



¿CÓMO REALIZAR ESPUMAS FRÍAS, CALIENTES Y BIZCOCHOS EN SIFÓN?

PROESPUMA FRÍO / PROESPUMA CALIENTE / ALBUWHIP



Sosa Ingredients

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

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





Óscar Albiñana

Responsable del departamento de I+D y técnico

Cocinero y pastelero de formación. Especialista en ingredientes técnicos.

CAT CAST ENG



Javier Guillén

Experto en pastelería y chocolatería

Formado en pastelería, domina todas sus ramas. A cargo de la creación de la parte dulce.

CAST FR ENG IT PORT



Eduard Azuaza

Asesor técnico

Cocinero de formación. Especialista en cocina y postres de restaurante.

CAT CAST FR ENG RUM
IT

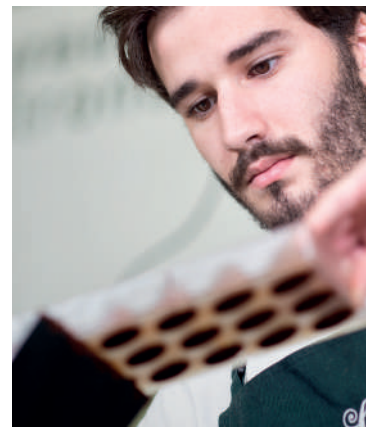


Guillermo Corral

Asesor técnico

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéude

Asesor técnico

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

PROESPUMA FRÍO

Estabilizante de espumas frías



Dosificación: 5-10 %

Código	Peso	u/caja
38976	700 g	6 u

PROPIEDADES

Ayuda a montar la preparación.

MODO DE USO

Disolver en frío.

APLICACIÓN

Cualquier preparación líquida o semilíquida.

ELABORACIONES

Espumas frías con sifón.



Alérgenos
Lácteos



Proespuma Frío permite la realización de espumas frías estables sin necesidad de reposo, partiendo de cualquier líquido y sin alterar su sabor.

PROESPUMA CALIENTE

Estabilizante de espumas calientes



Dosificación: 5-10 %

Código	Peso	u/caja
38973	500 g	6 u

PROPIEDADES

Efecto montante, espumante y emulsionante.

MODO DE USO

Disolver en la preparación deseada.

APLICACIÓN

Cualquier preparación líquida o semilíquida.

OBSERVACIONES

Calentar mínimo a 50 °C y máximo a 70 °C.

ELABORACIONES

Espumas calientes con sifón.



Alérgenos
Huevo



Proespuma Caliente nos permite la realización de espumas calientes estables sin necesidad de reposo, partiendo de cualquier líquido y sin alterar su sabor.

ALBUWHIP

Albúmina de huevo en polvo



Dosificación: 8/10 %

Código	Peso	u/caja
38461	500 g	6 u

PROPIEDADES

Efecto montante, emulsionante y coagulante. Substituto de la clara de huevo.

MODO DE USO

Mezclar en frío en la base líquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación. Para conseguir un montado uniforme y estable, es conveniente realizarlo con montadora automática de varillas. Mejora las características montantes hidratando el producto durante 24 horas previo al montado.

APLICACIÓN

Cualquier líquido acuoso independientemente de su pH (pulpas de frutas y verduras, licuados, caldos desgrasados, aguas aromatizadas.) En líquidos que contengan enzimas, éstas desactivan el poder montante y es necesario reactivarlas mediante calor (70 °C) antes de incorporar el Albuwhip.

OBSERVACIONES

Gran capacidad de retención de aire, hasta un 60%.

Capacidad coagulante a partir de 57 °C.

25% más de capacidad montante y 5 veces más estable que la clara fresca.

ELABORACIONES

Merengues, bizcochos, masas batidas, macarón, marshmallow, mousse, soufflé, espumas...

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- 5 veces más estabilidad respecto a la clara de huevo fresca.
- 60% de retención de aire. 25% más capacidad montante respecto a la clara de huevo fresca.
- Substitución del agua de la clara de huevo por líquidos que aporten sabor.
- Funcionalidad en alto rango de pH.
- Capacidad coagulante a partir de 57 °C.



Alérgenos
Huevo

*Albuwhip permite realizar espumas coaguladas.
Añadiendo harina a la mezcla podemos realizar un
bizcocho cocido al microondas partiendo de una espuma.*

BASES DESARROLLADAS

BASE 1 MICROBIZCOCHOS



BASE 2 ESPUMAS FRÍAS



BASE 3 ESPUMAS CALIENTES



BASE 4 ESPUMAS BEBIBLES



BASE 1 MICROBIZCOCHOS



Microbizcocho de pistacho



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36863	Pasta pura de pistacho	Sosa	40	11,38	113,80
38461	Albuwhip	Sosa	20	5,69	56,90
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	30	8,53	85,35
	Agua		200	56,90	568,99
	Sal		1	0,28	2,84
34353	Azúcar	Sosa	60	17,07	170,70
37900	Food Colour verde	Sosa	0,50	0,14	1,42
	Para 350 g	Total	351,50		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien un minuto. Verter en un sifón con dos cargas de gas. Llenar vasos de cartón con un agujero en la base y cocer al microondas durante 40 segundos a 1000 W. Disponer bocabajo en una rejilla y dejar enfriar.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

BASE 2 ESPUMAS FRÍAS



Espuma de melocotón de viña



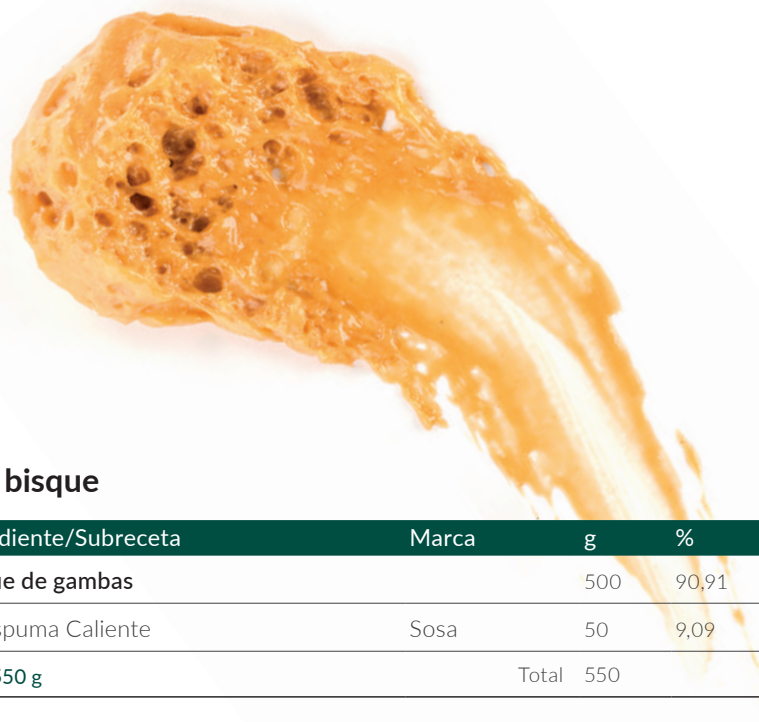
Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34459	Pulpa de melocotón de viña	Ravifruit	400	90,91	909,09
38976	Proespuma Frío	Sosa	40	9,09	90,91
Para 440 g			Total 440		1000

Mezclar los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

BASE 3 ESPUMAS CALIENTES



Espuma de bisque

Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Bisque de gambas		500	90,91	909,09
38973	Proespuma Caliente	Sosa	50	9,09	90,91
	Para 550 g	Total	550		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Calentar a 60 °C sin dejar de remover y verter en el sifón. Cargar con dos cargas de gas y reservar en un baño María a 70 °C.

Tools

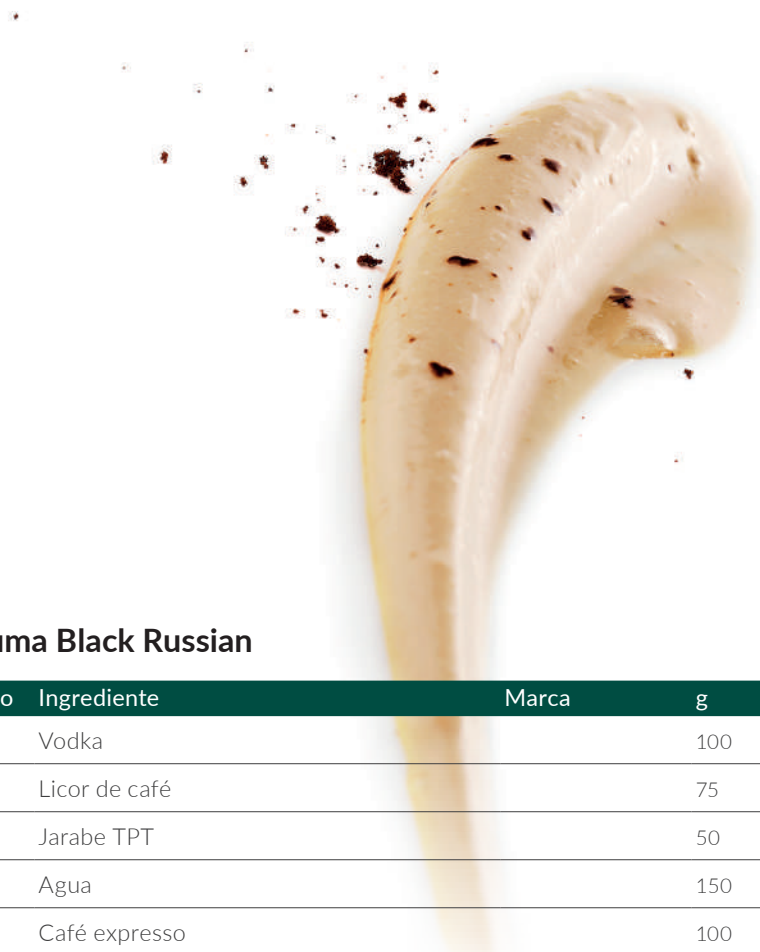
Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

Bisque de gambas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Cabezas de gambas		300	26,86	268,58
	Apio		300	26,86	268,58
	Hinojo		150	13,43	134,29
	Tomate concentrado		100	8,95	89,53
	Licor de anís		100	8,95	89,53
	Aceite de oliva		80	7,16	71,62
	Ajo		20	1,79	17,91
38593	Curry Madras	Sosa	8	0,72	7,16
67812	Café liofilizado	Sosa	1	0,09	0,90
36614	Nata 35%	Elle&Vire	50	4,48	44,76
	Sal		8	0,72	7,16
	Para 950 g		Total	1117	1000

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Cubrir con el agua y cocer 40 minutos a fuego lento. Colar y añadir el café, el curry, la nata y la sal todavía en caliente. Dejar enfriar y reservar.

BASE 4 ESPUMAS BEBIBLES



Espuma Black Russian



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Vodka		100	20,20	202,02
	Licor de café		75	15,15	151,52
	Jarabe TPT		50	10,10	101,01
	Agua		150	30,30	303,03
	Café expresso		100	20,20	202,02
38976	Proespuma Frío	Sosa	20	4,04	40,40
	Para 490 g		Total 495		1000

Mezclar los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

BASE 1 MICROBIZCOCHOS TARTELETA JARDÍN DE PISTACHO Y FRESA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Sablée de albahaca		200	25,16	251,57
	Frangipane de pistacho		220	27,67	276,73
	Cremoso de fresa		180	22,64	226,42
	Microbizcocho de pistacho		150	18,87	188,68
36989	Pistacho	Sosa	30	3,77	37,74
	Hojas de hierbaluisa fresca		5	0,63	6,29
	Brotos de hinojo		5	0,63	6,29
	Hojas de menta fresca		5	0,63	6,29
	Crumble de pistacho		qs		
	Para 1 unidad	Total	795		1000

Rellenar las tartaletas con el frangipane y cocer 20 minutos a 140 °C. Una vez frío, rellenar con el cremoso de fresa y alisar. Disponer el microbizcocho en trozos por encima. Repartir el crumble, los pistachos y los brotes y hierbas de manera aleatoria.

Sablée de albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	75	21,68	216,76
38489	Azúcar lustre	Sosa	45	13,01	130,06
36883	Harina de almendra	Sosa	15	4,34	43,35
	Sal		1	0,29	2,89
34370	Huevo entero pasteurizado		115	33,24	332,37
34422	Harina Frolla	Molino Quaglia	80	23,12	231,21
38458	Albahaca liofilizada en polvo	Sosa	15	4,34	43,35
	Para 340 g	Total	346		1000

Usando la pala mezclar el lustre con la mantequilla y la albahaca. Añadir la harina de almendra y seguir mezclando. Añadir el huevo y emulsionar bien. Por último, añadir la harina y mezclar bien. Dejar reposar la masa durante 1 hora antes de usar. Forrar los moldes de tartaleta y hornear durante 15 minutos a 140 °C.

Frangipane de pistacho

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	50	11,06	110,62
36823	Harina de pistacho	Sosa	50	11,06	110,62
34370	Huevos enteros		50	11,06	110,62
34353	Azúcar	Sosa	70	15,49	154,87
	Leche		160	35,40	353,98
36863	Pasta pura de pistacho	Sosa	60	13,27	132,74
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,66	6,64
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	8	1,77	17,70
	Sal		1	0,22	2,21
	Para 450 g	Total	452		1000

Mezclar bien el azúcar y la mantequilla. Añadir la harina de pistacho y mezclar otra vez. Añadir el huevo. Aparte, mezclar la leche y el Gelcrem. Llevar a ebullición. Verter sobre la pasta pura el Natur Emul y la sal previamente bien mezclados. Combinar las elaboraciones con una varilla y mezclar 2 minutos. Dejar reposar la masa 1 hora en nevera.

Cremoso de fresa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34482	Puré de fresa	Ravifruit	325	65,66	656,57
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,61	6,06
34353	Azúcar	Sosa	90	18,18	181,82
67342	Grasa de coco desodorizada	Sosa	70	14,14	141,41
38892	Pectina Fruit NH	Sosa	7	1,41	14,14
Para 480 g			Total	495	1000

Mezclar el azúcar, Natur Emul y la pectina. Calentar el puré de fresa a 40 °C y añadir la mezcla anterior poco a poco en forma de lluvia al mismo tiempo que mezclamos con unas varillas. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir la grasa de coco y triturar bien con un túrmix. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.

Microbizcocho de pistacho

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36863	Pasta pura de pistacho	Sosa	20	11,33	113,31
38461	Albuwhip	Sosa	10	5,67	56,66
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	15	8,50	84,99
	Agua		100	56,66	566,57
	Sal		1	0,57	5,67
34353	Azúcar	Sosa	30	17	169,97
37900	Food Colour verde	Sosa	0,50	0,28	2,83
Para 150 g			Total	176,50	1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien un minuto. Verter en un sifón con dos cargas de gas. Llenar vasos de cartón con un agujero en la base y cocer al microondas durante 40 segundos a 1000 W. Disponer bocabajo en una rejilla y dejar enfriar.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

Crumble de pistacho

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36860	Pasta pura de pistacho	Sosa	50	30,49	304,88
39087	Wax Concept	Sosa	3	1,83	18,29
34353	Azúcar	Sosa	50	30,49	304,88
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	50	30,49	304,88
	Agua		10	6,10	60,98
37808	Flor de sal de Guérande	Sosa	1	0,61	6,10
	Para 150 g		Total 164		1000

Colocar la pasta pura y el Wax Concept al baño María para fundir el wax a 65 °C. Añadir el agua y emulsionar bien. Una vez fundido, mezclar el resto de ingredientes hasta formar una masa homogénea. Dejar enfriar en nevera y desmigalar sobre un papel de horno. Cocinar a 140 °C durante 15 minutos.

BASE 2 ESPUMAS FRÍAS

ENSALADA DE APIO E HINOJO, MELOCOTÓN Y BERGAMOTA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Ensalada de apio e hinojo		80	44,44	444,44
	Espuma de melocotón de viña		60	33,33	333,33
	Helado de bergamota		40	22,22	222,22
	Para 1 ración	Total	180		1000

Ecurrir la ensalada y colocarla en la base del plato formando un nido. Disponer una *quenelle* de helado en el centro y terminar con la espuma encima.

Ensalada de apio e hinojo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Apio		100	33,33	333,33
	Hinojo		100	33,33	333,33
	Jarabe a 20 °Brix		100	33,33	333,33
	Para 300 g	Total	300		1000

Cortar el apio y el hinojo en juliana muy fina, con ayuda de una mandolina. Envasar al vacío junto con el jarabe y reservar 12 horas a 4 °C.

Espuma de melocotón de viña

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34459	Pulpa de melocotón de viña	Ravifruit	200	90,91	909,09
38976	Proespuma Frío	Sosa	20	9,09	90,91
Para 220 g			Total	220	1000

Mezclar los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

Helado de bergamota

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	200	28,29	282,89
36678	Procrema 100 Natur	Sosa	75	10,61	106,08
34353	Azúcar	Sosa	100	14,14	141,44
39462	Dextrosa	Sosa	25	3,54	35,36
	Leche		300	42,43	424,33
38288	Aroma de bergamota	Sosa	2	0,28	2,83
39421	Glicerina	Sosa	5	0,71	7,07
Para 700 g			Total	707	1000

Mezclar los ingredientes y triturar. Madurar durante al menos 6 horas y turbinar con una máquina de helado. Mantener en el congelador a -15 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

BASE 3 ESPUMAS CALIENTES BISQUE CON CAFÉ Y CURRY



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Espuma de bisque		100	42,37	423,73
	Patatas confitadas con café y curry		70	29,66	296,61
	Gambas		60	25,42	254,24
	Hoja de shiso morado		5	2,12	21,19
	Brotos de hinojo		1	0,42	4,24
	Para 1 ración	Total	236		1000

Envolver las colas de gamba con la hoja de shiso y cortar en trozos de 1 cm. Cortar las patatas en diagonal y disponerlas junto con las gambas de manera aleatoria en la base del plato. A continuación poner la espuma por encima y terminar con los brotes de hinojo.

Espuma de bisque

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Bisque de gambas		250	90,91	909,09
38973	Proespuma Caliente	Sosa	25	9,09	90,91
	Para 250 g	Total	275		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Calentar a 60 °C sin dejar de remover y verter en el sifón. Cargar con dos cargas de gas y reservar en un baño María a 70 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi

Bisque de gambas

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Cabezas de gambas		300	26,86	268,58
	Apio		300	26,86	268,58
	Hinojo		150	13,43	134,29
	Tomate concentrado		100	8,95	89,53
	Licor de anís		100	8,95	89,53
	Aceite de oliva		80	7,16	71,62
	Ajo		20	1,79	17,91
38593	Curry Madras	Sosa	8	0,72	7,16
67812	Café liofilizado	Sosa	1	0,09	0,90
36614	Nata 35%	Elle&Vire	50	4,48	44,76
	Sal		8	0,72	7,16
	Para 950 g	Total	1117		1000

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Cubrir con el agua y cocer 40 minutos a fuego lento. Colar y añadir el café, el curry, la nata y la sal todavía en caliente. Dejar enfriar y reservar.

Patatas confitadas con café y curry

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Patatas		100	43,86	438,60
	Café		20	8,77	87,72
38593	Curry madras	Sosa	5	2,19	21,93
	Aceite de oliva		100	43,86	438,60
	Sal		3	1,32	13,16
	Para 200 g	Total	228		1000

Cortar las patatas en forma cilíndrica 1 cm de grosor y envasar al vacío con el resto de ingredientes. Cocer al vapor a 95 °C durante 25 minutos. Enfriar y reservar.

BASE 4 ESPUMAS BEBIBLES BLACK RUSSIAN



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Espuma Black Russian		40	28,57	285,71
	Vodka		40	28,57	285,71
	Licor de café		20	14,29	142,86
	Hielo		40	28,57	285,71
	Para 1 unidad	Total	140		1000

Mezclar el vodka con el licor de café en una coctelera con hielo y agitar bien. Verter el contenido de la copa y terminar con la espuma.

Espuma Black Russian

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Vodka		100	20,20	202,02
	Licor de café		75	15,15	151,52
	Jarabe TPT		50	10,10	101,01
	Agua		150	30,30	303,03
	Café espresso		100	20,20	202,02
38976	Proespuma Frío	Sosa	20	4,04	40,40
	Para 490 g	Total	495		1000

Mezclar los ingredientes y triturar bien durante un minuto. Verter en un sifón y cargar con dos cargas de gas. Reservar a 4 °C.

Tools

Código	Herramienta	Marca
35880	Sifón de espuma	Isi
35075	Cargas de gas	Isi