attualmente, esistono tipi di cioccolato con ingredienti che simulano il cioccolato bianco o al latte, come Amatika di Valrhona, un delizioso cioccolato con mandorle da utilizzare in sostituzione del latte.

GANACHE CLASSICA



GANACHE VEGETALE



SOSTITUTI PER ELABORARE GANACHE VEGETALI

**Sojawhip**

Consente di sostituire la proteina della panna con un'azione emulsionante e aerante.

emulsione

aerazione

**Potatowhip Cold**

Proteina estratta dalle patate. Può sostituire l'albume d'uovo fresco nelle preparazioni fredde. Funziona con tutti i tipi di liquidi senza grassi. Può essere utilizzato per preparare meringhe, mousse e salse fredde. Sapore neutro, aiuta ad esaltare i sapori.

emulsione

aerazione

**Grasso di cocco deodorato | Inulina**

È possibile sostituire i grassi o la sensazione grassa della panna con un grasso vegetale, come quello di cocco o di karité oppure, in alternativa, l'inulina. È anche possibile sostituire il burro della ganache con l'alternativa vegetale del burro (cf. pag. 23).

apporto di grassi / sensazione grassa in bocca



PREPARAZIONI BASE

funzioni
degli ingredienti
chiave
↓

GANACHE PER PASTICCERIA E MACARON

320 g	Acqua
60 g	Cremsucre*
80 g	Sciroppo di glucosio 40 DE
4 g	Sojawhip
400 g	Cioccolato 70%
50 g	Grasso di cocco deodorato
914 g	Totale

In una pentola, mescolare l'acqua con gli zuccheri e portare a ebollizione. Versare sul cioccolato. Tritare fino a ottenere una buona emulsione. Aggiungere il grasso di cocco deodorato e continuare a tritare fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Coprire con pellicola a filo e lasciare cristallizzare.

Sostituiamo la panna con l'acqua, aggiungiamo il grasso di cocco e la proteina con il Sojawhip, che agisce come emulsionante. Prepariamo una miscela di zuccheri tecnici che garantiscono conservazione, struttura ed elasticità, attenuando il gusto zuccherato.

GANACHE PER CIOCCOLATINI DA TAGLIO

220 g	Acqua
40 g	Sorbitolo
40 g	Cremsucre*
90 g	Sciroppo di glucosio 40 DE
6 g	Sojawhip
350 g	Cioccolato 70%
60 g	Burro di cacao
200 g	Sostituto vegetale del burro
1006 g	Totale

Scaldare l'acqua con il sorbitolo, il Cremsucre e il glucosio a 35°C. Aggiungere il Sojawhip e mescolare con le fruste. A parte, far fondere il cioccolato e il burro di cacao a 50°C. Versare la prima miscela di acqua e zuccheri sulla copertura ed emulsionare con lo sbattitore elettrico. Aggiungere il burro di cacao fuso e il sostituto vegetale. Emulsionare con lo sbattitore elettrico e versare in una cornice quadrata. Lasciare cristallizzare per 24 ore e tagliare.

Sostituiamo la panna con l'acqua, aggiungendo il grasso con burro di cacao per indurire la struttura, e la proteina con il Sojawhip, che agisce come emulsionante. Realizziamo una miscela di zuccheri tecnici che garantiscono conservazione, struttura ed elasticità, attenuando il gusto zuccherato. Inoltre, sostituiamo il burro con un'alternativa vegetale.

GANACHE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

50 g	Acqua
270 g	Purea di frutto della passione
80 g	Sciroppo di glucosio 40 DE
20 g	Cremsucre*
50 g	Grasso di cocco deodorato
530 g	Cioccolato 50%
5 g	Sojawhip
1005 g	Totale

Mescolare l'acqua e la purea con il glucosio e il Cremsucre. Portare a ebollizione. Versare sul cioccolato. Emulsionare con uno sbattitore elettrico. Aggiungere il grasso di cocco deodorato ed emulsionare nuovamente fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Lasciare cristallizzare in frigorifero per 24 ore.

In questa ricetta, sostituiamo il liquido della panna con purea di frutta. Aggiungiamo il Sojawhip per emulsionare e sostituiamo la parte grassa con grasso di cocco, che conferisce una consistenza molto cremosa.

GANACHE ALLE MANDORLE

300 g	Bevanda di mandorle
5 g	Sale
50 g	Zucchero invertito
250 g	Cioccolato Amatika 46%
140 g	Burro di cacao
250 g	Pasta di mandorle
5 g	Sojawhip
1000 g	Totale

Scaldare la bevanda di mandorle con il sale, il Sojawhip e lo zucchero invertito fino a ebollizione. A parte, mescolare la pasta di mandorle con il cioccolato e il burro di cacao fusi a 40°C. Aggiungere la bevanda di mandorle calda alla miscela ottenuta in precedenza ed emulsionare il composto con uno sbattitore elettrico. Lasciare raffreddare il composto a 4°C per 24 ore per ottenere una perfetta cristallizzazione.

Sostituiamo la panna con la bevanda di mandorle, incorporando il burro di cacao e la pasta di mandorle per sostituire la parte grassa. A parte, lavoriamo con il cioccolato Amatika, ottenendo un aspetto e un sapore simili a quelli del cioccolato al latte. Emulsioniamo il composto con il Sojawhip.

* Zucchero invertito

le glasse

La glassa è una tecnica che consiste nel coprire parzialmente o totalmente un prodotto di pasticceria, come mousse, torte o pan di Spagna, con una sostanza dolce e brillante. Può avere diverse finalità: guarnire una preparazione aggiungendo una finitura brillante; proteggere il prodotto di pasticceria evitando, per esempio, che si asciughi, o per aggiungere consistenza o sapore alla preparazione.

Esistono varie tipologie di glasse:

- **Base.** Si ottiene mescolando lo zucchero a velo e l'acqua. In genere, si utilizza per glassare prodotti da forno, come i classici *donut*. Questi vengono immersi caldi nella miscela di acqua e zucchero e, quando si asciugano, si ottiene un prodotto brillante grazie alla cristallizzazione dello zucchero.
- **Ghiaccia reale.** Molto utilizzata per ricoprire i biscotti, è a base di albume, zucchero a velo e succo di limone. Viene leggermente montata e, una volta applicata, si asciuga e si fissa sul dolce.
- **Frosting o crema al burro.** Sono le glasse montate, preparate frullando il grasso (burro o grasso di palma) con lo zucchero a velo e, in alcuni casi, aggiungendo formaggio fresco. Vengono utilizzate per guarnire dolci o *cupcake*.
- **Fondant o pasta malleabile.** Si ottiene mescolando lo zucchero a velo con acqua, grasso e umettanti, come la glicerina, formando una pasta con cui si possono coprire i dolci.

È possibile aromatizzare e colorare queste glasse con aromi e coloranti diversi.

Esistono glasse più moderne, come le glasse brillanti o a specchio, che si realizzano partendo da una base liquida zuccherata leggermente gelificata. Esistono numerose varianti con ingredienti diversi, come la glassa neutra – utilizzata solo per conferire brillantezza, per esempio alla frutta di un dolce –, fino alle glasse aromatizzate al cacao, alle puree di frutta o alla frutta secca. Questa tipologia di glassa è più liquida e si applica per immersione o versando la glassa liquida direttamente sul dolce.

In base al tipo di glassa, sarà necessario sostituire diversi ingredienti di origine animale.

*Nelle glasse come la ghiaccia reale, bisognerà sostituire l'albume con una proteina vegetale come il **Potatowhip** o il **Sojawhip**.*

*Nelle creme al burro o frosting, sarà necessario utilizzare il **sostituto vegetale del burro** e nelle glasse a specchio, le **pectine** al posto della gelatina animale.*

INGREDIENTI DA SOSTITUIRE

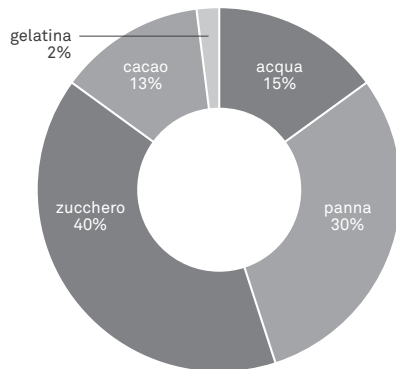
ALBUME BURRO

GELATINA

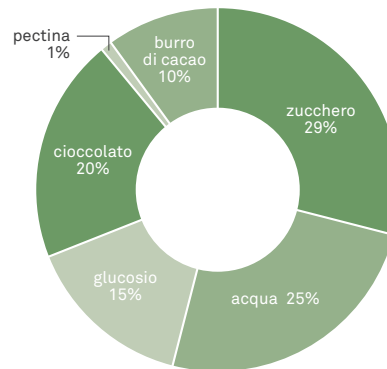


Nelle ricette delle glasse ci sono in genere anche altri ingredienti, come il latte condensato e la panna, che servono per aggiungere brillantezza e cremosità.

GLASSA AL CIOCCOLATO



GLASSA VEGETALE AL CIOCCOLATO



Qui prendiamo come riferimento una glassa a specchio di cioccolato per realizzare un esempio di alternativa vegetale.

SOSTITUTI PER ELABORARE GLASSE VEGETALI

**Pectina Fruit NH | Pectina Nappage X58**

Le pectine possono sostituire la funzione gelificante della gelatina animale. Inoltre, rispetto ad essa, conferiscono una consistenza più cremosa e meno elastica. Per preparazioni acide, come quelle a base di frutta, consigliamo di utilizzare la pectina Fruit NH. Per quelle non acide, come il cioccolato o la frutta secca, il Nappage X58.

gelificazione

**Sojawhip | Potatowhip**

Permettono di sostituire la proteina dell'albume nella ghiaccia reale.

aerazione

**Grasso di cocco deodorato**

Possiamo sostituire il grasso della panna con un grasso vegetale, come quello di cocco o di karité, oppure, in alternativa, con il burro di cacao. È anche possibile sostituire il burro della glassa con l'alternativa vegetale del burro (cf. pag. 23).

apporto di grassi

PREPARAZIONI BASE

funzioni
degli ingredienti
chiave
↓

GLASSA NEUTRA

450 g	Zucchero
350 g	Acqua (1)
200 g	Sciroppo di glucosio 40 DE
5 g	Pectina Fruit NH
1,5 g	Acido citrico
1,5 g	Acqua (2)
1008 g	Totale

Mettere l'acqua (1) in un pentolino. A parte, mescolare lo zucchero e la pectina. Quando l'acqua raggiunge i 40°C, aggiungere gradualmente la miscela di zucchero e pectina. Portare a ebollizione senza smettere di mescolare con le fruste. Aggiungere il glucosio e portare nuovamente a ebollizione. Togliere dal fuoco. Mescolare l'acqua (2) e l'acido citrico fino a ottenere una miscela omogenea. Aggiungere la miscela ottenuta alla preparazione precedente. Coprire la preparazione con una pellicola a filo e lasciare riposare per 24 ore. Scaldare a una temperatura compresa tra 35 e 40°C per realizzare la glassatura.

Come gelificante, incorporiamo la pectina Fruit NH, che garantisce una gelificazione delicata, termoreversibile e una buona resistenza alla congelazione.

GLASSA AL LAMPONE

220 g	Purea di lampone
10 g	Pectina Fruit NH
560 g	Acqua
200 g	Zucchero
0,5 g	Colorante rosso idrosolubile in polvere
990,5 g	Totale

Scaldare l'acqua a 40°C. Mescolare la pectina Fruit NH con lo zucchero e aggiungere gradualmente l'acqua, continuando a mescolare con le fruste. Bollire lentamente per 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere la polpa di lampone e il colorante. Mescolare accuratamente per ottenere una consistenza omogenea. Raffreddare a 4°C per 24 ore. Scaldare a una temperatura compresa tra 35 e 40°C per realizzare la glassatura.

Sostituiamo l'acqua della glassa neutra con purea o succo di frutta. Oltre a garantire brillantezza e protezione al prodotto di pasticceria, questa glassa aggiunge un sapore di frutta molto intenso.

GLASSA AL LIMONE

580 g	Acqua
250 g	Zucchero
23 g	Pectina Fruit NH
140 g	Succo di limone
17 g	Colorante giallo Food Colour
1010 g	Totale

Scaldare l'acqua a 40°C. A parte, mescolare lo zucchero con la pectina e aggiungere gradualmente l'acqua, continuando a mescolare con le fruste. Portare a ebollizione mescolando continuamente. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone e il colorante. Raffreddare a 4°C per 24 ore. Scaldare a una temperatura compresa tra 35 e 40°C per realizzare la glassatura.



PREPARAZIONI BASE

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

300 g	Zucchero
240 g	Acqua
6 g	Pectina Nappage X58
140 g	Glucosio
200 g	Cioccolato 70%
100 g	Burro di cacao
20 g	Cacao in polvere
1006 g	Totale

Mescolare la pectina con lo zucchero. Scaldare l'acqua a 40°C. Versare gradualmente la miscela di zucchero e pectina, continuando a mescolare con le fruste. Portare a ebollizione, aggiungere il glucosio e portare nuovamente a ebollizione. Togliere dal fuoco e mescolare con il cioccolato e il burro di cacao. Emulsionare con uno sbattitore elettrico. Raffreddare a 4°C per 24 ore. Scaldare a una temperatura compresa tra 35 e 40°C per realizzare la glassatura.

*funzioni
degli ingredienti
chiave*

↓

Eliminiamo completamente la panna e la gelatina, ottenendo una glassa dal sapore intenso di cioccolato. Come gelificante, incorporiamo la pectina Nappage X58, che garantisce cremosità e una gelificazione delicata. Equilibriamo il grasso della ricetta con il burro di cacao, che aggiunge brillantezza e struttura.

GLASSA AL CIOCCOLATO AMATIKA

300 g	Zucchero
250 g	Acqua
7 g	Pectina Nappage X58
150 g	Glucosio
200 g	Cioccolato Amatika 46%
100 g	Burro di cacao
1007 g	Totale

Mescolare la pectina con lo zucchero. Scaldare l'acqua a 40°C. Versare gradualmente la miscela di zucchero e pectina, continuando a mescolare con le fruste. Portare a ebollizione senza smettere di mescolare, aggiungere il glucosio e portare nuovamente a ebollizione. Togliere dal fuoco e mescolare con il cioccolato e il burro di cacao. Emulsionare il composto con uno sbattitore elettrico. Raffreddare a 4°C per 24 ore. Scaldare a una temperatura compresa tra 35 e 40°C per realizzare la glassatura.

Utilizziamo il cioccolato Amatika, che ricorda il cioccolato al latte. Eliminiamo completamente la panna e la gelatina. Come gelificante, incorporiamo la pectina Nappage X58, che garantisce cremosità e una gelificazione delicata. Equilibriamo il grasso della ricetta con il burro di cacao, che aggiunge brillantezza e struttura.



LE NOSTRE PROPOSTE

ricette vegetali



mandorle con texture

PREPARAZIONE PRINCIPALE

80 g	Crema di mandorle amare
20 g	Bevanda alla mandorla spumata
40 g	Financier
50 g	Albicocca confit
30 g	Mandorle cantonesi
220 g	Totale

Disporre alcuni pezzetti di financier alla base del piatto. Poi, la crema, formando una linea intorno al financier. Disporre le mandorle in modo aleatorio, l'abicocca e finire con la bevanda intorno.

CREMA DI MANDORLE AMARE

300 g	Acqua
80 g	Zucchero
180 g	Pasta di mandorle tostate
30 g	Gelcrem Caldo
3 g	Natur Emul
0,5g	Aroma di mandorle amare
593,5g	Totale

In un pentolino, mescolare l'acqua con lo zucchero e il Gelcrem Caldo. Portare a ebollizione continuando a mescolare. A parte, mescolare la pasta con il Natur Emul fino a ottenere un composto omogeneo. Unire i due composti, aggiungere l'aroma e tritare fino a ottenere un'emulsione stabile. Conservare una notte in frigorifero prima dell'uso.

BEVANDA ALLA MANDORLA SPUMATA

460 g	Latte di mandorle
40 g	Amaretto concentrato
15 g	Naturfoam
515 g	Totale

Mescolare gli ingredienti e tritare per trenta secondi. Creare l'aria con il Foam Kit o uno sbattitore manuale.

FINANCIER

120 g	Zucchero
10 g	Cremsucre (zucchero invertito)
40 g	Farina debole
60 g	Farina di mandorle
1 g	Sale
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Acqua
100 g	Sostituto vegetale del burro (vedere pag. 23)
442 g	Totale

Mescolare l'acqua con il Potatowhip e montare. Aggiungere gli zuccheri e continuare a montare fino a completo scioglimento. A parte, mescolare i solidi con il sostituto del burro fuso a 40°C e mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la meringa in due parti, mantenendo al massimo l'aerazione. Stendere su una teglia da forno e cuocere a 170°C per 15 minuti.



mousse al cioccolato con banana e miso

PREPARAZIONE PRINCIPALE

100 g	Mousse al cioccolato
50 g	Zuppa di cioccolato e miso
30 g	Banane saltate al caramello
8 g	Granella di cacao alla cantonese
188 g	Totale

Disporre la banana alla base di un piatto. Poi, collocare sopra alcuni pezzetti organici di mousse, in modo casuale. Quindi, aggiungere un po' di granella di cacao e terminare con la zuppa calda.

ZUPPA DI CIOCCOLATO E MISO

60 g	Cioccolato fondente 70%
50 g	Zucchero
125 g	Acqua
25 g	Miso
1 g	Baccello di vaniglia Bourbon
261 g	Totale

Caramellare lo zucchero. Aggiungere l'acqua precedentemente miscelata con il miso e la vaniglia. Portare a ebollizione. Aggiungere il cioccolato e tritare accuratamente.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

350 g	Acqua (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Acqua (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Zucchero
1 g	Gomma di xantano
30 g	Olio di girasole
350 g	Cioccolato fondente 70%
1014 g	Totale

Far fondere il cioccolato a 55°C e mescolare con l'olio di girasole fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldare l'acqua (1) e la Vegan Mousse Gelatine e portare a ebollizione senza smettere di mescolare. Poi, versarci sopra la miscela di cioccolato ed emulsionare con uno sbattitore elettrico. A parte, mescolare l'acqua (2) con il Potatowhip Cold e montare con lo sbattitore elettrico. A metà procedimento, aggiungere lo zucchero miscelato con lo xantano. Continuare a montare per altri 10 minuti. Aggiungere gradualmente l'emulsione di cioccolato a 55°C alla meringa a velocità media.

BANANE SALTATE AL CARAMELLO

70 g	Banane fresche
20 g	Zucchero
40 g	Acqua
30 g	Succo di lime
160 g	Totale

Caramellare lo zucchero. Aggiungere il succo di lime e acqua. Lasciar ridurre della metà. Aggiungere le banane e cuocere per un minuto.



entremets di ribes nero e limone

PREPARAZIONE PRINCIPALE

180 g	Mousse di ribes nero
80 g	Glassa di ribes nero
120 g	Crema di limone
100 g	Financier
60 g	Listarelle di limone
30 g	Fruit&Sauce di ribes nero
20 g	Mirtilli freschi
590 g	Totale

Disporre le listarelle di limone sul financier tagliato in cerchi di 12 cm e congelare. Riempire lo stampo circolare di 14 cm di diametro con la mousse e inserire il cremoso al centro. Finire con il disco di financier a faccia in giù e premere leggermente. Congelare. Sformare e glassare. Decorare disponendovi sopra la metà dei mirtilli freschi e il Fruit&Sauce di ribes nero.

MOUSSE DI RIBES NERO

50 g	Purea di ribes nero (1)
275 g	Purea di ribes nero (2)
40 g	Zucchero
25 g	Inulina a freddo
1 g	Gomma di guar
7 g	Sojawhip
10 g	Vegan Mousse Gelatine
25 g	Grasso di cocco deodorato
75 g	Acqua
508 g	Totale

Frullare la purea (2) con la gomma di guar e la Vegan Mousse Gelatine con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo e senza grumi. Scaldare portando a ebollizione. Aggiungere il grasso di cocco fuso e mescolare bene. A parte, mescolare il Sojawhip con la purea (1) e l'acqua e montare con lo sbattitore. A metà processo, aggiungere gradualmente lo zucchero e l'inulina miscelati in precedenza e continuare a montare per altri 5 minuti circa a velocità media. Nella ciotola dell'impastatrice planetaria, aggiungere gradualmente il primo composto a 60°C alla meringa a velocità media. Lasciare uniformare, togliere e utilizzare immediatamente.

GLASSA DI RIBES NERO

100 g	Purea di ribes nero
8 g	Pectina Fruit NH
250 g	Acqua
100 g	Zucchero
10 g	Succo di limone
40 g	Vino di Banyuls
508 g	Totale

Scaldare l'acqua a 40°C. Mescolare la pectina Fruit NH con lo zucchero e versare nell'acqua a 40°C. Far bollire per 3 minuti. Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone, la purea di ribes nero e il Banyuls. Mescolare accuratamente per ottenere una consistenza omogenea. Riporre una notte in frigorifero e utilizzare a 35-40°C.

CREMA DI LIMONE

125 g	Succo di limone
165 g	Acqua
85 g	Zucchero
6 g	Pectina Fruit NH
2 g	Natur Emul
5 g	Scorze di limone
40 g	Burro di cacao
15 g	Olio di girasole
443 g	Totale

Mescolare lo zucchero, il Natur Emul e la pectina. A parte, mescolare il succo di limone, l'acqua e la scorza di limone finemente grattugiata. Scaldare i liquidi a 40°C e aggiungere a pioggia poco a poco la miscela ottenuta in precedenza, mescolando contemporaneamente con le fruste. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro di cacao e l'olio di girasole. Tritare finemente con uno sbattitore. Conservare in frigorifero per 12 ore e riempire dei cerchi di 12 cm di diametro e 1 cm di altezza. Congelare.

FINANCIER

120 g	Zucchero
10 g	Cremsucre (zucchero invertito)
40 g	Farina debole
60 g	Farina di mandorle
1 g	Sale
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Acqua
100 g	Sostituto vegetale del burro (vedere pag. 23)
442 g	Totale

Mescolare l'acqua con il Potatowhip e montare. Aggiungere gli zuccheri e continuare a montare fino a completo scioglimento. A parte, mescolare i solidi con il sostituto del burro fuso a 40°C e mescolare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la meringa in due parti, mantenendo al massimo l'aerazione. Stendere su una teglia da forno e cuocere a 170°C per 15 minuti.



prodotti Sosa
PER LA PASTICCERIA VEGETALE





NATUR EMUL

Sostituto del tuorlo come emulsionante

Emulsionante naturale composto da fibra di agrumi. Molto utile per sostituire l'effetto emulsionante del tuorlo in creme, ganache, gelati, impasti frullati e fermentati.

emulsione



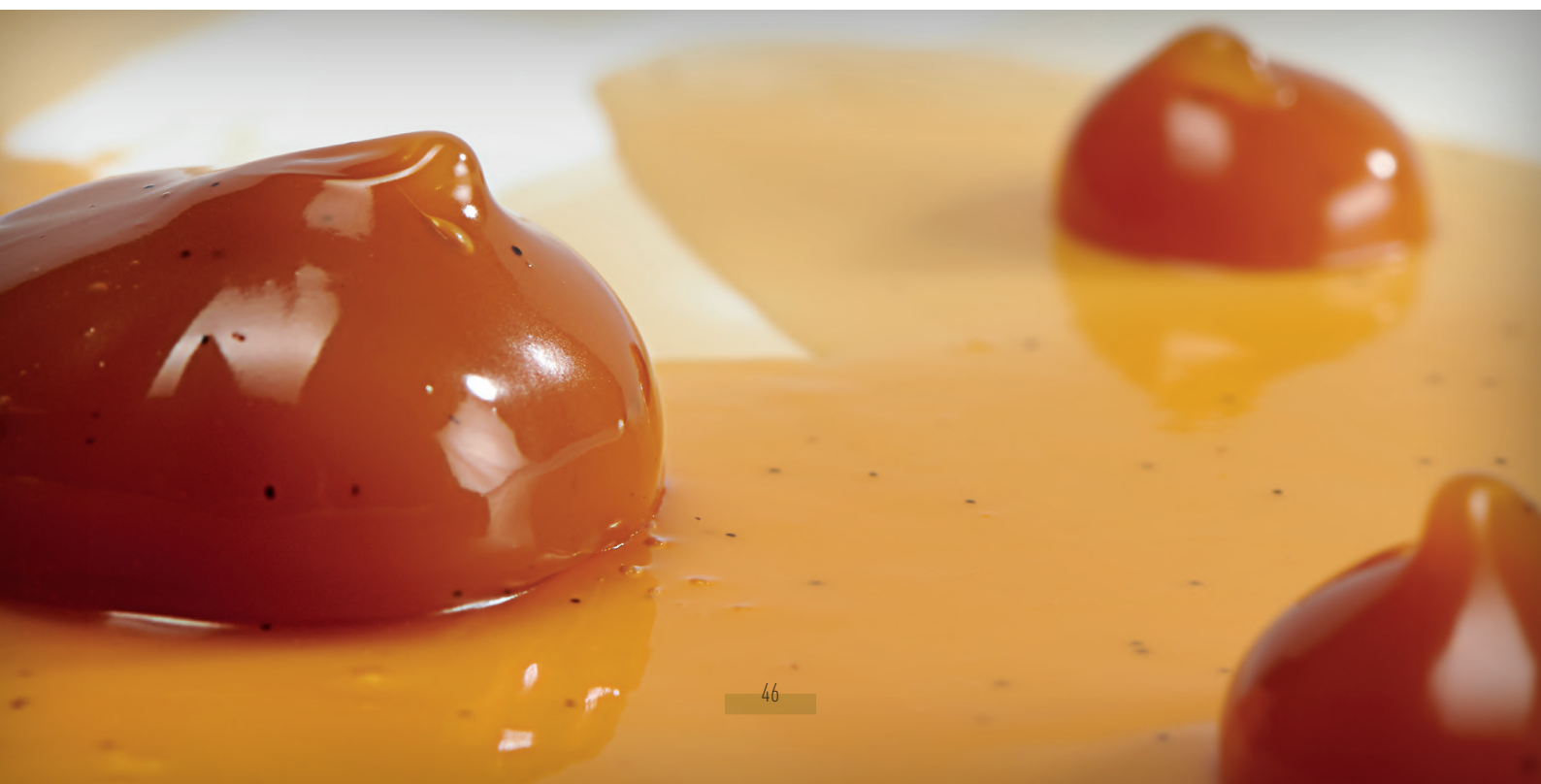
LECITINA DI SOIA

Aerante di grassi ed emulsioni stabili

Emulsionante estratto dalla soia, utilizzato nelle preparazioni al cioccolato e in quelle con elevato contenuto di grassi. Può anche essere impiegato come agente aerante e schiumogeno per i grassi.

emulsione

EMULSIONANTI





POTATOWHIP

Sostituto vegetale dell'albume per montare e coagulare preparazioni

Proteine estratte dalla patata. Può sostituire l'albume fresco per montare e coagulare preparazioni. Funziona con tutti i tipi di liquidi senza grassi. Può essere impiegato per realizzare meringhe e preparazioni a base di meringa che richiedono coagulazione.

emulsione

aerazione

coagulazione



POTATOWHIP COLD

Sostituto vegetale dell'albume per montare ed emulsionare

Proteina estratta dalle patate. Può sostituire l'albume d'uovo fresco nelle preparazioni fredde. Funziona con tutti i tipi di liquidi senza grassi. Può essere utilizzato per preparare meringhe, mousse e salse fredde. Sapore neutro, aiuta ad esaltare i sapori.

emulsione

aerazione



SOJAWHIP

Sostituto vegetale dell'albume per montare preparazioni

Proteina idrolizzata proveniente dalla soia. Ideale per sostituire l'albume fresco per montare preparazioni. Funziona con tutti i tipi di liquidi senza grassi. Può essere impiegato per realizzare meringhe e preparazioni a base di meringa. Gusto neutro.

emulsione

aerazione



INULINA A CALDO

Sostituto dei grassi

L'inulina a caldo è una fibra estratta da radici e tuberi. Viene impiegata nei liquidi, a caldo, agitando con forza. Conferisce una consistenza cremosa che consente di ridurre o sostituire i grassi in preparazioni come gelati, creme, cremosi e ganache.

apporto di sensazione grassa



INULINA A FREDDO

Sostituto di grassi e zuccheri

L'inulina a freddo è una fibra estratta da radici e tuberi. Viene impiegata nei liquidi, a freddo, agitando con forza. Conferisce una consistenza cremosa e un sapore leggermente dolce, consentendo di sostituire grassi e zuccheri in preparazioni come meringhe, pan di Spagna, creme, gelati, ecc.

apporto di sensazione grassa

FIBRE

Una delle principali differenze tra queste due inuline risiede nella loro composizione. L'inulina a freddo è composta dal 90% di fibra e dal 10% di zuccheri, mentre l'inulina a caldo è costituita dal 99% di fibra, pertanto l'inulina a freddo risulta più dolce.

Un'altra differenza risiede nella consistenza che permette di ottenere. L'inulina a caldo conferisce una sensazione grassa più intensa rispetto all'inulina a freddo.

Infine, quest'ultima si dissolve senza bisogno di calore, mentre l'inulina a caldo ha bisogno di essere scaldata a 60-70°C.





VEGAN MOUSSE GELATINE

Gelificante vegetale al 100%, ideale per gelificare le mousse

Miscela di agar-agar e amido di tapioca specificamente formulata per gelificare mousse vegetali. Permette il congelamento senza produrre sineresi.

gelificazione



AGAR-AGAR

Gelificante vegetale che forma una gelatina rigida e può essere scaldato

Gelificante estratto da alghe rosse. Consente di gelificare qualunque liquido formando gel compatti che è possibile scaldare conservando la struttura. Essendo a gelificazione lenta, consente di introdurre solidi nelle gelatine, come nella preparazione di aspic.

gelificazione



PECTINA FRUIT NH

Pectina proveniente dalla mela e dagli agrumi, ideale per addensare o gelificare preparazioni a base di frutta

Agisce come addensante o gelificante in preparazioni dolci o acide. Specificamente indicata per preparazioni con frutta, come gelatine, glasse, marmellate e creme.

gelificazione



PECTINA NAPPAGE X58

Pectina proveniente dalla mela e dagli agrumi, ideale per addensare o gelificare preparazioni a base di latticini, frutta secca o cioccolato

È un addensante e un gelificante (in presenza di calcio) specificamente indicato per la preparazione di glasse al cioccolato o frutta secca, creme e cremosi.

gelificazione



GELIFICANTE VEGETALE

Gelificante dalla consistenza rigida ed elastica, che si può scaldare

Gelificante composto da alghe rosse e gomma di carrube. Permette di gelificare qualsiasi tipo di liquido, conferendo una consistenza rigida e molto elastica che si può scaldare mantenendo la forma. È a gelificazione rapida, quindi adatto per glasse a immersione.

gelificazione



GOMMA GELLAN

Gelificante vegetale che forma una gelatina rigida e si può scaldare ad alte temperature

Gelificante di origine naturale, ottenuto da fermentazione batterica. È resistente ad alte temperature e può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido e nella preparazione di gelatine sode e rigide, da impiegare come ripieno di prodotti da cuocere al forno.

gelificazione



PRO-PANNACOTTA

Gelificante di origine vegetale estratto da alghe rosse, forma una gelatina tenera e cremosa

Questo gelificante a gelificazione rapida offre una consistenza molle, cremosa ed elastica che si può scaldare. Ideale per preparazioni come flan, panna cotta e pudding senza aggiunta di uova.

gelificazione





GOMMA DI CARRUBA

Stabilizzante naturale per preparazioni a caldo

Stabilizzante e addensante ottenuto dai semi di carruba. Può essere utilizzato per addensare salse e stabilizzare emulsioni, mousse o gelati. Idratazione a caldo.

stabilizzazione



GOMMA DI GUAR

Stabilizzante naturale per preparazioni a freddo

Stabilizzante e addensante ottenuto dalla pianta leguminosa di guar. Può essere utilizzato per addensare salse e stabilizzare emulsioni, mousse o gelati. Idratazione a freddo o a caldo.

stabilizzazione



GOMMA DI XANTANO

Addensante ottenuto dalla fermentazione del mais. Solubile sia a freddo che a caldo

Possiede caratteristiche addensanti e stabilizzanti. Può essere utilizzato a caldo o a freddo e funziona con qualunque tipo di liquido, tra cui alcolici ad alta gradazione. Inoltre, può essere impiegato per addensare coulis o salse o stabilizzare meringhe e impasti frullati.

stabilizzazione





GELCREM FREDDO

Addensante a freddo stabile al congelamento

Elaborato a base di fecola di patate. Può essere utilizzato con qualunque tipo di liquido, è resistente al calore e può essere congelato. Inoltre, può essere utilizzato per preparare creme fredde senza aggiunta di uova né latticini.

stabilizzazione

apporto di consistenza



GELCREM CALDO

Addensante a caldo stabile al congelamento

Prodotto a partire dall'amido di mais. Permette di addensare qualunque tipo di liquido a caldo migliorando la congelazione del prodotto. Ideale per preparare creme pasticciere e impasti frullati.

stabilizzazione

apporto di consistenza



GRASSO DI COCCO DEODORATO

Grasso di cocco raffinato e deodorato

Grasso di cocco deodorato ottenuto dal cocco di produzione ecologica. Il suo punto di fusione è compreso tra i 20 e i 30°C e può essere utilizzato in qualunque preparazione come impasti secchi, frullati, gelati, mousse, creme, ganache, ecc.

apporto di grassi

ADDENSANTI E STABILIZZANTI

GRASSI VEGETALI





**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

