



Ingredients to reimagine gastronomy

Dossier ricettario Gracila Gel



editoriale

Come promotori di una gastronomia moderna e responsabile, celebriamo il lancio di Gracila Gel come un passo coraggioso ed emozionante verso il futuro della cucina moderna.

Gracila Gel offre una gelificazione senza additivi e una più ampia gamma di consistenze grazie alla sua lenta gelificazione. Più che un ingrediente, è l'espressione della nostra costante dedizione all'innovazione.

In questo dossier troverai le proposte e i consigli dei nostri chef. 16 ricette basate sulle 4 applicazioni principali di Gracila Gel: gelatine, gel, budini e cagliate, e infine composte.

**Più di un ingrediente,
Gracila Gel è un'espressione
della nostra dedizione
costante all'innovazione.**

Fin dall'inizio di questo progetto, abbiamo lavorato a stretto contatto con Disfrutar, riconoscendo la gelificazione come una tecnica fondamentale nella cucina di questo ristorante. Alla fine di questo dossier potrai trovare una ricetta di Disfrutar, una vera chicca gastronomica pensata per stimolare la tua creatività in cucina.





NUOVO
GELIFICANTE
CLEAN LABEL

indice

Gracila Gel.....	6
Vantaggi rispetto ad altri gelificanti vegetali.....	7
Tabella dei gelificanti Sosa in base alle applicazioni	8

Ricette Sosa

Gelatine

Cocktail all'albicocca, anice e mandorle amare.....	15
Aspic mare e monti.....	17
Cialde di parmigiano, funghi e tartufo.....	19
Tartelletta Selva Nera.....	21

Geli

Insalata di pomodoro, melone e prosciutto... 27	
Takoyaki di polpo e soia.....	29
Carrot cake.....	31
Castagna al ribes nero.....	35

Budini e cagliate

Budino al cioccolato e cocco.....	39
Budino alla panna e caramello.....	43
Mel i mató.....	45
Bicchierino tropicale.....	47

Composte

Composta di pere e vaniglia.....	51
Charlotte all'arancia.....	53
Biscotto al cocco e lime.....	57
Babà al rum agrumato.....	59

Ricetta di Disfrutar con Gracila Gel

Gelatina di mais aerata in ceviche.....	63
---	----

In questo dossier troverai le ricette dei nostri chef basate sulle principali applicazioni di Gracila Gel.

Gracila Gel

Polvere di alga gracilaria

01

100% gelificante di origine vegetale, non considerato un additivo (E)



43201

02

Nessun sapore nel liquido a cui viene aggiunto

03

Gelificazione lenta
Consistenze più cremose

CARATTERISTICHE

- **Gelificante di origine vegetale**, ideale per i clienti che cercano soluzioni Clean Label, non è considerato un additivo. **È un'alternativa ad agar agar, pectine o carragenine.**
- **Possibilità di una vasta gamma di consistenze**, inoltre gelifica in acidi e liquidi molto salati, come la salsa di soia, nonché in basi contenenti latte e persino in alti alcoli (a partire da un dosaggio dello 0,8%).
- Resiste a temperature superiori a 70°C mantenendo la consistenza gelificata. **È termoreversibile a partire da 85°C.**

Vantaggi di Gracila Gel rispetto ad altri gelificanti vegetali



Gelificante Clean Label

Gelificante vegetale senza additivi (E).



Gelificazione più lenta, maggiore gamma di consistenze

Gracila Gel ci permette di ottenere diversi tipi di consistenze nello stesso prodotto, da quelle morbide a quelle dure. Inoltre, ci consente di aggiungere elementi solidi o grassi prima della gelificazione completa, ad esempio cioccolato o frutta secca










Gelificazione in un ampio intervallo di pH e zuccheri

La gelificazione di Gracila Gel non dipende così tanto dall'intervallo di pH e/o dalla quantità di zucchero presente nella ricetta come nel caso delle pectine. Per questo, Gracila Gel può gelificare in liquidi più o meno acidi, con o senza zucchero.

Gelificanti vegetali

in base alle loro applicazioni

GELATINE PIÙ MORBIDE

	Gel	Gel caldi fino a 60 °C	Gel da forno oltre 60 °C	Marmellate e composti	Creme e cremosi	Glassati
 GRACILA GEL	●	●	●	●	●	●
 AGAR-AGAR	●	●	●	●	●	●
 PRO-PANNACOTTA	●	●	●	●	●	●
 GOMMA KAPPA	●	●	●	●	●	●
 PECTINA FRUIT NH	●	●	●	●	●	●
 PECTINA JAUNE	●	●	●	●	●	●
 GOMMA DI GELLANO	●	●	●	●	●	●

GELATINE PIÙ DURE

Budini e cagliate	Veli e gelatine elastiche	Aspic	Pâte de fruit	Gelatine calde fino a 60 °C	Gelatine da forno oltre 60 °C	Gelatine tagliabili/grattugiabili
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●



Maggiori informazioni e caratteristiche dei gelificanti vegetali Sosa



I nostri tecnici



Guillermo Corral

Guillermo ha maturato la sua esperienza in ristoranti rinomati come Martín Berasategui e Ángel Pascual, oltre che in ristoranti per cerimonie e grandi alberghi. Con oltre 10 anni di esperienza come consulente tecnico, ha acquisito la padronanza dell'arte della pasticceria e della cucina salata grazie al suo ampio background culinario.



Jean Siviéde

Jean si è appassionato alla gastronomia fin dalla più tenera età. Ha iniziato la sua carriera accademica con una laurea scientifica prima di intraprendere una formazione specializzata come pasticcere e cioccolatiere presso due rinomati istituti di pasticceria francesi: Ferrandi e Christophe Michalak. La sua dedizione e la sua esperienza lo distinguono nel mondo della pasticceria.



Edu Azuaza

Fin da piccolo, Edu è stato instradato alle arti culinarie da chef rinomati in diverse cucine. La sua versatilità come chef si è sviluppata in vari settori della ristorazione. Inoltre, la sua passione per le diverse culture gastronomiche e le sue competenze multilingue lo rendono il nostro anello di congiunzione tra tradizione e innovazione.



Albert Jofre

Dopo essersi formato come pasticcere con Eric Ortuno, Albert ha costruito una solida carriera in alcune delle migliori pasticcerie di Barcellona. In Sosa mette in pratica la sua esperienza nel campo dell'insegnamento gastronomico, offrendo formazione e consulenza personalizzata ai nostri clienti. La sua passione e le sue conoscenze si riflettono nella sua dedizione alla formazione culinaria.

Ricette



Gelatine



Cocktail all'albicocca, anice e mandorle amare

Elaborazione principale

PER 1 UNITÀ

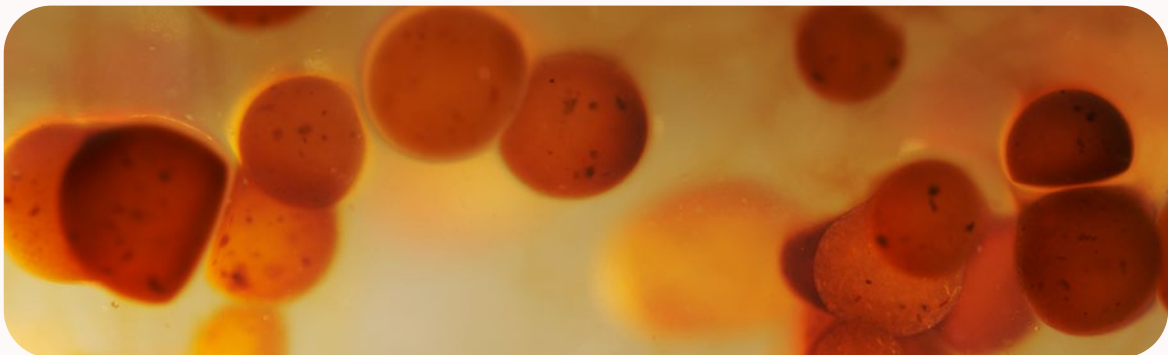
Perle di anice e cannella	30 g	16,67%
Liquore di albicocca	120 g	66,67%
Spuma leggera di mandorle amare	30 g	16,67%

Versare le perle nel bicchiere da cocktail. Aggiungere quindi il liquore di albicocca e terminare con la schiuma.

Perle di anice e cannella

Acqua	80 g	28,99%
Anice.....	180 g	65,22%
Gelcrem Caldo 38673	3 g	1,09%
Gracila Gel 43201	7 g	2,54%
Zucchero	5 g	1,81%
Olio di girasole.....	qs	
Cannella	1 g	0,36%

Mescolare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'anice e portare a ebollizione. Una volta raggiunta l'ebollizione, aggiungere l'anice. Con un biberon, formare delle gocce in olio di girasole freddo per ottenere le perle.



Spuma leggera di mandorle amare

Bevanda di mandorle	300 g	72,20%
Pasta di mandorle amare 37514	100 g	24,07%
Proespuma Freddo 38976	15 g	3,61%
Aroma di mandorle amare 38242	0,5 g	0,12%

Mescolare tutti gli ingredienti. Versare in un sifone con carica di gas e mettere da parte.



Aspic mare e monti

Elaborazione principale

PER 15 UNITÀ

Brodo di carne	150 g	59,69%
Gomma xantana Clear 38694.....	0,3 g	0,12%
Gracila Gel 43201	1 g	0,40%
Gambero rosso.....	100 g	39,79%

Mescolare il brodo di carne con gomma xantana Clear e Gracila Gel e portare a ebollizione. Disporre le code di gambero tagliate a dadini in uno stampo sferico e coprire con il brodo. Lasciare gelificare.



Grazie alla sua lenta gelificazione, Gracila Gel ci permette di includere elementi solidi nelle nostre gelatine.



Cialde di parmigiano, funghi e tartufo

Elaborazione principale

PER 1 UNITÀ

Cialde di parmigiano	10 g	14,08%	Grattugiare la gelatina e il tartufo e disporre sulle tegole di parmigiano. Completare con i finferli saltati in padella e salare.
Gelatina grattugiata di trombette dei morti e tartufo	30 g	42,25%	
Finferli	20 g	28,17%	
Tartufo	10 g	14,08%	
Fior di sale di Guérande 37808.....	1 g	1,41%	

Cialde di parmigiano

Parmigiano.....	50 g	100%	Grattugiare il parmigiano e formare delle cialde ovali in una padella antiaderente. Mettere in uno stampo semisferico per creare una leggera base e lasciare cristallizzare.
-----------------	------	------	--

Gelatina grattugiata di trombette dei morti e tartufo

Acqua	200 g	86,21%	Frullare le trombette della morte con l'acqua. Aggiungere Gracila Gel e portare a ebollizione. Quando smette di bollire, aggiungere l'aroma di tartufo e lasciare gelificare.
Trombette della morte	20 g	8,62%	
Sale	2 g	0,86%	
Gracila Gel 43201	8 g	3,45%	
Aroma di tartufo 38413	2 g	0,86%	



In dosi elevate si ottengono gelatine dure che possono essere grattugiate e che ci danno una consistenza eterea, piacevole alla vista e al palato.





Tartelletta Selva Nera

Elaborazione principale

PER 200 G

Pannacotta al mascarpone	30 g	21,58%
Cre moso alla ciliegia	20 g	14,39%
Tartelletta di cacao	65 g	46,76%
Pan di Spagna al cioccolato		
senza farina	10 g	7,19%
Velo di cacao fondente	8 g	5,76%
Ribes nero liofilizzato in polvere 38720	1 g	0,72%
Ciliegie al kirsch	5 g	3,60%

Farcire la tartelletta con la pannacotta al mascarpone. Disporre un disco di pan di Spagna e spalmarvi una pallina di crema di ciliegie. Inserire una ciliegia al kirsch nel composto cremoso. Cospargere i lati di un disco del velo di cacao con polvere di ribes nero. Disporre questo velo sulla tartelletta.

Pannacotta al mascarpone

Latte	300 g	28,21%
Pro-pannacotta 38970	3 g	0,28%
Trealosio in polvere 39054	20 g	1,88%
Zucchero	40 g	3,76%
Mascarpone	700 g	65,82%
Gomma di carruba 38687	0,5 g	0,05%

Mescolare lo zucchero e il trealosio con Pro-pannacotta e la farina di semi di carrube. Unire il latte freddo e scaldare a 85 °C. Lasciare raffreddare leggermente e versare sul mascarpone. Mescolare bene con il mixer. Far raffreddare su un tappetino di silicone spesso 1 cm.

Cre moso alla ciliegia

Purea di ciliegie	750 g	68,18%
Natur Emul 38850	5 g	0,45%
Zucchero	160 g	14,55%
Grasso di cocco deodorato 37327	140 g	12,73%
Pectina Fruit NH 37850	15 g	1,36%
Inulina a caldo 39460	30 g	2,73%

Mescolare lo zucchero, l'inulina, Natur Emul e la pectina, mettere da parte. Scaldare la purea di ciliegie a 40 °C e aggiungere poco alla volta il composto di cui sopra, mescolando continuamente. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e far raffreddare a 45 °C. Aggiungere il grasso di cocco ed emulsionare con una frusta elettrica. Distribuire negli stampi e tenere in frigorifero per 6 ore per una corretta cristallizzazione.

Pan di Spagna al cioccolato senza farina

Cioccolato fondente 70%	440 g	37,77%
Burro 82%	95 g	8,15%
Tuorlo d'uovo	100 g	8,58%
Albumi d'uovo	400 g	34,33%
Zucchero	130 g	11,16%

Sciogliere il cioccolato e il burro a 50 °C circa. Montare gli albumi, aggiungendo lo zucchero dall'inizio per ottenere un composto perfettamente omogeneo. Aggiungere una parte degli albumi montati al composto di cioccolato e burro, poi i tuorli e sbattere fino a ottenere un composto omogeneo. Terminare aggiungendo il resto degli albumi.



Velo di cacao fondente

Acqua	450 g	73,53%
Zucchero	50 g	8,17%
Glucosio Liquido 40 DE 37305	40 g	6,54%
Cacao fondente 12%	60 g	9,80%
Gracila Gel 43201	12 g	1,96%

Unire i solidi in una ciotola e mescolare. Versare la miscela nell'acqua e mescolare bene. Portare a ebollizione, mescolando continuamente. Lasciare riposare per 10 secondi fuori dal fuoco, rimuovere le bolle in superficie e versare su un vassoio. Stendere bene il composto in modo da formare un velo uniforme e lasciare gelificare.



Grazie al Gracila Gel possiamo produrre veli molto sottili e flessibili per coprire elaborazioni o per riempire.



Gel



Insalata di pomodoro, melone e prosciutto

Elaborazione principale

PER 150 G

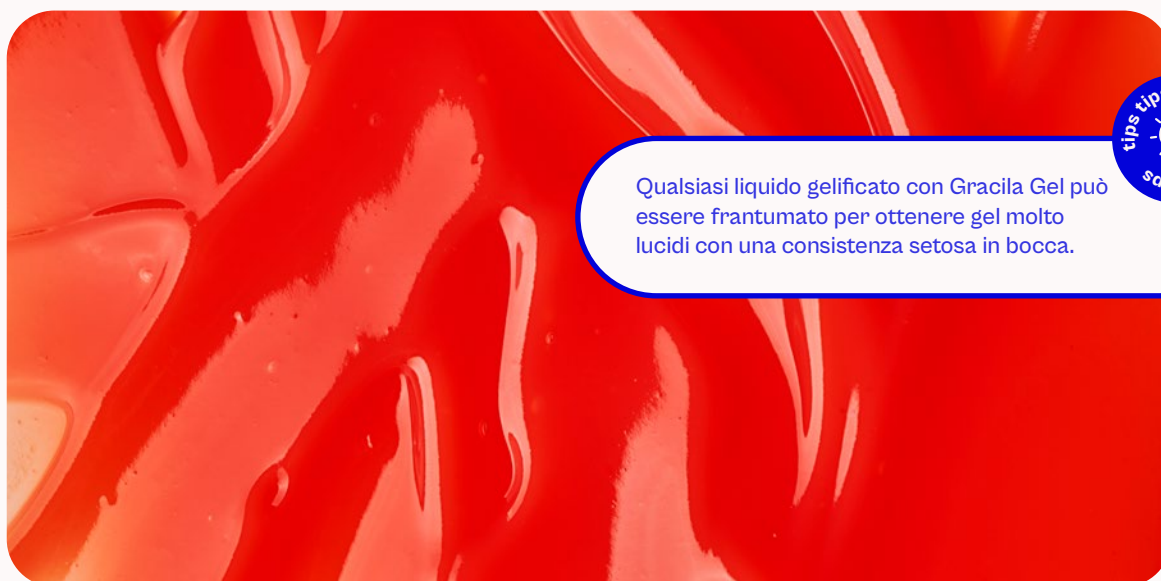
Gel di pomodoro	40 g	26,49%
Pomodorini	35 g	23,18%
Melone.....	30 g	19,87%
Prosciutto iberico (<i>jamón</i>).....	20 g	13,25%
Olive nere.....	15 g	9,93%
Olio extravergine d'oliva.....	10 g	6,62%
Scaglie di sale.....	1 g	0,66%

Tagliare i pomodori, le olive e il melone in piccoli pezzi. Disporre il gel di pomodoro sulla base del piatto. Disporre tutti gli elementi dell'insalata e completare con l'olio e il sale.

Gel di pomodoro

Succo di pomodoro.....	200 g	98,04%
Gracila Gel 43201	4 g	1,96%

Mescolare il pomodoro e Gracila Gel e portare a ebollizione. Lasciare gelificare e frullare fino a ottenere una crema fredda.



Qualsiasi liquido gelificato con Gracila Gel può essere frantumato per ottenere gel molto lucidi con una consistenza setosa in bocca.



Takoyaki di polpo e soia

Elaborazione principale

PER 10 PORZIONI

Impasto takoyaki	500 g	57,47%
Gel di soia	200 g	22,99%
Polpo marinato	150 g	17,24%
Cipollotto	10 g	1,15%
Katsuobushi	10 g	1,15%
Olio di girasole	qs	

Scaldare l'olio a 165 °C. Friggere le palline di pasta takoyaki con un pezzo di polpo marinato all'interno fino a doratura. Scolare e mettere in un piatto. Disporre il gel e completare con il katsuobushi e il cipollotto.

Impasto takoyaki

Acqua	190 g	37,55%
Albuwhip 38461	27 g	5,34%
Farina debole	200 g	39,53%
Dashi in polvere	3 g	0,59%
Baking Powder Std 37117	6 g	1,19%
Salsa di soia Culinary Journey 37680	60 g	11,86%
Olio di girasole	20 g	3,95%

Unire l'acqua alla salsa di soia, al dashi e all'olio di girasole e mescolare per un minuto. Mescolare separatamente gli ingredienti rimanenti e versarli nel composto precedente. Mescolare ancora per un minuto. Riempire un sifone con l'impasto e aggiungere le cariche di gas. Conservare in frigorifero prima di servire.

Gel di soia

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

Mescolare la salsa di soia e Gracila Gel e portare a ebollizione. Lasciare gelificare e frullare fino a ottenere una crema senza grumi.



Gracila Gel ci permette di gelificare basi ad alta salinità.



Polpo marinato

Polpo bollito	100 g	65,79%
Zenzero marinato	12 g	7,89%
Cipollotto	40 g	26,32%

Tagliare il polpo a pezzetti e versarlo in una ciotola. Tritare lo zenzero e il cipollotto e unirli al polpo. Mescolare bene e conservare in frigorifero prima di servire.



Carrot cake

Elaborazione principale

PER 1 PORZIONE

Carrot cake	60 g	60%
Namelaka Opalys	20 g	20%
Gel di mandarino	15 g	15%
Gavotte	5 g	5%

Tracciare su un piatto una linea di Namelaka. Disporre alcuni pezzi di carrot cake. Terminare decorando con le gavotte e alcuni punti di crema di carote e arance.

Carrot cake

Zucchero muscovado	200 g	23,12%
Uovo	100 g	11,56%
Carote grattugiate	200 g	23,12%
Cocco grattugiato 38552	50 g	5,78%
Farina debole.....	150 g	17,34%
Baking Powder Std 37117	2,5 g	0,29%
Sale.....	2,5 g	0,29%
Cannella	5 g	0,58%
Zenzero	2,5 g	0,29%
Scorza d'arancia grattugiata	2,5 g	0,29%
Olio di girasole.....	150 g	17,34%

Mescolare lo zucchero con le uova. Aggiungere l'olio e mescolare nuovamente. Aggiungere tutti i solidi e finire di mescolare bene con la carota grattugiata. Cuocere in forno a 170 °C per un'ora. Far raffreddare.

Namelaka Opalys

Latte.....	200 g	19,49%
Glucosio Liquido 40 DE 37305.....	10 g	0,97%
Gelatina di manzo in polvere 38670	6 g	0,58%
Acqua per idratare.....	30 g	2,92%
Cioccolato bianco Opalys 33%.....	380 g	37,04%
Panna 35%.....	400 g	38,99%

Idratare la gelatina con l'acqua per mezz'ora. Far bollire il latte e aggiungere la gelatina idratata. Versare sul cioccolato fuso per 4-5 volte ed emulsionare. Aggiungere il glucosio liquido (non riscaldato) e terminare aggiungendo la panna fredda. Raffreddare in frigorifero a 4 °C per 24 ore prima dell'uso.



Gel di mandarino

Purea di mandarino	200 g	98,04%
Gracila Gel 43201	4 g	1,96%

Mescolare la purea di mandarino e Gracila Gel e portare a ebollizione. Lasciare gelificare e frullare fino a ottenere una crema fredda.



Gavotte

Albume d'uovo	110 g	14,57%
Zucchero muscovado	90 g	11,92%
Acqua	450 g	59,60%
Burro 82%	50 g	6,62%
Sale	5 g	0,66%
Gelcrem Freddo 38674.....	50 g	6,62%

Mescolare lo zucchero e gli albumi. Aggiungere il burro fuso, l'acqua e il sale. Infine, aggiungere Gelcrem Freddo e mescolare per un minuto abbondante. Lasciare riposare per 20 minuti e frullare di nuovo. Disporre uno strato sottile di gavotte su un tappetino di silicone e infornare a 175 °C per circa 10/12 minuti. Formare la gavotte mentre è calda.



Castagna al ribes nero

Elaborazione principale

PER 200 G

Crema di castagne	100 g	58,82%
Gel di ribes nero	35 g	20,59%
Gelato al cocco.....	25 g	14,71%
Meringa al cocco.....	10 g	5,88%

Versare la crema di castagne con un beccuccio per fili sottili su un tappetino di silicone leggermente unto. Congelare, tagliare un cerchio di crema e disporlo sulla base del piatto. Spalmare il gel di ribes nero attorno a questo cerchio. Guarnire il piatto con pezzetti di meringa essiccata e una *quenelle* di gelato al cocco.

Crema di castagne

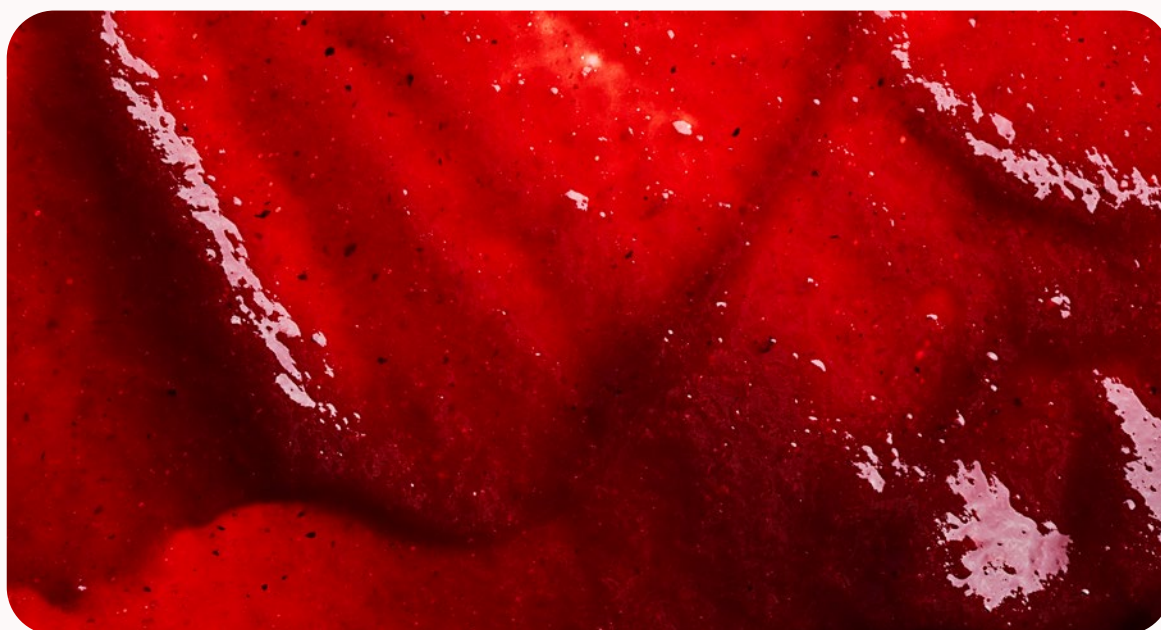
Marron Antic Confit 37437	350 g	87,50%
Whisky.....	50 g	12,50%

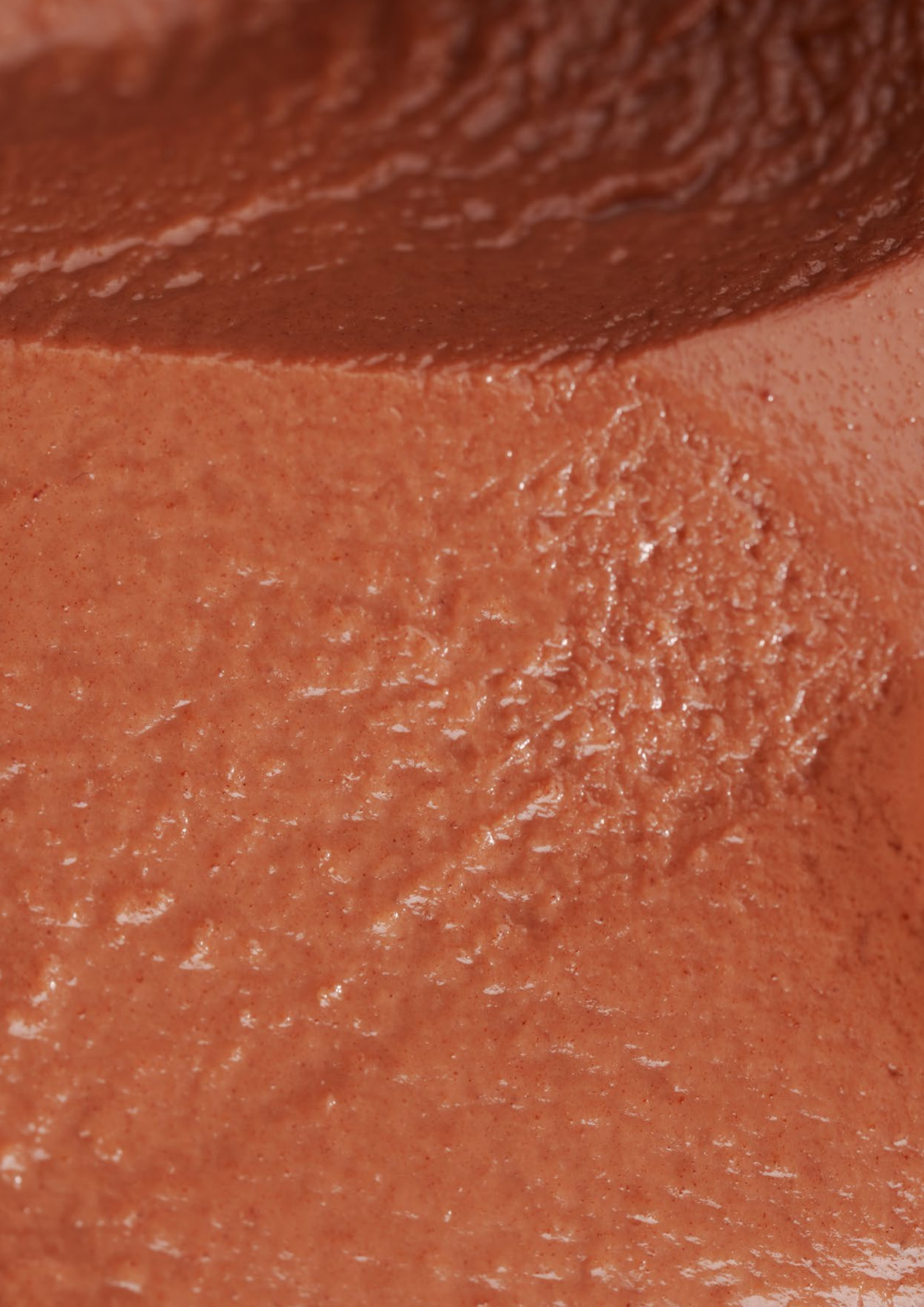
Frullare per 5 minuti a 50 °C in un robot da cucina. Passare al setaccio

Gel di ribes nero

Polpa di ribes nero	200 g	98,04%
Gracila Gel 43201	4 g	1,96%

Mescolare il ribes nero e Gracila Gel e portare a ebollizione. Lasciare gelificare e frullare fino a ottenere una crema fredda.





**Budini
e cagliate**



Budino al cioccolato e cocco

Elaborazione principale

PER 90 G

Budino al cioccolato	150 g	71,43%
Caramello croccante al cacao	5 g	2,38%
Fondant al cioccolato	25 g	11,90%
Gelato al cocco	30 g	14,29%

Disporre il budino al cioccolato al centro del piatto. Tagliare alcuni cubetti di fondant al cioccolato e disporli sopra il budino. Continuare posizionandovi sopra una tegola di cacao e caramello. Terminare con una *quenelle* di gelato di cocco.

Budino al cioccolato

Panna 35%.....	400 g	53,23%
Latte.....	100 g	13,31%
Zucchero.....	100 g	13,31%
Gracila Gel 43201.....	1,5 g	0,20%
Cioccolato fondente 75%.....	150 g	19,96%

Mescolare tutti gli ingredienti, ad eccezione del cioccolato e portare a ebollizione. Versare sul cioccolato e frullare bene. Versare in uno stampo e lasciare riposare.



A bassi dosaggi si ottengono consistenze tenere identiche a quelle del budino **senza usare uova** massimizzando così il sapore che vogliamo esaltare.





Caramello croccante al cacao

Glucosio liquido 37305.....	60 g	45,11%	Fondere tutti gli ingredienti a 155 °C. Posizionare su un tappetino di silicone e cuocere per 5 minuti in forno a 250 °C. Dare la forma desiderata una volta sfornata.
Isomalt 39463.....	60 g	45,11%	
Cacao in polvere.....	13 g	9,77%	

Fondant al cioccolato

Uovo	170 g	27,33%	Sciogliere il cioccolato e il burro a 40 °C circa. Aggiungere Cremsucre, poi l'uovo liquido quindi Gelcrem. Tritare bene lo zucchero di cocco e lo zucchero e aggiungerlo alla preparazione. Aggiungere l'olio, il resto degli ingredienti e mescolare.
Burro 82%	140 g	22,51%	
Cioccolato fondente 64%.....	145 g	23,31%	
Zucchero di cocco 37902.....	80 g	12,86%	
Zucchero	55 g	8,84%	
Sale	2 g	0,32%	
Gelcrem Caldo 38673	5 g	0,80%	
Cocco grattugiato 38552	5 g	0,80%	
Cremsucre 37821	20 g	3,22%	

Gelato al cocco

Polpa di cocco	960 g	56,80%	Unire tutti gli ingredienti, frullare per omogeneizzare e lasciare maturare in frigorifero per almeno 6 ore. Mantecare.
Procrema 100 Freddo 37629	110 g	6,51%	
Zucchero	180 g	10,65%	
Glucosio in polvere 33 DE 39464	30 g	1,78%	
Acqua	410 g	24,26%	



Budino alla panna e caramello

Elaborazione principale

PER 190 G

Budino alla panna e caramello	150 g	78,95%
Fudge	25 g	13,16%
Panna chantilly.....	10 g	5,26%
Biscotti secchi tipo cantucci (Carquinyoli).....	5 g	2,63%

Disporre il budino al centro del piatto. Tagliare alcuni cubetti del fudge e disporli sopra il budino. Continuare posizionandovi sopra una tegola di caramello. Terminare con un po' di panna montata e pezzettini di biscotti secchi tipo carquinyoli.

Budino alla panna e caramello

Panna 35%	400 g	66,50%
Latte.....	100 g	16,63%
Zucchero	100 g	16,63%
Gracila Gel 43201	1,5 g	0,25%

Mescolare gli ingredienti e portare ad ebollizione. Disporre in stampi precedentemente caramellati e lasciare gelificare.



Fudge

Zucchero muscovado	240 g	52,17%
Sciroppo d'acero.....	20 g	4,35%
Farina debole.....	10 g	2,17%
Burro 82%	60 g	13,04%
Sale	5 g	1,09%
Latte evaporato	120 g	26,09%
Baking Powder Std 37117	5 g	1,09%

Mescolare tutti gli ingredienti e farli bollire fino a 121 °C. Lavorare in un robot finché non si raffredda. Stendere su un tappetino di silicone.



Mel i mató

Elaborazione principale

PER 200 G

Cagliata di noci e miele	200 g	100%	Lasciare rapprendere la cagliata sul fondo di un piatto fondo. Decorare il piatto con le noci caramellate, qualche pezzo di mató fresco e un po' di miele in cima.
Noci caramellate	qs		
Mató fresco.....	qs		
Miele 37469.....	qs		

Cagliata di noci e miele

Latte.....	400 g	79,60%	Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.
Miele 37469.....	50 g	9,95%	
Pasta di noci 37513.....	50 g	9,95%	
Gracila Gel 43201.....	2,5 g	0,50%	



Noci caramellate

Noci 36971.....	100 g	50%	Sciogliere il miele e il glucosio e riscaldare a 160 °C. Immergere le noci nello sciroppo e farle caramellare.
Miele 37469.....	50 g	25%	
Glucosio Liquido 40 DE 37305.....	50 g	25%	



Bicchierino tropicale

Elaborazione principale

PER 200 G

Cagliata di frutto della passione	50 g	40,32%	Lasciare rapprendere la crema di cocco in un bicchiere inclinato. Una volta freddo, versare la cagliata di frutto della passione e lasciare rapprendere. Decorare con il micro pan di Spagna e il frutto della passione.
Micro pan di Spagna al cocco	12 g	9,68%	
Cremoso al cocco	50 g	40,32%	
Coulis di frutto della passione.....	12 g	9,68%	

Cagliata di frutto della passione

Purea di frutto della passione.....	400 g	79,60%	Mescolare gli ingredienti a freddo e portare ad ebollizione. Versare nel contenitore desiderato e lasciare rapprendere.
Acqua.....	50 g	9,95%	
Zucchero.....	50 g	9,95%	
Gracila Gel 43201.....	2,5 g	0,50%	

Micro pan di Spagna al cocco

Purea di cocco.....	64 g	44,08%	Mescolare tutti gli ingredienti e frullare per un minuto. Inserire in un sifone e aggiungere due cariche. Riempire a metà due recipienti di cartone e passare al microonde a 600 W per circa 40 secondi.
Albumi d'uovo.....	24 g	16,53%	
Farina debole.....	12 g	8,26%	
Burro.....	4 g	2,75%	
Baking Powder Std 37117.....	1,2 g	0,83%	
Zucchero a velo 38489.....	40 g	27,55%	

Creinoso al cocco

Purea di cocco.....	440 g	43,31%	Mescolare l'acqua, l'olio di semi di girasole e Natur Emul finché il composto non si addensa e acquista la consistenza di un tuorlo d'uovo. Scaldare separatamente la bevanda vegetale al cocco e la purea di cocco. Mescolare a sua volta lo zucchero e la pectina. Quando la purea e la bevanda vegetale hanno superato i 40 °C, aggiungere poco alla volta la miscela di zucchero e pectina mescolando con una frusta. Portare il composto a ebollizione. Togliere dal fuoco e aggiungere la miscela precedentemente preparata di acqua, olio di girasole e Natur Emul e l'olio di cocco. Emulsionare con un mixer. Versare in stampi. Conservare in frigorifero per 6 ore.
Bevanda vegetale al cocco.....	160 g	15,75%	
Zucchero.....	100 g	9,84%	
Pectina 325 NH 95 38892.....	12 g	1,18%	
Acqua.....	86 g	8,46%	
Olio di girasole.....	64 g	6,30%	
Natur Emul 38850.....	10 g	0,98%	
Grasso di cocco deodorato 37327.....	144 g	14,17%	



Composte



Composta di pere e vaniglia

Elaborazione principale

PER 360 G

Purea di pera.....	250 g	68,87%
Gracila Gel 43201.....	3 g	0,83%
Baccello di vaniglia.....	5 g	1,38%
Zucchero.....	80 g	22,04%
Purea di limone.....	25 g	6,89%

Mescolare gli ingredienti a freddo e portare ad ebollizione.



Possiamo realizzare composte a basso contenuto di zucchero e introdurvi elementi solidi, ottenendo preparazioni più saporite e salutari.



Charlotte all'arancia

Elaborazione principale

PER 1 UNITÀ

Pan di Spagna all'arancia	280 g	40%
Bavarese all'arancia	200 g	28,57%
Composta di arance e zenzero	180 g	25,71%
Coupeaux d'arancia 37786.....	20 g	2,86%
Spicchi d'arancia	20 g	2,86%

Disporre un disco di pan di Spagna di 16 cm di diametro. Riempire con la bavarese e congelare. Sformare e disporre la composta sulla superficie della bavarese. Decorare con i biscotti tipo savoiardo all'arancia tutt'intorno e con gli spicchi d'arancia e i copeaux in cima.

Pan di Spagna all'arancia

Purea d'arancia	240 g	29,27%
Zucchero	160 g	19,51%
Albuwhip 38461	30 g	3,66%
Trealosio 39054.....	40 g	4,88%
Tuorlo d'uovo.....	150 g	18,29%
Baking Powder Std 37117.....	10 g	1,22%
Farina debole.....	150 g	18,29%
Amido di mais.....	40 g	4,88%
Zucchero a velo 38489.....	qs	

Mescolare la purea con l'Albuwhip utilizzando un frullatore elettrico a mano. Montare il composto nello stand mixer a velocità 3. Unire gli zuccheri e aggiungerli in tre volte come per una meringa francese. Versare gradualmente il tuorlo d'uovo nella meringa e mescolare bene. Mescolare separatamente i solidi rimanenti e aggiungerli alla meringa con un movimenti a spirale fino a quando non sono completamente amalgamati. Stendere su una teglia e cuocere in forno a 180 °C per 6 minuti.

Bavarese all'arancia

Latte.....	200 g	20,14%
Zucchero	100 g	10,07%
Purea d'arancia	170 g	17,12%
Natur Emul 38850	7 g	0,70%
Panna 35%	422 g	42,50%
Olio di girasole.....	20 g	2,01%
Gomma guar 38689	2 g	0,20%
Pasta di gelatina	72 g	7,25%

Mescolare Natur Emul con l'olio di girasole. Scaldare il latte, lo zucchero e la gomma di guar. Aggiungere l'impasto di gelatina e mescolare bene. Aggiungere alla purea di arance e frullare di nuovo. Quando il composto ha raggiunto i 28 °C, aggiungere delicatamente la panna semi montata. Usare.



Composta di arance e zenzero

Zenzero in polvere.....	10 g	1,10%
Succo d'arancia	400 g	44,08%
Purea di mandarino	100 g	11,02%
Purea di limone.....	50 g	5,51%
Zucchero	140 g	15,43%
Gracila Gel 43201	7,5 g	0,83%
Spicchi d'arancia tagliati.....	200 g	22,04%

Mescolare metà del succo d'arancia con la purea di mandarino, il succo di limone, lo zenzero in polvere, lo zucchero e Gracila Gel. Portare a ebollizione. Aggiungere il succo d'arancia rimanente e gli spicchi d'arancia e mescolare bene.





Biscotto al cocco e lime

Elaborazione principale

PER 215 G

Composta al cocco e lime	60 g	27,91%
Impasto sablé alla nocciola	120 g	55,81%
Cioccolato al latte 40%	30 g	13,95%
Cocco grattugiato 38552	5 g	2,33%

Temperare il cioccolato e imbevare il sablé. Cospargere con il cocco prima che si cristallizzi. Infine, mettere la composta di cocco tra due sablé e sopra quello superiore.

Composta al cocco e lime

Purea di cocco.....	500 g	62,50%
Purea di lime.....	150 g	18,75%
Zucchero	140 g	17,50%
Gracila Gel 43201	10 g	1,25%

Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.



Impasto sablé alla nocciola

Burro 36637	150 g	18,59%
Zucchero a velo 34354	95 g	11,77%
Pasta di nocciola 36854	70 g	8,67%
Sale	2 g	0,25%
Uovo intero	75 g	9,29%
Farina di nocciola 37347	55 g	6,82%
Farina debole.....	300 g	37,17%
Procrunx 37639	60 g	7,43%

Mescolare lo zucchero e il burro in un mixer con l'accessorio per le pale. Aggiungere la pasta di nocciole e il sale. Aggiungere il resto dei solidi. Terminare l'impasto aggiungendo l'uovo. Lasciare riposare l'impasto, coperto da pellicola, per tutta la notte. Stendere a 4 mm e cuocere a 150 °C per 15 minuti nella teglia desiderata.



Babà al rum agrumato

Elaborazione principale

PER 1 PORZIONE

Composta di yuzu.....	5 g	4,55%
Cre moso allo yuzu.....	30 g	27,27%
Babà al rum.....	75 g	68,18%
Spicchi di limone.....	qs	
Menta fresca.....	qs	

Tagliare il babà in diversi dischi. Disporre la crema di yuzu al centro e aggiungere qualche puntino di composta di yuzu. Guarnire con alcune foglie di menta e spicchi di limone fresco.

Composta di yuzu

Purea di yuzu.....	300 g	41,15%
Purea di limone.....	100 g	13,72%
Purea di mela.....	150 g	20,58%
Gracila Gel 43201.....	9 g	1,23%
Zucchero.....	170 g	23,32%

Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.



Cre moso allo yuzu

Succo di yuzu.....	350 g	34,21%
Acqua.....	300 g	29,33%
Zucchero.....	180 g	17,60%
Pectina Fruit NH 37850.....	13 g	1,27%
Natur Emul 38850.....	10 g	0,98%
Grasso di cocco deodorato 37327.....	140 g	13,69%
Inulina a caldo 39460.....	30 g	2,93%
Baking Powder Std 37117.....	5 g	1,09%

Mescolare lo zucchero, la pectina e il Natur Emul. Separatamente, mescolare il succo e l'acqua. Scaldare i liquidi a 40 °C e aggiungere gli ingredienti secchi a pioggia mentre si macina. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e far raffreddare a 45 °C. Aggiungere il grasso di cocco e frullare bene con un frullatore. Raffreddare a 4 °C il più rapidamente possibile. Conservare in frigorifero per 12 ore prima dell'uso.



:D)is fru t'ur

La collaborazione Sosa x Disfrutar

Il ristorante **Disfrutar**, aperto dal dicembre 2014, nasce dopo anni di intenso lavoro presso elBulli, dove Mateu Casañas, Oriol Castro ed Eduard Xatruch si sono conosciuti e formati professionalmente, e dopo aver consolidato il lavoro svolto al ristorante Compartir, aperto nell'aprile 2012 a Cadaqués.

Il Disfrutar ha concluso l'anno 2023 con la terza stella Michelin, il Premio Nazionale di Gastronomia e il premio per il miglior ristorante d'Europa. Infine, si è classificato secondo ai premi World 50 Best Restaurants.



In **Sosa Ingredients**, guidati dal gusto per il cambiamento e accompagnati da chef di alto livello, sviluppiamo ingredienti sempre più stimolanti, innovativi e di ispirazione. È questo il caso di Gracila Gel, un prodotto sviluppato e testato fin dall'inizio insieme al team di Disfrutar. Un ingrediente nuovo, senza additivi e che offre un'ampia gamma di consistenze.





Gelatina di mais aerata in ceviche

x Disfrutar

Elaborazione principale

PER 1 PORZIONE

Pan di Spagna salato al mais
Cipolla rossa condita
Salsa di rana pescatrice con spirulina
Brodo di rana pescatrice
Olio di coriandolo
Latte di tigre
Gelato al latte di tigre
Granita al latte di tigre
Cubetti di avocado

Lime..... 1 u
 Olio extravergine d'oliva qs
 Germogli di coriandolo..... 12 u

1. Prendere uno dei cubetti di avocado e soffiare con il cannello finché l'avocado non è leggermente caramellato.
2. A destra e a sinistra della base del piatto, posizionare due cubetti di pan di Spagna di mais salato.
3. Sopra, il cubetto di avocado caramellato e un pezzo di cipolla rossa sopra l'avocado.
4. Versare due cucchiaini di brodo di rana pescatrice alla base del piatto.
5. Alternare 4 punti di latte di tigre, 9 punti di olio di coriandolo e 6 punti di salsa di rana pescatrice con spirulina sul brodo di rana pescatrice.
6. Disporre un germoglio di coriandolo su ogni cubetto di spugna di mais salata e uno sulla cipolla.
7. Disporre una *quenelle* di gelato al latte di tigre al centro del piatto.
8. Sul fondo del piatto, mettere un cucchiaino di granita di latte di tigre.
9. Completare con la scorza di lime sulla *quenelle* di gelato.

Pan di Spagna salato al mais

Frullato di mais.....250 g 97,09%
 Gracila Gel 432015 g 1,94%
 Lecitina di soia 38754..... 2,5 g 0,97%

1. Mescolare il mais con la lecitina e Gracila Gel.
2. Mescolare con una frusta fino a omogeneizzazione.
3. Versare il composto in una casseruola e portare a ebollizione, mescolando continuamente.
4. Togliere la miscela dal fuoco, lasciarla raffreddare a 50 °C e metterla in un sifone. Caricare con 2 cariche e agitare vigorosamente.
5. Mettere della pellicola nel contenitore che andremo a usare. Versare il composto a un'altezza di 6 cm e metterlo in freezer per 2 minuti. Mettere da parte e conservare in frigorifero fino a completa refrigerazione.
6. Togliere dal contenitore e tagliare a cubetti di 2,5 cm.
7. Sono necessarie due unità per persona.

Frullato di mais

Mais in scatola.....800 g	100%	1. Frullare il mais con l'acqua indicata nel becher americano fino a ottenere una crema fine.
		2. Passare attraverso un <i>Claribag</i> e conservare il succo ottenuto.

Cipolla rossa condita

Cipolla rossa..... 1 u		1. Sbucciare e tagliare la cipolla a spicchi sottili di 0,2 cm di spessore.
Succo d'arancia..... 100 g	49,75%	2. Immergere la cipolla in acqua ghiacciata per 10 minuti, scolarla e asciugarla su carta assorbente.
Succo di lime..... 100 g	49,75%	3. Incorporare il succo d'arancia, il succo di lime e l'origano..
Origano secco in polvere.....1 g	0,5%	4. Mettere sottovuoto la cipolla con la miscela di succhi e conservare in frigorifero a macerare per 24 ore.

Brodo di rana pescatrice

Teste di rana pescatrice..... 2 u		1. Pulire le teste delle rane pescatrici da eventuali resti di viscere all'interno e rimuovere gli occhi.
Olio extravergine d'oliva.....200 g	99,5%	2. Tagliare la testa della rana pescatrice in pezzi di circa 10 cm e lasciarli in acqua e ghiaccio per 2 ore per farli spurgare.
Gomma xantana Clear 38694.....1 g	0,5%	3. Scolare i pezzi di testa di rana pescatrice dissanguati.
Sale..... qs		4. Scaldare 150 grammi di olio extravergine di oliva in una casseruola e aggiungere i pezzi di testa di rana pescatrice.
		5. Soffriggere, salare e coprire la padella. Cuocere per 30 minuti a fuoco lento.
		6. Dopo questo tempo, la testa avrà rilasciato tutta l'acqua e la gelatina, ottenendo un gustoso succo di rana pescatrice.
		7. Filtrare attraverso un setaccio fine.
		8. Aggiungere a 200 grammi di succo di rana pescatrice ottenuto la xantana indicata e frullare con un mixer elettrico fino a quando non ci sono grumi.
		9. Emulsionare con i restanti 50 grammi di olio extravergine di oliva, poco alla volta, continuando a frullare con la frusta elettrica.
		10. Salare a piacere e conservare.

Salsa di rana pescatrice con spirulina

Brodo di rana pescatrice 50 ml	≈90,91%	1. Mettere gli ingredienti in una ciotola e, con l'aiuto di una frusta, scioglierli fino a quando non ci sono grumi.
Spirulina blu.....5 g	≈9,09%	

Olio di coriandolo

Foglie di coriandolo..... 50 g	33,33%	1. Sbollentare le foglie di coriandolo in acqua bollente, scolarle e raffreddarle in acqua ghiacciata.
Olio di girasole..... 100 g	66,67%	2. Scolare bene le foglie raffreddate e frullarle con l'olio di girasole nel becher americano.
		3. Scolare e conservare in un dispenser per salse.

Latte di tigre

Aglione.....	40 g	4,18%	1. Sbucciare e schiacciare l'aglio.
Zenzero	50 g	5,23%	2. Sbucciare e tagliare lo zenzero a julienne.
Cipolla rossa	180 g	18,83%	3. Sbucciare e tagliare la cipolla a julienne.
Sedano.....	120 g	12,55%	4. Spezzare i rametti di coriandolo.
Brodo di dashi in polvere	50 g	5,23%	5. Pulire e tagliare il sedano.
Ghiaccio.....	250 g	26,16%	6. Mettere tutti gli ingredienti di cui sopra in un sacchetto sottovuoto insieme al dashi in polvere, al ghiaccio e al succo di limone.
Succo di limone	240 g	25,11%	7. Mettere sottovuoto, mescolare e lasciare riposare per 4 ore in frigorifero. Filtrare.
Rametti di coriandolo	25 g	2,62%	8. Aggiungere al latte di tigre ottenuto la xantana indicata e frullare con un mixer elettrico fino a quando non ci sono grumi.
Gomma xantana 38696	0,8 g	0,08%	9. Conservare in frigorifero.

Gelato al latte di tigre

Latte di tigre	300 g	97,72%	1. Con l'aiuto di una frusta elettrica, mescolare gli ingredienti fino al completo scioglimento.
Anticristallizzante per sorbetto	7 g	2,28 %	2. Refrigerare per 24 ore prima di congelare in un contenitore Pacojet.
			3. Turbinare nella Pacojet prima dell'uso.

Granita al latte di tigre

Latte di tigre	250 g	100%	1. In una ciotola, utilizzare una frusta per mescolare il latte di tigre con l'azoto liquido necessario.. Frullare e aggiungere l'azoto fino a ottenere una consistenza tipo granita. Conservare fino al momento dell'uso.
Azoto liquido	qs		

Cubetti di avocado

Avocado maturo	1 u	100%	1. Con l'aiuto di un punteruolo, tagliare l'avocado a metà. Rimuovere il nocciolo e sbucciare.
			2. Tagliare una sfoglia di 1,2 cm di spessore e tagliarla a cubetti di 1,2 cm.
			3. Conservare in frigorifero coperto con pellicola trasparente fino al momento dell'uso.
			4. Ne servirà 1 a persona.



←
**GUARDA IL VIDEO DELLA
NOSTRA COLLABORAZIONE
CON DISFRUTAR!**









**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

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

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

