

MANUALE D'USO

Fibre

IN PASTICCERIA

JORDI BORDAS X



Editoriale

La gastronomia sta cambiando, i consumatori hanno nuove esigenze: cercare di ridurre zuccheri e grassi nella loro dieta, eliminare o ridurre le proteine animali, limitare il proprio impatto sull'ambiente. Alla luce di questa trasformazione, i professionisti della pasticceria devono affrontare nuove sfide tecniche.

Noi di Sosa Ingredients lavoriamo ogni giorno per fornire ingredienti e soluzioni innovative che rispondano alle sfide tecniche dei professionisti della gastronomia. Abbiamo così individuato una nuova fibra dalle proprietà interessanti: la fibra di lino, Flaxfiber.

Flaxfiber è una conferma del fatto che le fibre siano una tendenza destinata a durare e che rappresentino un nuovo ventaglio di opportunità per il settore gastronomico.

Per continuare a offrire il nostro contributo con nuovi ingredienti, abbiamo collaborato con Jordi Bordas, uno dei punti di riferimento e dei pionieri della RSI (Ricerca, Sviluppo e Innovazione) in pasticceria, tra i primi a esplorare l'uso delle fibre.

Nell'ultimo anno, entrambi i team hanno lavorato intensamente per dimostrare che inserendo le fibre nelle ricette è possibile migliorare la consistenza, ridurre gli zuccheri e i grassi e, allo stesso tempo, migliorare il sapore delle preparazioni. È nato così questo manuale sull'uso delle fibre in pasticceria, che speriamo possa servire da guida per riformulare le vostre proposte future.

A proposito di jordibordas

Dopo aver vinto la **Coppa del Mondo di Pasticceria nel 2011**, Jordi Bordas ha fondato la scuola di pasticceria di Viladecans (Barcellona), con l'obiettivo di trasmettere tutta la sua esperienza e le sue conoscenze alle nuove generazioni del settore dolciario. Con il **B · Concept**, Jordi ha rivoluzionato il mondo della pasticceria, dimostrando che una pasticceria **più sana, leggera e gustosa** non solo è possibile, ma è anche una delle principali esigenze dei consumatori.

A proposito di



Sosa Ingredients è uno dei principali produttori e fornitori di ingredienti di alta qualità per la pasticceria e la gastronomia. L'azienda è stata fondata in Catalogna nel 1967. Sosa Ingredients si impegna a utilizzare il proprio know-how tecnologico per innovare e migliorare costantemente i suoi prodotti, al fine di rendere la gastronomia più responsabile e accessibile.

Struttura

LE FIBRE IN PASTICCERIA 5

Collaborazione tra Sosa Ingredients e Jordi Bordas:
una partnership naturale basata sulle fibre 5

LE FIBRE DI SOSA E LA LORO CLASSIFICAZIONE 7

Le fibre e la loro classificazione7
Principali funzioni tecniche..... 8-9
Le fibre secondo Sosa Ingredients 10-11
La nuova **Flaxfiber** e le nostre altre fibre12-17

LA PROPOSTA DI JORDI BORDAS 19

Ricette..... 20-29

TABELLA RIASSUNTIVA DELLE RICETTE E DELLE SOLUZIONI 30



L'INGREDIENTE CHIAVE PER LA PASTICCERIA DEL FUTURO



Come professionisti della pasticceria dobbiamo reinventare il nostro modo di lavorare per allinearci alle esigenze attuali dei consumatori, creando preparazioni più leggere e nutrienti rispetto a quelle della pasticceria tradizionale. La fibra è senza dubbio uno degli ingredienti chiave del futuro, poiché ci permette di creare ricette deliziose e stabili con meno zuccheri e meno grassi.

JORDI BORDAS

Campione del mondo di pasticceria nel 2011. Fondatore del centro di formazione e ricerca Jordi Bordas

Il team di ricerca e sviluppo di Sosa Ingredients e la Scuola di Pasticceria e Centro di Innovazione Jordi Bordas hanno lavorato insieme per studiare e comprendere meglio le fibre e i loro diversi usi in pasticceria.

Nel corso di questo lavoro abbiamo potuto testare fibre con provenienze diverse, alcune delle quali mai utilizzate in pasticceria, e allo stesso tempo rafforzare la nostra conoscenza delle fibre già presenti.

Abbiamo scoperto una nuova fibra, che riteniamo sarà molto importante in pasticceria: **Flaxfiber**, una fibra ricavata dal lino che permette di addensare, emulsionare e stabilizzare. È stata una grande sorpresa scoprire le potenzialità di questo nuovo ingrediente.

Grazie all'ampia gamma di origini, funzionalità e benefici, **consideriamo le fibre come una nuova categoria di ingredienti per la pasticceria**, che saranno grandi alleati dei professionisti chiamati ad affrontare le sfide di una pasticceria più responsabile: con meno zuccheri e meno grassi, più consistenza e più sapore.

Questa guida pratica raccoglie il frutto di questo lavoro di collaborazione che speriamo possa essere di aiuto per il settore dolciario.

Le fibre sono un ingrediente che fino a poco tempo fa veniva trascurato dall'industria alimentare, ma la situazione sta cambiando rapidamente grazie all'emergere di fibre con proprietà testurizzanti incredibili.

Grazie alla collaborazione con Sosa, abbiamo scoperto Flaxfiber e le sue interessanti applicazioni in pasticceria.

ADRIANNA JAWORSKA

Direttrice R&S del centro di formazione e ricerca Jordi Bordas



Nella nostra continua ricerca di soluzioni per la gastronomia, abbiamo scoperto il grande potenziale delle fibre come ingrediente tecnico e il loro contributo alla consistenza nelle preparazioni culinarie.

La collaborazione con il team di Jordi Bordas ci ha aiutato a comprendere le soluzioni offerte dalle fibre in pasticceria.

OSCAR ALBIÑANA

Responsabile R&S Sosa Ingredients

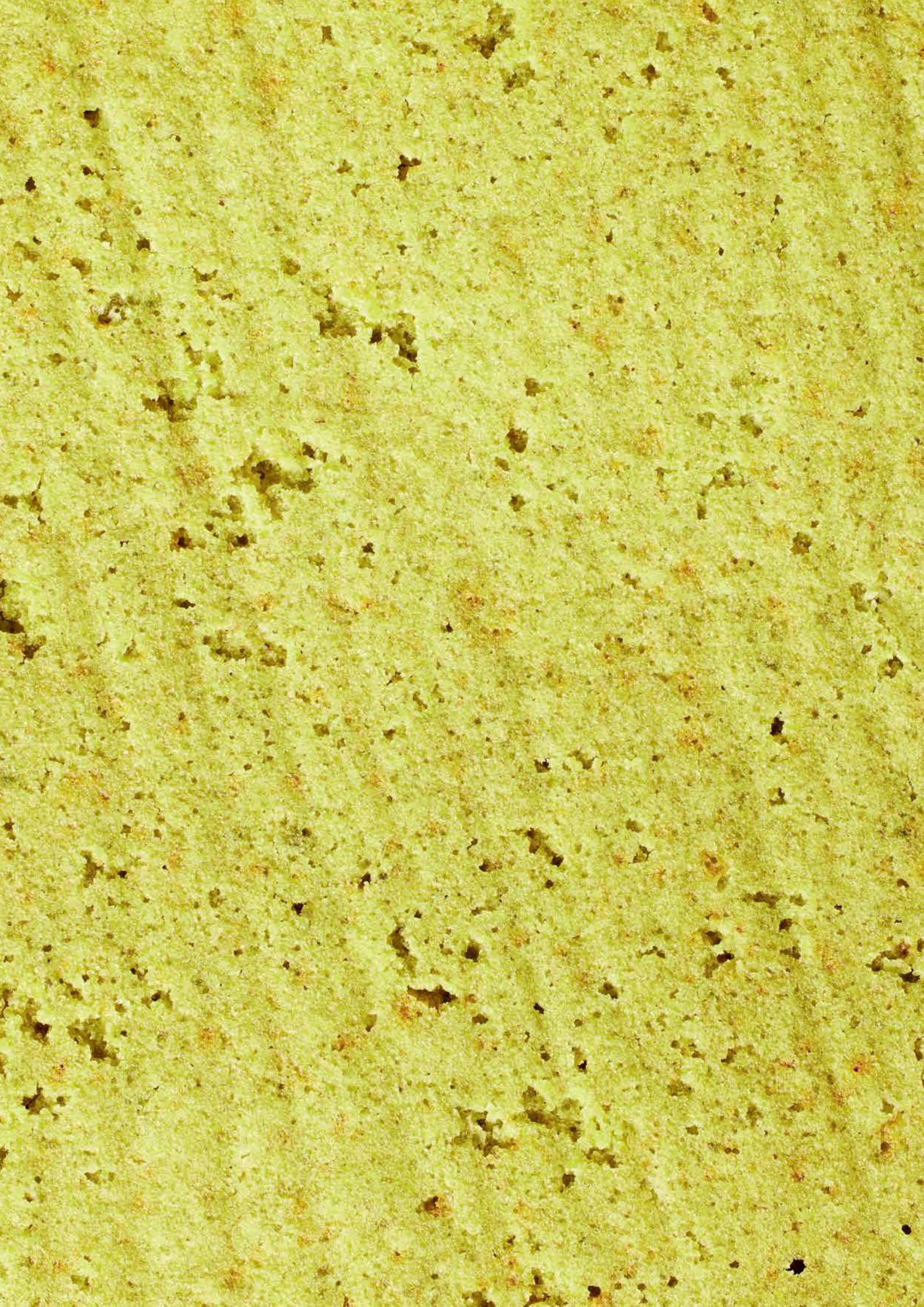


I professionisti della pasticceria si trovano ad affrontare sfide importanti, poiché le richieste dei consumatori cambiano rapidamente. Per i professionisti della gastronomia la necessità di comprendere la funzione degli ingredienti che compongono una ricetta è sempre più pressante.

Questo lavoro divulgativo e il lancio di una nuova fibra, il Flaxfiber, sono in linea con la missione di Sosa Ingredients: rendere più accessibili le conoscenze tecniche e proporre soluzioni innovative.

LILIBETH RIVAS

Responsabile Marketing Sosa Ingredients



La fibra alimentare ha il ruolo di componente strutturale nelle piante e si trova in tutti gli alimenti derivati da prodotti vegetali.

È una parte commestibile delle piante, ma i nostri enzimi digestivi non riescono a scomporla. Pertanto, la fibra non viene digerita come gli zuccheri e gli amidi, ma arriva intatta all'intestino, agendo come prebiotico.

Le fibre possono essere suddivise in due principali gruppi in base alla loro composizione.

Fibre solubili :

Si trovano nei legumi, in alcuni cereali e nella frutta. Hanno la caratteristica di assorbire molta acqua e sono in grado di formare gel viscosi. Riducono e rallentano l'assorbimento dei grassi e degli zuccheri presenti negli alimenti.

Fibre insolubili :

Si trovano prevalentemente in alimenti come la crusca di frumento e i cereali integrali, in alcune verdure e nei cereali. Hanno una bassa capacità di assorbimento dell'acqua e il loro effetto principale sull'organismo è quello di pulire le pareti dell'intestino.

Oltre alle fibre naturalmente presenti negli alimenti, possiamo aggiungere fibre alle nostre ricette e ai nostri prodotti per migliorarne il valore nutrizionale.

Secondo l'OMS, per mantenersi in buona salute, una persona adulta dovrebbe consumare tra i 25 e i 38 g di fibre al giorno.

PERCHÉ SONO INTERESSANTI IN PASTICCERIA?

La pasticceria è una disciplina in cui intervengono diverse funzioni tecniche, necessarie per ottenere un buon risultato.

È difficile immaginare una preparazione di pasticceria che non preveda un'emulsione, così come è altrettanto comune la necessità di addensare o stabilizzare, al fine di ottenere risultati migliori e migliorare la consistenza del prodotto finale.

Tradizionalmente, queste funzioni sono state svolte dagli ingredienti di base, ad esempio uova, grassi come burro o panna, zuccheri, ecc.

Le fibre offrono una serie di possibilità interessanti per sostituire o migliorare le funzioni tecniche degli ingredienti di base.

Utilizzando le fibre, è possibile ottenere preparazioni con una consistenza migliore, più leggera e più sane, esaltandone allo stesso tempo i sapori, come la frutta o la frutta secca, che a volte vengono coperti da un uso eccessivo di ingredienti come uova, latticini o zuccheri.





Addensare

Questa funzione consiste nell'aggiungere corposità a una preparazione liquida, aumentando al contempo la viscosità e la densità in preparazioni come coulis, salse, creme e cremosi.

Esistono molti modi per addensare, utilizzando agenti leganti come gomme, amidi, farine o fecole, sebbene sia comune anche l'uso di uova e grassi come il burro o persino metodi di evaporazione.

Anche le fibre possono svolgere questa funzione, noi consigliamo soprattutto **Flaxfiber** per la sua elevata capacità addensante, senza bisogno di riscaldare il liquido e senza aggiungere colore o sapore alla preparazione.

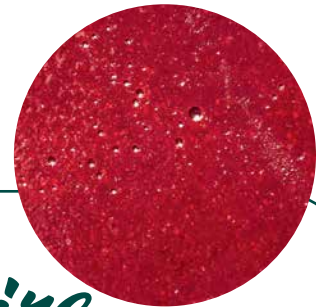


Agglutinare

L'agglutinazione è un processo che permette a diversi ingredienti di legarsi tra loro o di ottenere un impasto più compatto.

È un'operazione molto frequente in pasticceria durante la preparazione di impasti come biscotti o pan di Spagna, utilizzata anche per migliorare la consistenza di alcune preparazioni contenenti solidi. L'uovo è uno dei leganti più utilizzati.

Flaxfiber e **Psyllium** sono fibre che, per le loro caratteristiche, possono svolgere in maniera analoga questa funzione.



Conferire elasticità

È la proprietà di recuperare una forma una volta che si smette di esercitare pressione su una struttura, ad esempio sull'impasto del pane. Questa funzione consente di allungare l'impasto senza romperlo e di intrappolare il gas durante la fermentazione, aumentando così il volume dell'impasto stesso.

Inoltre, evita che gli impasti si sbriciolino e permette di ottenere un buon taglio, ad esempio nel pan di Spagna.

Il glutine della farina di frumento è uno dei principali responsabili di questa funzione, ma può essere sostituito dalla fibra di **Psyllium**, che ne migliora addirittura il processo di impasto.



Stabilizzare

La stabilizzazione è il processo attraverso il quale riusciamo a mantenere l'aspetto e la consistenza di un prodotto per un periodo di tempo prolungato o durante i processi di congelamento e scongelamento. Ad esempio, nel caso del gelato, per evitare che si sciolga troppo in fretta, per far sì che la meringa resti compatta più a lungo o per preservare la consistenza di una mousse quando viene scongelata.

Flaxfiber apporta stabilità a meringhe, gelati e creme, preservandone le texture durante i processi di congelamento e scongelamento.



Emulsionare

Un'emulsione è un'unione omogenea di grassi e acqua. Si tratta di una funzione tecnica molto importante in pasticceria, perché è presente nella maggior parte delle preparazioni, come creme, gelati, pan di Spagna o mousse. Per realizzare un'emulsione è necessario un ingrediente con proprietà emulsionanti.

Natur Emul e **Flaxfiber** consentono di svolgere questa funzione.



Apportare una sensazione grassa

I grassi in pasticceria conferiscono cremosità e consistenza e fungono anche da trasmettitori di sapore.

I grassi più comunemente utilizzati in pasticceria sono il burro, la panna e il tuorlo, sebbene si utilizzino anche grassi vegetali come il grasso di cocco, il burro di cacao o il burro di karité.

Con l'**Inulina** possiamo conferire una sensazione grassa a qualsiasi preparazione contenente liquidi, con il vantaggio di ridurre o addirittura eliminare i grassi dalla ricetta, pur preservandone cremosità e consistenza.



Conferire solidità

La quantità di solidi in una ricetta gioca un ruolo molto importante. I solidi possono essere suddivisi in quattro famiglie: zuccheri, farine (fecole, amidi, ecc.), grassi e fibre.

Gli zuccheri hanno la funzione di apportare dolcezza e struttura. Farine, amidi e fecole conferiscono spessore, struttura e coagulazione. I grassi apportano consistenza e cremosità.

Le fibre come le inuline conferiscono struttura e anche cremosità, in diversa misura. Svolgono anche un ruolo fondamentale nella sostituzione degli zuccheri, in particolare l'**Oligofru**ct.

LE FIBRE SECONDO SOSA INGREDIENTS

Abbiamo suddiviso le nostre fibre in due gruppi, in base alle loro funzioni tecniche:
Fibre ad alte prestazioni e Fibre di rinforzo. →

FIBRE AD ALTE PRESTAZIONI

(«HIGH PERFORMANCE FIBERS»)

NATUR EMUL, PSYLLIUM, FLAXFIBER

Le fibre ad alte prestazioni svolgono importanti funzioni tecniche a basso dosaggio (dallo 0,1 al 4%). Questo perché sono composte da una combinazione di fibre solubili e insolubili.

Possono essere utilizzate per emulsionare, addensare, stabilizzare, legare o dare elasticità alle preparazioni.



	Addensamento	Stabilizzazione	Emulsione	Elasticità	Agglutinazione
Psyllium	●	●	●	●	●
Flaxfiber	●	●	●	●	●
Natur Emul	●	●	●	●	●

Questa classificazione tiene conto della natura del prodotto in termini di rapporto tra dosaggio, funzione tecnica e soluzioni offerte.

FIBRE DI RINFORZO («BULKING FIBERS»)

INULINA A CALDO, INULINA A FREDDO, OLIGOFRACT

Si tratta di fibre solubili che, per la loro struttura, possono essere paragonate agli zuccheri e ad altri agenti di carica.

È possibile incorporarne un alto dosaggio nelle preparazioni (fino al 20%), permettono di aumentare o sostituire i solidi nelle ricette, come zuccheri e grassi.

A seconda del tipo di fibra di rinforzo, si possono ottenere diversi livelli di consistenza e dolcezza.

APPORTO DI SOLIDI/STRUTTURA



INULINA A CALDO



INULINA A FREDDO



OLIGOFRACT

SOSTITUZIONE DEI GRASSI

In preparazioni acquose come creme, mousse, ecc.

RIDUZIONE DEGLI ZUCCHERI

SOSTITUZIONE DEGLI ZUCCHERI

Si raccomanda la sostituzione parziale degli zuccheri, ma non in rapporto 1:1



	PAC* (potere anticristallizzante)	POD* (potere dolcificante)	Sostituto dei grassi	Sostituto degli zuccheri
Inulina a caldo	5%	0%	●	●
Inulina a freddo	6%	10%	●	●
Oligofruct	45%	50%	●	●

* % rispetto al saccarosio

LE NOSTRE FIBRE



FLAXFIBER

È una fibra ricavata dai semi di lino bruni e dorati da cui si estrae la mucillagine. Ideale per addensare salse e coulis. Si può sostituire con gomma di xantano in rapporto 1:2. È nota per le sue proprietà addensanti, stabilizzanti ed emulsionanti.



VANTAGGI

- 100% origine vegetale
- Nella dichiarazione degli ingredienti è considerata una fibra (non un additivo).
- Si scioglie facilmente, anche senza riscaldare
- Addensa senza aggiungere sapore o colore
- Aumenta la cremosità della preparazione
- Funziona in preparazioni acide



PRINCIPALI APPLICAZIONI



Salse e coulis
0,1 - 4%



Mousse
0,1 - 0,5%



Meringhe
0,1 - 0,4%



ALTRE APPLICAZIONI

Effetto legante in impasti e biscotti. Nelle bevande, aiuta a prevenire la separazione dei solidi (bevanda al cacao, polpa di frutta) e apporta viscosità.



«Tips» per l'uso

Molto semplice, mescolare con liquido caldo o freddo, a seconda del dosaggio.

La prima volta che abbiamo provato Flaxfiber siamo rimasti sorpresi, sia dalla sua grande capacità addensante e stabilizzante, sia dal suo gusto completamente neutro. Può essere utilizzata per addensare, emulsionare e stabilizzare creme, ganache o mousse e persino per migliorare la consistenza degli impasti da forno. È davvero un ingrediente eccezionale che rivoluzionerà l'industria alimentare. È anche un ingrediente clean-label che ci permette di creare qualsiasi tipo di texture e di soddisfare allo stesso tempo le esigenze del mercato.

JORDI BORDAS

Durante i nostri studi con diverse fibre, abbiamo scoperto le proprietà testurizzanti uniche della fibra di lino, che combina tre funzioni fondamentali in pasticceria: addensare, stabilizzare ed emulsionare, rispettando il sapore, il colore e la trasparenza delle preparazioni in cui viene impiegata.

Inoltre, queste funzionalità sono possibili con liquidi alcolici e acidi, il che la rende ancora più versatile.

OSCAR ALBIÑANA



NATUR EMUL

Fibra di agrumi. Viene estratta principalmente dalla buccia degli agrumi, di solito prodotto di scarto della produzione di succhi. Ideale per emulsionare: può sostituire il tuorlo come emulsionante.



VANTAGGI

- Emulsionante 100% di origine vegetale
- Nella dichiarazione degli ingredienti è considerata una fibra (non un additivo).
- Applicazione a caldo e a freddo
- Migliora la consistenza delle preparazioni al momento dello scongelamento
- Funziona in preparazioni acide



DOSAGGIO

Tra 0,5 e 2%



ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Contenuto di fibra 68,2%
 - Fibra solubile 33,3%
 - Fibra insolubile 34,9%
- Resiste alla cottura e al congelamento



PRINCIPALI APPLICAZIONI



Creme o salse emulsionate



Impasti sbattuti



Gelati



«Tips» per l'uso

Facilmente solubile/disperdibile in acqua e grassi, sia a caldo che a freddo, anche in preparazioni acide.

LE NOSTRE FIBRE



PSYLLIUM

Fibra ricavata dalla buccia della pianta di psillio (*Plantago Ovata*). Ideale per assolvere la funzione del glutine negli impasti fermentati come i pani gluten-free. Apporta elasticità, spugnosità e consistenza.



VANTAGGI

- Elevata capacità di assorbimento dei liquidi (1:40)
- Conferisce elasticità
- Molto stabile alle variazioni di temperatura e di pH
- Può essere utilizzata come sostituto del glutine in ricette come pane e impasti sbattuti.
- Elevata funzionalità legante e addensante



PRINCIPALI APPLICAZIONI



Pane senza glutine

Impasti molto elastici (tipo pizza): 4%*
Impasti a bassa idratazione (tipo pagnotta):
2%* della farina



Pan di Spagna senza glutine

1 - 2%



Preparazioni agglutinate

2 - 4%



CONSIGLI PER L'USO

Solubile/disperdibile in acqua con forte agitazione, sia a caldo che a freddo, in un ampio intervallo di pH. In pani e impasti, si unisce con i solidi (farine e amidi).

Assolve la funzione legante dell'uovo in preparazioni come barrette ai cereali o sostituti della carne in generale («hamburger vegetali», nuggets, ecc.)



DOSAGGIO

Tra 2 e 4%



ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Contenuto di fibra >87,8%
 - Fibra solubile 58,5%
 - Fibra insolubile 29,2%
- Resiste alla cottura e al congelamento



«Tips» per l'uso

Miscela sostitutiva della farina in rapporto 1:1

L'ideale è utilizzare una combinazione di farina e amidi senza glutine nel seguente rapporto:

- 35% di farina di riso
- 55% di amido di mais
- 10% di amido di tapioca

*Dosaggio a seconda delle farine senza glutine utilizzate. Ad esempio, per 1 kg di farina senza glutine, utilizzare da 20 a 40 g di Psyllium.



INULINA A CALDO

L'inulina a caldo è una fibra estratta da radici e tuberi. Si applica nei liquidi, a caldo (tra 60-70°C), con forte agitazione per idratarla correttamente.

Fornisce una consistenza cremosa che permette di aggiungere solidi e allo stesso tempo di ridurre o sostituire grassi e zuccheri in preparazioni come gelati, creme, cremosi e ganache.



VANTAGGI

- 100% origine vegetale
- Ottimo sostituto dei grassi: conferisce una sensazione grassa e allo stesso tempo rende le preparazioni più leggere
- Insapore e incolore
- Preserva la consistenza delle preparazioni quando vengono scongelate

- Funziona con preparazioni acide
- Consente la sostituzione parziale o totale di grassi e solidi, come gli zuccheri, in diverse preparazioni



PRINCIPALI APPLICAZIONI



DOSAGGIO

Tra 5 e 20%



Creme e cremosi
5 - 20%*



Mousse
5 - 10%



Gelati
5 - 15%



ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Contenuto di fibra solubile 96,7%
- Ha un potere dolcificante (POD) dello 0% e un potere anticristallizzante (PAC) del 5% rispetto al saccarosio (zucchero comune).
- È termoreversibile, se riscaldata oltre il 35-40% inizia a perdere la sua consistenza, come i grassi in generale.



«Tips» per l'uso

Bisogna tenere presente che, a seconda dei grassi da sostituire, i liquidi della ricetta dovranno essere aumentati, perché i grassi stessi contengono una componente liquida.

Burro: 15% di liquido

Panna: 65% di liquido

Questa percentuale di liquido può essere sostituita con acqua o altri liquidi.



CONSIGLI PER L'USO

Solubile/disperdibile nei liquidi con forte agitazione. Per una completa dissoluzione, si consiglia di riscaldare la miscela a una temperatura compresa tra 50 e 70°C. In seguito, per una completa idratazione, raffreddare la miscela a 5°C per almeno due ore.

*Se si desidera aggiungere cremosità senza modificare la ricetta, si consiglia un dosaggio compreso tra il 5% e il 10%, per contribuire ad aumentare la consistenza cremosa. Se si desidera sostituire del tutto o in parte i grassi di una ricetta, come il burro o la panna, si consiglia una proporzione maggiore, tra il 10% e il 20%.

LE NOSTRE FIBRE



INULINA A FREDDO

L'inulina a freddo è una fibra estratta da radici e tuberi. Si applica in liquidi, freddi o caldi, con forte agitazione.

Fornisce una consistenza cremosa che permette di aggiungere solidi, riducendo gli zuccheri e i grassi, in preparazioni come meringhe, mousse, gelati e sorbetti, creme, cremosi e ganache.



VANTAGGI

- 100% origine vegetale
- Conferisce cremosità
- Consente di ridurre gli zuccheri nelle preparazioni
- Insapore e incolore
- Preserva la consistenza delle preparazioni quando vengono scongelate
- Funziona con preparazioni acide



DOSAGGIO

Tra 5 e 20%



PRINCIPALI APPLICAZIONI

Consente la sostituzione parziale o totale dei solidi, come gli zuccheri, in diverse preparazioni. Allo stesso tempo conferisce cremosità.

Ideale per i sorbetti, in quanto si scioglie facilmente a freddo, preservando la freschezza della frutta.



Meringhe
5 - 10%



Mousse
5 - 10%



Gelati e sorbetti
5 - 20%



ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Contenuto di fibra solubile 90%
- Ha un potere dolcificante (POD) del 10% e un potere anticristallizzante (PAC) del 6% rispetto al saccarosio (zucchero comune).



CONSIGLI PER L'USO

Solubile/disperdibile in liquidi caldi o freddi mediante leggera agitazione. Per una completa idratazione, si consiglia di raffreddare la miscela a 5°C per almeno 2 ore.



«Tips» per l'uso

Una delle principali differenze tra queste due inuline è la loro composizione.

L'inulina a freddo è composta per il 90% da fibre e per il 10% da zuccheri, mentre quella a caldo è composta per il 99% da fibre. Pertanto, l'inulina a freddo risulta più dolce. Un'altra differenza è la consistenza apportata. L'inulina a caldo conferisce una sensazione grassa più accentuata rispetto all'inulina a freddo.

Inoltre, l'inulina a freddo si scioglie in assenza di calore, mentre quella a caldo deve essere riscaldata a una temperatura compresa tra 60 e 70°C.



OLIGOFRICT

Oligofruct è una fibra estratta da radici e tuberi. Si applica in liquidi, freddi o caldi, con una leggera agitazione.

È una fibra altamente solubile ideale per sostituire parzialmente gli zuccheri in meringhe, gelati, pan di Spagna, mousse, creme e preparazioni dolci in genere. Migliora il valore nutrizionale delle ricette.



VANTAGGI

- 100% origine vegetale
- Facilmente solubile a freddo
- Consente di ridurre gli zuccheri nelle preparazioni
- Insapore e incolore
- Preserva la consistenza delle preparazioni quando vengono scongelate
- Funziona con preparazioni acide



DOSAGGIO

Tra 5 e 20%



PRINCIPALI APPLICAZIONI

Permette di sostituire parzialmente o totalmente gli zuccheri in diverse preparazioni, riducendo così la dolcezza, migliorando le ricette dal punto di vista nutrizionale ed esaltandone i sapori.



Meringhe
5 - 10%



Gelati e sorbetti
5 - 20%



Pan di Spagna
5 - 15%



ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Contenuto di fibra solubile 80,5%
- Ha un potere dolcificante (POD) del 50% e un potere anticristallizzante (PAC) del 45% rispetto al saccarosio (zucchero comune).



CONSIGLI PER L'USO

Solubile/disperdibile in liquidi caldi o freddi mediante leggera agitazione.





Jordi Bordas

“ Le fibre citate in questo dossier sono ingredienti che possono essere utilizzati come agenti di carica (bulking fibres), per ridurre la quantità di zuccheri o grassi delle ricette, oppure come agenti testurizzanti (high-functional fibres): emulsionanti, addensanti, gelificanti, ecc. Alcune di esse, come Flaxfiber o lo Psyllium, hanno anche proprietà leganti. Altre, come l’Oligofruct, oltre ad apportare

più estratto secco e quindi più stabilità, conferiscono dolcezza e persino brillantezza, come nel caso delle glasse.

Nelle ricette del dossier abbiamo inserito diversi esempi di utilizzo/applicazione per ciascuna delle fibre presentate, sia per mostrare la versatilità di questi ingredienti, sia per aiutare i pasticceri a scegliere la fibra più adatta alle loro ricette.

“ Dopo una ricerca approfondita sulle varie fibre vegetali, abbiamo scelto quelle con le migliori capacità funzionali e abbiamo sviluppato ricette che ne esemplificassero al meglio l’applicazione. La fase di ricerca è stata fondamentale per comprendere le proprietà fisico-chimiche essenziali di queste fibre: la loro solubilità, la loro capacità di assorbimento dell’acqua e la loro viscosità in soluzioni acquose a diverse concentrazioni.

Una volta raccolti questi dati sulle proprietà di ciascuna fibra, siamo passati alla fase di sperimentazione per determinare i diversi intervalli di dosaggio di ciascuna fibra. Infine, abbiamo sviluppato alcune ricette con applicazioni che evidenziano le proprietà più interessanti di questi ingredienti funzionali.

Adrianna Jaworska





RICETTA PER 3 ENTREMETS

PESI PER PEZZO

- 100 g Pan di Spagna alle mandorle
- 150 g Composta gelificata di albicocche e vaniglia
- 70 g Croccante di mandorle
- 360 g Mousse di pralinato di mandorle
- QS Glassa di pralinato di mandorle
- QS Mandorle intere con pelle
- QS Semi di lino

Preparare l'impasto per il pan di Spagna e distribuirne 100 g in 3 anelli da 15 cm di diametro e 3 cm di altezza, su una teglia rivestita con carta da forno. Spruzzare leggermente con acqua e cuocere a 150°C per 10 minuti in forno ventilato con valvola chiusa. Raffreddare a temperatura ambiente (20°C).

Preparare la composta gelificata, disporre 150 g sui dischi di pan di Spagna e congelare. Una volta completamente congelati, rimuovere gli anelli e mettere da parte nel congelatore.

Preparare il croccante e formare 3 dischi da 70 g utilizzando un anello da 15 cm di diametro, su una teglia con carta da forno. Coprire con altra carta da forno e un vassoio, quindi congelare.

Su un vassoio con un foglio chitarra, disporre 3 anelli da 18 cm di diametro e 4 cm di altezza, foderati con strisce di acetato alte 4 cm. Preparare la mousse, versare fino a metà degli anelli, inserire l'interno con il pan di Spagna verso l'alto, premere delicatamente e coprire con un po' di mousse. Terminare con i dischi di croccante, lisciare, coprire con un foglio chitarra, premere con un vassoio e congelare.

Preparare la glassa e raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Riscaldare la glassa a 25°C. Rimuovere gli anelli e le strisce di acetato dagli entremets e glassare. Disporre su delle basi e decorare con pelle di mandorle, mandorle e semi di lino.

PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

- 70 g Albume pastorizzato 1 (a 30°C) (19%)
- 6,5 g Albuwhip Sosa (1,8%)
- 49 g Oligofruct Sosa (13,2%)
- 44 g Albume pastorizzato 2 (a 36°C) (12%)
- 48 g Tuorlo pastorizzato (a 36°C) (13%)
- 22 g Pasta di mandorle crude Sosa (6%)
- 32 g Zucchero di cocco Sosa (8,5%)
- 57 g Farina di mandorle Sosa (setacciata) (15,5%)
- 41 g Farina di riso integrale (setacciata) (11%)

Montare l'albume 1 e l'Albuwhip per 4 minuti con il frullatore a velocità medio-alta. Aggiungere l'Oligofruct e montare per altri 6 minuti circa, fino a ottenere una meringa leggera, mantenendo una temperatura di circa 30°C durante tutto il processo.

Unire l'albume 2, il tuorlo, la pasta di mandorle e lo zucchero di cocco, emulsionando intensamente con il frullatore. Aggiungere la farina di mandorle e mescolare.

Aggiungere la farina di riso, lavorando continuamente con il frullatore.

Quando la meringa è pronta, incorporarla al composto precedente, lavorando delicatamente con una spatola.



In questa preparazione esaltiamo il sapore delle mandorle utilizzando sia la pasta di mandorle che la farina di mandorle. Grazie all'Oligofruct, riduciamo la quantità di zucchero nella ricetta, utilizzando la giusta quantità di zucchero di cocco per conferire al pan di Spagna una dolcezza ottimale, oltre a un colore e un aroma leggermente caramellati.

JORDI BORDAS

COMPOSTA GELIFICATA DI ALBICOCCHIE E VANIGLIA

- 58 g Zucchero (10%)
- 58 g Inulina a freddo Sosa (10%)
- 7 g Pectina NH Sosa (1,2%)
- 1 g Gomma di guar Sosa (0,2%)
- 422 g Purea di albicocca Adamance (73,2%)
- 29 g Succo di limone naturale (5%)
- 2,5 g Baccello di vaniglia Sosa raschiato (0,4%)

Mescolare lo zucchero, l'inulina, la pectina e la gomma di guar.

In una casseruola, scaldare la purea, il succo e la vaniglia a 30°C, aggiungere la miscela di zucchero, mescolando con una frusta, e scaldare fino a 85°C, sempre mescolando.



L'inulina a freddo aiuta a ridurre parte dello zucchero della ricetta e conferisce cremosità a questa preparazione.

OSCAR ALBIÑANA

CRUMBLE DI MANDORLE

30g Zucchero di cocco Sosa (25%)
30g Farina di riso integrale (25%)
30g Farina di mandorle Sosa (25%)
0,6g Fior di sale Sosa (0,5%)
26g Olio di cocco Sosa (a 20°C) (21,25%)
4g Acqua (3,25%)

Mescolare tutti gli ingredienti nel frullatore a bassa velocità con la frusta a foglia fino a ottenere una consistenza omogenea.

Distribuire uniformemente su una teglia con carta da forno, utilizzando una griglia come grattugia, e cuocere a 150°C per 20 minuti in forno ventilato con valvola aperta.

Raffreddare, tagliare in pezzi di circa 5 x 5 mm e mettere da parte a temperatura ambiente (20°C).



Si tratta di un crumble senza lattosio dalla texture perfettamente croccante grazie all'uso di grasso di cocco deodorato e di una piccola percentuale di acqua in sostituzione del burro.

JORDI BORDAS

GRANELLA DI MANDORLE PRALINATE

90g Granella di mandorle Sosa (59%)
17g Acqua (11%)
46g Zucchero di cocco Sosa (30%)

Tostare la granella a 150°C per 15 minuti in forno ventilato con valvola aperta e mantenerla calda.

In una casseruola, far bollire l'acqua e lo zucchero di cocco a 115°C, aggiungere la granella calda e continuare a scaldare, mescolando energicamente con una spatola, finché lo zucchero non ricristallizza.

Stendere su una teglia con carta da forno e far asciugare a 150°C per 4 minuti in forno ventilato con valvola aperta.

Raffreddare a temperatura ambiente (20°C).

CROCCANTE DI MANDORLE

83g Crumble di mandorle (33%)
83g Granella di mandorle pralinate (33%)
61g Pasta di mandorle crude Sosa (24,5%)
23g Olio di cocco Sosa (a 35°C) (9%)
1,5g Fior di sale Sosa (0,5%)

Mescolare il crumble e la granella.

Mescolare la pasta di mandorle, l'olio di cocco e il fior di sale e incorporarli delicatamente al crumble.

MOUSSE DI PRALINATO DI MANDORLE

517g Acqua (36,9%)
91g Massa di gelatina 6/1 (a 45°C) (6,5%)
497g Pralinato di mandorle 60% Valrhona (35,5%)
1,5g Goma di guar Sosa (0,1%)
14g Natur Emul Sosa (1%)
182g Albume pastorizzato (a 20°C) (13%)
98g Oligofruct Sosa (7%)

Mescolare l'acqua e la massa di gelatina con il frullatore.

Mescolare il pralinato, la gomma di guar e il Natur Emul e aggiungere gradualmente l'acqua con la gelatina, emulsionando intensamente con il frullatore. Raffreddare finché non inizia a gelificare.

Montare l'albume per 4 minuti con il frullatore a velocità medio-alta. Aggiungere l'Oligofruct e montare per altri 6 minuti circa, fino a ottenere una meringa leggera, mantenendo una temperatura di circa 30°C durante tutto il processo.

Quando la meringa è pronta, aggiungere gradualmente il preparato precedente nel frullatore a bassa velocità e terminare mescolando delicatamente a mano.



Il Natur Emul permette di emulsionare la parte acquosa e la parte grassa (il pralinato di mandorle) della ricetta. D'altra parte, l'Oligofruct aiuta a ridurre la quantità di zuccheri nella ricetta senza comprometterne la stabilità.

JORDI BORDAS

GLASSA DI PRALINATO DI MANDORLE

285g Acqua (a 40°C) (28,5%)
150g Oligofruct Sosa (15%)
60g Massa di gelatina 6/1 (a 45°C) (6%)
200g Zucchero (20%)
300g Pralinato di mandorle 60% Valrhona (30%)
3g Lecitina di soia in polvere Sosa (0,3%)
2g Sale (0,2%)

Mescolare l'acqua, l'Oligofruct, lo zucchero e la massa di gelatina in un frullatore.

Unire il pralinato, l'emulsionante e la preparazione precedente ed emulsionare intensamente con il frullatore. Aggiungere il sale.

Raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Riscaldare a 25°C e utilizzare.



Nelle glasse, l'Oligofruct fornisce non solo estratto secco, ma anche un po' di lucentezza. Inoltre, permette di ridurre notevolmente la quantità di zucchero, che di solito è molto elevata in questo tipo di ricette. Il Natur Emul aiuta ad emulsionare la parte acquosa e la parte grassa (il pralinato).

ADRIANNA JAWORSKA





RICETTA PER 4 CAKE

PESI PER PEZZO

- 280 g Frullato di cake Manjari 64% e pecan
- 100 g Cremoso al caffè e Guanaja 70%
- QS Bagna Manjari 64% e pecan

Preparare il cremoso e lasciarlo cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore.

Spennellare 4 tortiere da 19 x 4,5 cm di base e 4,5 cm di altezza con olio di cocco e posizionarle su una griglia. Preparare l'impasto della torta, distribuirne 280 g nelle tortiere, coprirle con un tappetino di silicone forato e una griglia e cuocerle a 150°C per 35 minuti in forno ventilato con valvola chiusa. Raffreddare e sformare.

Lavorare il cremoso con una frusta e versarlo in una tasca con bocchetta Saint Honoré. Cospargere delle linee diagonali sulle torte e lisciare le estremità. Mettere in congelatore per 10 minuti.

Preparare la bagna, temperare a 25°C e versare sulle torte su una griglia. Lasciar cristallizzare a temperatura ambiente (20°C) e disporre su delle basi.

CREMOSO AL CAFFÈ E GUANAJA 70%

- 119 g Acqua (21,6%)
- 193 g Caffè espresso (35%)
- 44 g Zucchero di cocco Sosa (8%)
- 193 g Copertura fondente Guanaja 70% Valrhona (a 45°C) (35%)
- 2 g Flaxfiber Sosa (0,4%)

Mescolare l'acqua e il caffè e scaldare a 30°C. Aggiungere lo zucchero di cocco e mescolare con il frullatore.

Unire la copertura, il Flaxfiber e la preparazione precedente ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto.



Per ottenere un cremoso a base d'acqua che fosse leggero e con un gusto puro di cioccolato fondente e caffè, era necessario un emulsionante. Abbiamo scelto il Flaxfiber per le sue proprietà emulsionanti e addensanti. Il risultato è una crema leggera e stabile, che può essere dosata con la tasca.

JORDI BORDAS

FRULLATO DI CAKE MANJARI 64% E PECAN

- 308 g Albume pastorizzato (a 30°C) (22%)
- 140 g Acqua (10%)
- 154 g Zucchero di cocco Sosa (11%)
- 112 g Olio di cocco Sosa (a 35°C) (8%)
- 14 g Natur Emul Sosa (1%)
- 210 g Copertura fondente Manjari 64% Valrhona 1 (a 45°C) (15%)
- 91 g Farina di pecan Sosa (setacciata) (6,5%)
- 91 g Farina di mandorle Sosa (setacciata) (6,5%)
- 112 g Farina di avena (setacciata) (8%)
- 5,5 g Baking Powder Sosa (setacciato) (0,4%)
- 126 g Copertura fondente Manjari 64% Valrhona 2 (tritata) (9%)

Mescolare l'albume, l'acqua e lo zucchero di cocco nel frullatore. Aggiungere l'olio di cocco, il Natur Emul e la copertura 1 ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto.

Mescolare la farina di pecan, la farina di mandorle, la farina di avena e il lievito in polvere (Baking Powder) e aggiungere al composto, lavorando il meno possibile per unire.

Aggiungere la copertura 2, mescolando con una spatola.



Il Natur Emul può assolvere la funzione emulsionante del tuorlo negli impasti sbattuti. Questo permette di esaltare i sapori, come in questo caso, del cioccolato e delle noci.

OSCAR ALBIÑANA

BAGNA MANJARI 64% E PECAN

- 300 g Copertura fondente Manjari 64% Valrhona (a 45°C) (60%)
- 150 g Pasta di noci pecan Sosa (30%)
- 25 g Olio d'oliva (5%)
- 25 g Noci pecan intere Sosa (tritata) (5%)

Mescolare la copertura, la pasta di noci pecan e l'olio d'oliva in un frullatore.

Aggiungere le noci pecan tritate, mescolando con una spatola.



RICETTA PER 12 TARTELLETTE

PESI PER PEZZO

20 g	Financier al pistacchio
55 g	Sablé al pistacchio
25 g	Cre moso al cocco
10 g	Gelatina di ribes nero
40 g	Mousse al pistacchio
QS	Glassa al pistacchio

Preparare l'impasto del financier e stenderlo in 2 strisce di 60 cm di lunghezza e 8 mm di altezza, disporle a 30 cm di distanza l'una dall'altra su un vassoio con un tappetino di silicone. Cuocere le strisce a 120°C per 27 minuti in forno ventilato con valvola chiusa. Raffreddare, staccare il tappetino di silicone e ritagliare 12 dischi con un coppapasta da 7 cm di diametro. Conservare a temperatura ambiente (20°C).

Preparare l'impasto sablé, stenderne 700 g tra 2 tappetini di silicone a uno spessore di 3 mm e congelare. Staccare i tappetini di silicone, tagliare 12 dischi con un coppapasta da 7 cm e delle strisce larghe 2 cm. Disporre 12 anelli forati da 8 cm di diametro e 2 cm di altezza su una teglia con tappetino di silicone forato, foderare i lati con le strisce e disporre i dischi di sablé sulle basi. Spingere delicatamente il contorno delle basi verso l'esterno con le dita in modo che aderisca perfettamente alle pareti, quindi congelare. Cuocere a 120°C per 40 minuti in forno ventilato con valvola aperta. Raffreddare, congelare e posizionare un disco di financier sul fondo delle tartellette. Conservare in frigorifero.

Compattare la parte restante di sablé, stenderla uniformemente su una teglia con carta da forno, utilizzando una griglia come grattugia, e cuocere a 120°C per 35 minuti in forno ventilato con valvola aperta. Raffreddare, tagliare a pezzi di circa 10 x 10 mm e mescolare delicatamente con 60 g di olio di cocco fuso. Conservare a temperatura ambiente (20°C).

Preparare il cremoso, versarne 25 g nelle tartellette sopra il financier e congelare.

Preparare la gelatina, distribuirne 10 g in 12 stampi in silicone da 4 cm di diametro e 2 cm di altezza (modello SilikoMart SFO27) e congelare. Quando è completamente congelato, sformare e mettere in congelatore.

Preparare la mousse di pistacchio e riempire fino a metà 12 stampi in silicone di 6,5 cm di diametro e 2,5 cm di altezza (modello SilikoMart SF333). Inserire i dischi di gelatina, finire di riempire gli stampi con altra mousse, lisciare e congelare.

Preparare la glassa e raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Scaldare la glassa a 30°C. Sformare i dischi di mousse, glassarli e disporli sulle tartellette. Decorare con pezzi di sablé grattugiato intorno alla mousse e disporre su delle basi.

FINANCIER AL PISTACCHIO

189 g	Acqua (a 20°C) (27%)
63 g	Pasta di pistacchio Sosa (9%)
35 g	Olio di girasole (5%)
84 g	Zucchero (12%)
3,5 g	Sale (0,5%)
3 g	Flaxfiber Sosa (0,4%)
140 g	Farina di riso integrale (setacciata) (20%)
161 g	Farina di pistacchio Sosa (setacciata) (23%)
14 g	Colorante naturale verde menta in polvere solubile in acqua Sosa (setacciato) (2%)
7,5 g	Baking Powder Sosa (setacciato) (1,1%)

Unire l'acqua, la pasta di pistacchio, l'olio di semi di girasole, lo zucchero, il sale e il Flaxfiber ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto.

Mescolare la farina di riso, la farina di pistacchio, il colorante e il lievito in polvere (Baking Powder) e aggiungere al composto precedente, lavorando con una frusta.



In questo impasto vegano e senza glutine, l'uso del Flaxfiber aiuta a creare la struttura del financier e un risultato perfetto che non si rompe dopo la cottura.

ADRIANNA JAWORSKA

SABLÉ AL PISTACCHIO

145 g	Acqua (a 20°C) (13,2%)
187 g	Zucchero (17%)
110 g	Olio di cocco (a 35°C) (10%)
77 g	Olio di girasole (7%)
13 g	Colorante naturale verde menta in polvere solubile in acqua Sosa (1,2%)
11 g	Natur Emul Sosa (1%)
416 g	Farina di riso integrale (37,8%)
99 g	Farina di pistacchio Sosa (9%)
33 g	Psyllium Sosa (3%)
5,5 g	Baking Powder Sosa (0,5%)
3,5 g	Sale (0,3%)

Unire l'acqua, lo zucchero, l'olio di cocco, l'olio di girasole, il colorante e il Natur Emul ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto.

Nel frullatore, mescolare il preparato precedente con il resto degli ingredienti a velocità minima con la foglia, fino a ottenere una consistenza omogenea.



Grazie all'uso di Natur Emul e Psyllium si ottiene un sablé vegano e senza glutine dalla consistenza perfetta. Il Natur Emul aiuta a sostituire il tuorlo come agente emulsionante e lo Psyllium contribuisce a dare struttura a un sablé realizzato con farine senza glutine.

JORDI BORDAS

CREMOSO AL COCCO

- 28 g Zucchero (7%)
- 12 g **Inulina a freddo Sosa** (3%)
- 3 g Pectina Acid Free Sosa (0,7%)
- 356 g Purea di cocco Adamance (89%)
- 1 g Flaxfiber Sosa (0,3%)

Mescolare lo zucchero, l'inulina e la pectina.

In una casseruola, scaldare la purea a 30°C, aggiungere la miscela di zucchero, mescolando con una frusta, e scaldare fino a 85°C, sempre mescolando.

Unire il Flaxfiber e la preparazione precedente ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto.



La Pectina Acid Free è un prodotto esclusivo di Sosa che permette di gelificare preparazioni non acide conferendo una consistenza molto cremosa.

OSCAR ALBIÑANA



In questo caso, il Flaxfiber serve sia a creare un'emulsione sia a conferirle maggiore stabilità, grazie alla sua grande capacità addensante.

ADRIANNA JAWORSKA

GELATINA DI RIBES NERO

- 28 g **Oligofruct Sosa** (15%)
- 0,6 g Goma di guar Sosa (0,3%)
- 2,5 g Pectina NH Sosa (1,4%)
- 42 g Acqua (22,8%)
- 112 g Purea di ribes nero Adamance (60,5%)

Mescolare l'Oligofruct, la gomma di guar e la pectina.

In una casseruola, scaldare l'acqua e la purea a 30°C, aggiungere la miscela di Oligofruct, mescolando con una frusta, e scaldare fino a 85°C, sempre mescolando.



Per preparare una gelatina di ribes nero senza zuccheri aggiunti, abbiamo optato per una purea senza zucchero e Oligofruct. Grazie a questa fibra, il prodotto gelificato ha una dolcezza sufficiente e una buona stabilità, anche quando viene congelato e scongelato.

ADRIANNA JAWORSKA

MOUSSE AL PISTACCHIO

- 28 g Zucchero (4%)
- 14 g Vegan Mousse Gelatine Sosa (2%)
- 329 g Acqua 1 (47%)
- 154 g Pasta di pistacchio Sosa (22%)
- 28 g Olio di cocco Sosa (4%)
- 3 g **Flaxfiber Sosa** (0,4%)
- 84 g Acqua 2 (12%)
- 4,2 g Sojawhip Sosa (0,6%)
- 56 g **Oligofruct Sosa** (8%)

Mescolare lo zucchero e il Vegan Mousse Gelatine. In una casseruola, scaldare l'acqua a 30°C, aggiungere la miscela di zucchero, mescolando con una frusta, e scaldare a 85°C sempre mescolando.

Unire la pasta di pistacchio, l'olio di cocco, il Flaxfiber e la preparazione precedente ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto. Raffreddare a 30-35°C.

Montare l'acqua 2 e il Sojawhip per 6 minuti nel frullatore a velocità medio-alta. Aggiungere l'Oligofruct e montare per altri 4 minuti circa, fino a ottenere una meringa leggera, mantenendo una temperatura di circa 30°C durante tutto il processo.

Quando la meringa è pronta, unire la preparazione precedente a 30-35°C, lavorando delicatamente con una spatola.



Il Vegan Mousse Gelatine è un gelificante che abbiamo sviluppato per sostituire la gelatina animale nelle mousse. Conferisce una consistenza soda ma morbida allo stesso tempo e permette di congelare mantenendo la consistenza al momento dello scongelamento.

OSCAR ALBIÑANA



Il Flaxfiber, utilizzato in questa mousse sia come emulsionante che come addensante e stabilizzante, contribuisce a creare una texture soffice e liscia, ma con sufficiente stabilità.

ADRIANNA JAWORSKA

GLASSA AL PISTACCHIO

- 75 g **Oligofruct Sosa** (25%)
- 15 g **Inulina a freddo Sosa** (5%)
- 1 g Pectina Acid Free Sosa (0,4%)
- 0,6 g Colorante naturale verde menta in polvere solubile in acqua Sosa (0,2%)
- 116 g Acqua (38,8%)
- 90 g Pasta di pistacchio Sosa (30%)
- 1 g **Natur Emul Sosa** (0,4%)
- 0,6 g Sale (0,2%)

Mescolare l'Oligofruct, l'inulina, la pectina e il colorante.

In una casseruola, scaldare l'acqua a 30°C, aggiungere la miscela di Oligofruct, mescolando con una frusta, e scaldare fino a 85°C, sempre mescolando.

Unire la pasta di pistacchio, il Natur Emul, il sale e la preparazione precedente ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto.



PASTICCERIA / PANETTERIA

Problema	Prodotto consigliato	Soluzione
Voglio ridurre i grassi	INULINA A CALDO 	Sostituire totalmente o parzialmente i grassi con inulina a caldo
Voglio ridurre la dolcezza	OLIGOFRUCT O INULINA A FREDDO 	Sostituire parte dello zucchero (inulina a freddo) o tutto (Oligofruct)
Voglio migliorare la consistenza quando scongelo o risolvere il problema della sineresi	FLAXFIBER 	Aggiungere il Flaxfiber (oppure sostituire la gomma di xantano se già utilizzata nella ricetta)
Voglio migliorare l'emulsione o sostituire un agente emulsionante	NATUR EMUL E FLAXFIBER 	Sostituire il tuorlo o un altro emulsionante
Voglio sostituire il glutine	PSYLLIUM E FLAXFIBER 	Sostituire la farina di frumento con il Psyllium in combinazione con amidi senza glutine e Flaxfiber





La stretta collaborazione con professionisti della pasticceria in diverse parti del mondo ci permette di individuare i problemi più comuni che si presentano nelle preparazioni. Nella tabella che segue, abbiamo selezionato cinque delle domande più frequenti e proposto possibili soluzioni attraverso la nostra gamma di fibre.

OSCAR ALBIÑANA

	Meringhe	Mousse	Impasti sbattuti e da forno	Glasse	Creme e cremosi	Gelati e sorbetti
		✓			✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		✓		✓	✓	✓
		✓		✓	✓	✓
			✓			





**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