



# COMMENT AGGLUTINER DES SOLIDES ET FORMER DES GÉLATINES THERMO-IRRÉVERSIBLES ?

GELBINDER



**Sosa Ingredients**

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

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





### Óscar Albiñana

*Expert en innovation*

Cuisinier et pâtissier de formation. Spécialiste en ingrédients techniques.

CAT CAST ENG



### Javier Guillén

*Expert en pâtisserie et en chocolaterie*

Formé en pâtisserie, il domine tous les domaines. En charge de la création de la partie sucrée.

CAST FR ENG IT PORT



### Guillermo Corral

*Coordinateur d'Aula Sosa*

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT

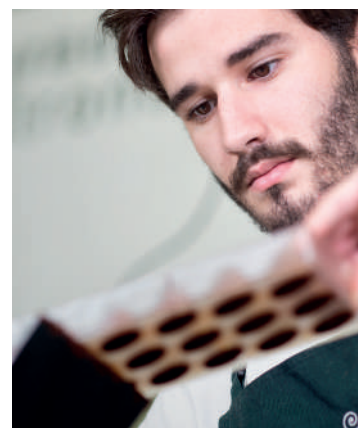


### Eduard Azuaza

*Conseiller technique*

Cuisinier de formation. Spécialiste en cuisine et desserts de restaurant.

CAT CAST FR ENG RUM  
IT



### Jean Siviéude

*Conseiller technique*

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

## GELBINDER

Mélange d'alginate, de calcium et de sels retardateurs



Dosage: 1-4 %

Code	Poids	u/boîte
37873	500 g	6 u

### PROPRIÉTÉS

Effet agglutinant gélifiant thermo-irréversible.

### UTILISATION

Pour les terrines ou les agglutinants, saupoudrer le Gelbinder sur les éléments solides légèrement humidifiés, au minimum 10 % de liquide aqueux par rapport aux solides afin d'hydrater convenablement le produit et activer son effet gélifiant. Façonner et laisser gélifier.

Pour les gélatines thermo-irréversibles, incorporer le Gelbinder dans le liquide à gélifier en agitant fortement, verser dans le moule souhaité et laisser gélifier. La gélification se produit généralement au bout d'une vingtaine de minutes après avoir hydraté le Gelbinder. La complète hydratation se produit au bout de 24 heures.

La dureté de la gélatine peut varier en fonction du milieu et du temps de gélification.

### REMARQUES

La gélification peut être plus rapide et plus solide avec des aliments riches en calcium. À l'inverse, avec des aliments riches en sel ou en acides, la gélification peut être plus lente et moins solide.

### ÉLABORATIONS

Mille feuilles compactes, agglutinés multiformes, gélatines thermo-irréversibles, terrines.

### AVANTAGES DU PRODUIT

- Agglutinant d'origine végétale.
- Gélification thermo-irréversible.
- Il forme une gélatine robuste et élastique.
- N'ajoute pas de saveur.



**Allergènes**  
Sans allergènes



*Avec le **Gelbinder** nous pouvons agglomérer des ingrédients solides en froid. Le gel formé est thermo-irréversible, on peut donc servir des élaborations à froid ou à chaud.*

## BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 MILLE-FEUILLES COMPACTES



BASE 2 AGGLUTINÉS MULTIFORMES



BASE 3 GÉLATINES THERMOIRRÉVERSIBLES



BASE 4 TERRINES CHAUDES



BASE 5 TERRINES FROIDES



## BASE 1 MILLE-FEUILLES COMPACTES



### Mille-feuilles de légumes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Citrouille		220	30,56	305,56
	Celerie		220	30,56	305,56
	Courgette		220	30,56	305,56
37873	Gelbinder	Sosa	20	2,78	27,78
38771	Maltodextrine	Sosa	40	5,56	55,56
	<b>Pour 650 g</b>	Total	720		1000

Couper les légumes en lameles de un 1 mm de epaisseur y blanchir dânes de l'eau bouillante. Refroidir avec de l'eau froide et égoutter. Monter la terrine an intercalant des capes de légumes et le mélange de Gelbinder et maltodextrine. Presser la terrine et laisser refroidir une heure avant d'utiliser.



## BASE 2 AGGLUTINÉS MULTIFORMES



### Boulettes de crevettes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crevettes		250	77,16	771,60
	Herves liophilisée		2	0,62	6,17
	Gingembre		2	0,62	6,17
	Sel		2	0,62	6,17
37873	Gelbinder	Sosa	6	1,85	18,52
38771	Maltodextrine	Sosa	12	3,70	37,04
	Fond de crevettes		50	15,43	154,32
	<b>Pour 300 g</b>	Total	324		1000

Couper les crevettes fines et assoner avec les herbes, le gingembre et le bouillon, mélangé bien. Ajouter le Gelbinder et la maltodextrine mélange a la avance petit a petit et remuer bien. Former les boulettes et laisser reposer une nuit avant d'utiliser.

## BASE 3 GÉLATINES THERMOIRRÉVERSIBLES



### Tagliatelle de pancetta et parmesan

Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
37873	Gelbinder	Sosa	20	3,57	35,71
39282	Maltodextrine	Sosa	40	7,14	71,43
<b>Bouillon de pancetta et parmesan</b>			500	89,29	892,86
<b>Pour 500 g</b>			Total	560	1000

Mélanger le jus avec le Gelbinder et la maltodextrine préalablement combiné. Mixer 1 minute et couler sur plaque. Laisser refroidir une nuit et couper en forme de tagliatelles.

### Bouillon de pancetta et parmesan

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Pancetta		120	13,48	134,83
	Parmesan		70	7,87	78,65
	Eau		700	78,65	786,52
<b>Pour 500 g</b>			Total	890	1000

Couper la pancetta en petits dés et revenir 10 minutes a feu moyen. Jusqu'à ce quelle soit bien croustillante. Moullier avec l'eau, ajouter le parmesan rapé et laisser réduire à feu très doux jusqu'à l'obtention de 800 ml de bouillon. Passer au chinois et laisser refroidir pour faire décanter la graisse. Conserver a 4 °C pour 3 jours maximum.

## BASE 4 TERRINES CHAUDES



### Terrine de poulet et crevettes Tandoori



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
39039	Tandoori Massala	Sosa	50	3,70	37,04
37873	Gelbinder	Sosa	50	3,70	37,04
	Blanc de poulet		150	11,11	111,11
	Crevettes		100	7,41	74,07
	Eau		1000	74,07	740,74
	<b>Pour 1,1 kg</b>	Total	1350		1000

Mélanger le Tandoori et le Gelbinder dans un bol. Couper le blanc de poulet en batonnets de 1 cm d'épaisseur. Décortiquer les crevettes et les vider. Paner ces deux éléments dans le mélange précédent. Les plonger dans l'eau quelques secondes. Les disposer en intercalant poulet et crevettes sur un film. Former une ballotine de 6 cm de diamètre. Reposer une nuit au frais.

## BASE 5 TERRINES FROIDES



### Pressé de fruits

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Melon espagnol		100	15,63	156,25
	Pastèque		100	15,63	156,25
	Kiwi		100	15,63	156,25
	Melon de cavailon		100	15,63	156,25
	Menthe		10	1,56	15,63
	Sirop 30 °B		200	31,25	312,50
37873	Gelbinder	Sosa	10	1,56	15,63
39282	Maltodextrine	Sosa	20	3,13	31,25
	<b>Pour 640 g</b>		Total 640		1000

Couper les fruits en cubes de 2x2 cm et les mettre dans un sac sous vide. Ajouter le sirop et la menthe. Mettre sous vide à 100%. Reposer une heure au frais. Egoutter et couper en brunoise de 0,5x0,5 mm. À part, mélanger le Gelbinder et la maltodextrine dans un bol. Soudre en plusieurs fois ce mélange sur les fruits en remuant avec une cuillère. Presser ce mélange dans de cercles de 6 cm de diamètre pour 1,5 cm de haut. Reposer une nuit au frais.

# LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 MILLE-FEUILLES COMPACTES  
MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES AVEC ROQUETTE,  
GRAINES DE COURGE ET POUSES



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Mille-feuilles de légumes</b>		120	74,07	740,74
	<b>Mayonnaise de roquette</b>		30	18,52	185,19
38219	Graines de courge cantonaises	Sosa	10	6,17	61,73
	Pousse de kale		1	0,62	6,17
37807	Cristaux de sel de Méditerranée	Sosa	1	0,62	6,17
	<b>Pour 1 portion</b>	Total	162		1000

Couper la terrine et marquer dans une poêle avec un peu d'huile. Deposer dans une assiette et ajouter la mayonnaise. Finir le plat avec des pepins de courge cantonais et les pousses.

### Mille-feuilles de légumes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Citrouille		100	30,30	303,03
	Céleri		100	30,30	303,03
	Courgette		100	30,30	303,03
37873	Gelbinder	Sosa	10	3,03	30,30
38771	Maltodextrine	Sosa	20	6,06	60,61
	<b>Pour 300 g</b>	Total	330		1000

Couper les légumes en lameles de un 1 mm de epaisseur y blanchir dânes de l'eau bouillante. Refroidir avec de l'eau froide et égoutter. Monter la terrine an intercalant des capes de légumes non égouttés et le mélange de Gelbinder et maltodextrine. Presser la terrine et laisser refroidir une heure avant d'utiliser.

### Mayonnaise de roquette

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Roquette		90	23,75	237,47
	Eau		100	26,39	263,85
	Huile de olive		100	26,39	263,85
	Huile de tournesol		70	18,47	184,70
	Sel		4	1,06	10,55
38850	Natur Emul	Sosa	4	1,06	10,55
38967	Potatowhip	Sosa	1	0,26	2,64
	Jus de citron		10	2,64	26,39
	<b>Pour 350 g</b>	Total	379		1000

Blanchir la roquette dans de l'eau bouillante pendant 5 secondes et refroidir. Egoutter et mixer avec les 100 g d'eau. Chinoiser et réserver. Mixer avec le Natur Emul, Potatowhip et le sel et émulsifier avec les huiles et le jus de citron.

BASE 2 AGGLUTINÉS MULTIFORMES  
**BOULETTES DE CREVETTE AVEC SHITAKE ET PLANCTON**



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Boulettes de crevettes</b>		80	34,78	347,83
	<b>Bisque de crevettes</b>		100	43,48	434,78
	<b>Bicuit mcro-onde de plancton</b>		20	8,70	86,96
	Shitake frais		30	13,04	130,43
	<b>Pour 1 portion</b>	Total	230		1000

Cuire les boulettes dans le bouillon à 80 °C pendant 5 minutes. Chauffer la soupe et disposer à la base d'un plat. Avec le biscuit microonde. Finir avec les shitake sauté.

### Boulettes de crevettes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crevettes		250	77,16	771,60
	Salade d'herbes liophilisées		2	0,62	6,17
	Gingembre		2	0,62	6,17
	Sel		2	0,62	6,17
37873	Gelbinder	Sosa	6	1,85	18,52
38771	Maltodextrine	Sosa	12	3,70	37,04
	<b>Bouillon de crevettes</b>		50	15,43	154,32
	<b>Pour 300 g</b>	Total	324		1000

Couper les crevettes fines et assoner avec les herbes, le gingembre est le bouillon, mélangé bien. Ajouter le Gelbinder et la maltodextrine mélange a la avance petit a petit et remuer bien. Former les boulettes et laisser reposer une nuit avant d'utiliser.

### Bicuit micro-onde de plancton

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		250	70,82	708,22
38461	Albuwhip	Sosa	30	8,50	84,99
38597	Easyplancton	Sosa	30	8,50	84,99
	Sel		3	0,85	8,50
	Farine		40	11,33	113,31
	<b>Pour 300 g</b>	Total	353		1000

Mélanger les ingrédients avec le mixeur a immerison. Remplir le siphon avec deux charges. Remplir les goblelets et cuire au microondes 40 secondes.

## Bouillon de crevettes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Têtes de crevettes		250	22,22	222,22
37120	Paella fond	Culinary Journey	100	8,89	88,89
	Eau		750	66,67	666,67
	Huile d'olive		25	2,22	22,22
	<b>Pour 750 g</b>	Total	1125		1000

Dorer les têtes de crevettes avec l'huile pendant 5 minutes et mouiller avec le fond et l'eau. Bouillir pendant 30 minutes et égoutter. Réserver.

## Bicuit micro-onde de plancton

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		250	70,82	708,22
38461	Albuwhip	Sosa	30	8,50	84,99
38597	Easyplancton	Sosa	30	8,50	84,99
	Sel		3	0,85	8,50
	Farine		40	11,33	113,31
	<b>Pour 300 g</b>	Total	353		1000

Mélanger les ingrédients avec le mixeur à immersion. Remplir le siphon avec deux charges. Remplir les gobelets et cuire au microondes 40 secondes.

BASE 3 GÉLATINES THERMOIRRÉVERSIBLES  
**TAGLIATELLES DE PARMESAN ET PANCETTA CARBONARA**



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Tagliatelle de pancetta et parmesan</b>		100	47,51	475,06
	Jaune d'œuf		40	19	190,02
	Parmesan		20	9,50	95,01
37581	Poivre noir	Sosa	0,50	0,24	2,38
	Pancetta		40	19	190,02
	Eau		10	4,75	47,51
	<b>Pour 1 portion</b>	Total	210,10		1000

Couper les tagliatelles, réserver. Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf, le parmesan rapé, le poivre et l'eau. Chauffer au bain marie à 65 °C jusqu'à ce que l'appareil prenne de la texture sans qu'il coagule. Ajouter les tagliatelles et bien mélanger. A part couper la pancetta en dès et faire suer dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante. Disposer les tagliatelles en nid dans un plat raper un peu de parmesan et ajuster de poivre. Terminer avec la pancetta croustillante.

### Tagliatelle de pancetta et parmesan

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37873	Gelbinder	Sosa	20	3,57	35,71
39282	Maltodextrine	Sosa	40	7,14	71,43
<b>Bouillon de pancetta et parmesan</b>			500	89,29	892,86
<b>Pour 500 g</b>			Total	560	1000

Mélanger le jus avec le Gelbinder et la maltodextrine préalablement combiné. Mixer 1 minute et couler sur plaque. Laisser refroidir une nuit et couper en forme de tagliatelles.

### Bouillon de pancetta et parmesan

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Pancetta		120	13,48	134,83
	Parmesan		70	7,87	78,65
	Eau		700	78,65	786,52
<b>Pour 500 g</b>			Total	890	1000

Couper la pancetta en petits dés et revenir 10 minutes a feu moyen. Jusqu'à ce quelle soit bien croustillante. Moullier avec l'eau, ajouter le parmesan rapé et laisser réduire à feu très doux jusqu'à l'obtention de 800 ml de bouillon. Passer au chinois et laisser refroidir pour faire décanter la graisse. Conserver a 4 °C pour 3 jours maximum.

BASE 4 TERRINES CHAUDES

TERRINE DE POULET ET CRETTES TANDOORI



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Terrine de poulet et crevettes Tandoori</b>		90	68,75	687,55
	<b>Sauce aérée au curry</b>		30	22,92	229,18
38452	Air Bag de porc granuleux	Sosa	10	7,64	76,39
38458	Basilic lyophilisé en poudre	Sosa	0,10	0,08	0,76
	Ciboulette		0,50	0,38	3,82
	Basilic frais		0,30	0,23	2,29
	<b>Pour 1 portion</b>	Total	130,90		1000

Couper la terrine et la marquer latéralement à la poêle. Chauffer la sauce et l'aérer avec le bain-mix. Frire l'Airbag, l'égoutter et l'assaisonner avec le basilic. Disposer la terrine sur la base du plat, ajouter la sauce et l'Airbag. Terminer avec la ciboulette coupée en fine julienne et les feuilles de basilic frais.

### Terrine de poulet et crevettes Tandoori

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
39039	Tandoori Massala	Sosa	50	3,70	37,04
37873	Gelbinder	Sosa	50	3,70	37,04
	Blanc de poulet		150	11,11	111,11
	Crevettes		100	7,41	74,07
	Eau		1000	74,07	740,74
	<b>Pour 350 g</b>	Total	1350		1000

Mélanger le Tandoori et le Gelbinder dans un bol. Couper le blanc de poulet en batonnets de 1 cm d'épaisseur. Décortiquer les crevettes et les vider. Paner ces deux éléments dans le mélange précédant. Les plonger dans l'eau quelques secondes. Les disposer en intercalant poulet et crevettes sur un film. Former une ballotine de 6 cm de diamètre. Reposer une nuit au frais. Cuire la terrine une fois mise sous vide dans un four vapeur à 64 °C pendant 45 minutes.

### Sauce aérée au curry

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
37679	Sauce curry vert	Culinary Journey	100	66,01	660,07
	Lait		50	33	330,03
38754	Lécithine de soja	Sosa	1,50	0,99	9,90
	<b>Pour 150 g</b>	Total	151,50		1000

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et chauffer à 60 °C. Mixer et aérer avec le bainmix.

BASE 5 TERRINES FROIDES  
**PRESSÉ DE FRUITS AVEC UNE SAUCE À LA FRAMBOISE  
ET À LA MANGUE**



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	<b>Pressé de fruits</b>		110	59,43	594,27
	<b>Sauce a la mangue</b>		15	8,10	81,04
	<b>Sauce du framboise</b>		15	8,10	81,04
	Jus d'orange		25	13,51	135,06
	Menthe fraiche		0,10	0,05	0,54
	Orange		20	10,80	108,05
	<b>Pour 185 g</b>	Total	185,10		1000

Disposez la sauce aux framboises et la sauce aux mangues au fond de l'assiette. Placez le presée de fruites au-dessus avec quelques segments orange au hasard. Terminez le dessert avec la neige fondue à l'orange que nous allons préparer en grattant le jus congelé avec une fourchette et en le décorant avec quelques pousses de menthe.

## Pressé de fruits

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Melon espagnol		100	15,63	156,25
	Pastèque		100	15,63	156,25
	Kiwi		100	15,63	156,25
	Melon de cavaillon		100	15,63	156,25
	Menthe		10	1,56	15,63
	Sirop 30 °B		200	31,25	312,50
37873	Gelbinder	Sosa	10	1,56	15,63
39282	Maltodextrine	Sosa	20	3,13	31,25
	<b>Pour 640 g</b>	Total	640		1000

Couper les fruits en cubes de 2x2 cm et les mettre dans un sac sous vide. Ajouter le sirop et la menthe. Mettre sous vide à 100%. Reposer 1 heure au frais. Egoutter et couper en brunoise de 0,5x0,5 mm. A part, mélanger le Gelbinder et la Maltodextrine dans un bol. Soupoudrer en plusieurs fois ce mélange sur les fruits en remuant avec une cuillère. Presser ce mélange dans de cercles de 6 cm de diamètre pour 1,5 cm de haut. Reposer une nuit au frais.

## Sauce a la mangue

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de mangue		200	82,64	826,45
	Sirop TPT		40	16,53	165,29
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,83	8,26
	<b>Pour 240 g</b>	Total	242		1000

Mélangez les trois produits et broyez-les pendant deux minutes. Laissez reposer pour éliminer l'air ou mettez-le dans la machine sous vide.

## Sauce du framboise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de framboise		200	82,64	826,45
	Sirop TPT		40	16,53	165,29
37874	Gelespessa	Sosa	2	0,83	8,26
	<b>Pour 242 g</b>	Total	242		1000

Mélangez les trois produits et broyez-les pendant deux minutes. Laissez reposer pour éliminer l'air ou mettez-le dans la machine sous vide.