



COMMENT RÉALISER DES ESPUMAS CHAUDS ET FROIDS AINSI QUE DES BISCUITS AU SIPHON ?

PROESPUMA FROID / PROESPUMA CHAUD / 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 du service R et D et technicien

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



Eduard Azuaza

Conseiller technique

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

CAT CAST FR ENG RUM IT

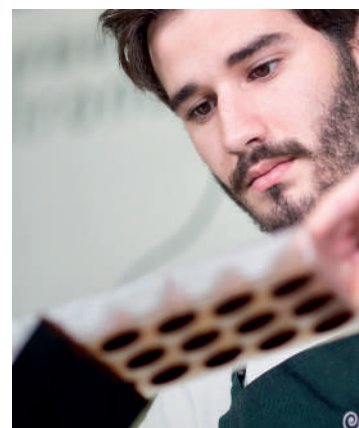


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

PROESPUMA FROID

Stabilisateur d'espumas à froid



Dosage: 5-10 %

Code	Poids	u/boîte
38976	700 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Aide à faire monter la préparation.

UTILISATION

Dissoudre à froid, dans une préparation liquide ou semi-liquide.

EMPLOI

Toute préparation liquide ou semi-liquide.

ÉLABORATIONS

Des mousses froides au siphon.



Allergènes
Produits à base de lait



Proespuma Froid permet de réaliser des espumas froids stables sans temps de repos, à partir de n'importe quel liquide et sans en modifier la saveur.

PROESPUMA CHAUD

Stabilisateur d'espumas à chaud



Dosage: 5-10 %

Code	Poids	u/boîte
38973	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Effet montant et émulsifiant.

UTILISATION

Dissoudre dans la préparation souhaitée.

EMPLOI

Toutes les préparations liquides ou semi-liquides.

REMARQUES

Chauffer entre 50 °C et 70 °C.

ÉLABORATIONS

Des mousses chaudes au siphon.



Allergènes
Œuf



Proespuma Chaud permet de réaliser des espumas chauds stables sans temps de repos, à partir de n'importe quel liquide et sans en modifier la saveur.

ALBUWHIP

Albumine d'œuf en poudre



Dosage: 8/10 %

Code	Poids	u/boîte
38461	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Effet montant, émulsifiant et coagulant. Remplace le blanc d'œuf.

UTILISATION

Mélanger à froid dans la base liquide sans matière grasse et disperser en agitant fortement. Pour obtenir un effet montant uniforme et stable, il est préférable de le faire avec un batteur électrique. Améliore les caractéristiques du montant si le produit est hydraté pendant 24 heures avant de le faire monter.

EMPLOI

Tout liquide aqueux quel que soit le pH (pulpes de fruits et légumes, milkshakes, bouillons dégraissés, eaux aromatisées.) Dans les liquides contenant des enzymes, ces dernières désactivent le pouvoir montant et il est nécessaire de les réactiver par la chaleur (70 °C) avant d'incorporer l'Albuwhip.

REMARQUES

Capacité de rétention d'air élevée, jusqu'à 60 %.

Capacité coagulante à partir de 57 °C.

25 % de plus de capacité montante et 5 fois plus stable que le blanc d'œuf frais.

ÉLABORATIONS

Meringues, gâteaux éponge, pâtes fouettées, macarons, guimauves, mousses, soufflés, écumes...

AVANTAGES DU PRODUIT

- 5 fois plus de stabilité que le blanc d'œuf frais.
- 60% de rétention d'air. 25% de capacité montante en plus que le blanc d'œuf frais.
- Possibilité de remplacer l'eau de blanc d'œuf par des liquides donnant de la saveur.
- Il fonctionne dans la gamme élevée de pH.
- Capacité coagulante à partir de 57 °C.



Allergènes
Œuf

Albuwhip permet de réaliser des espumas liés par coagulation, en ajoutant de la farine au mélange, vous pouvez réaliser des biscuits au micro-ondes, à partir d'un espuma.

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 BISCUITS MICRO-ONDE



BASE 2 ESPUMAS FROIDS



BASE 3 ESPUMAS CHAUDS



BASE 4 ESPUMAS À BOIRE



BASE 1 BISCUITS MICRO-ONDE



Biscuit micro-onde pistache



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
36863	Pure pâte de pistache	Sosa	40	11,38	113,80
38461	Albuwhip	Sosa	20	5,69	56,90
	Farine T45		30	8,53	85,35
	Eau		200	56,90	568,99
	Sel		1	0,28	2,84
34353	Sucre	Sosa	60	17,07	170,70
37900	Food Colour vert	Sosa	0,50	0,14	1,42
	Pour 350 g	Total	351,50		1000

Mélanger les ingrédients et mixer bien une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux charges de gaz. Faire un trou à la base des gobelets en carton et remplir à la moitié avec l'espuma. Cuire au micro-onde 40 secondes à 1000 W. Retourner les gobelets sur une grille et laisser refroidir.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

BASE 2 ESPUMAS FROIDS



Espuma de pêche de vigne



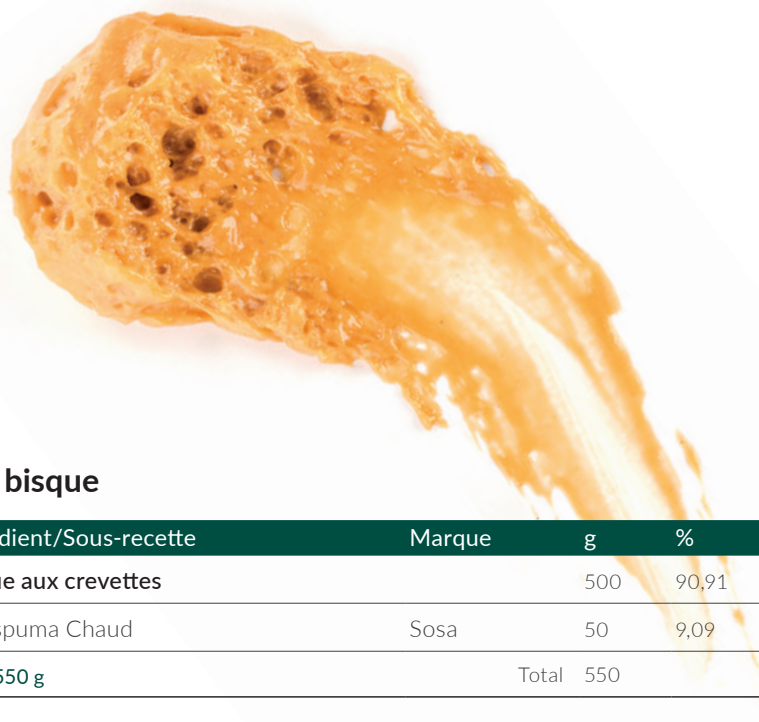
Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de pêche de vigne		400	90,91	909,09
38976	Proespuma Froid	Sosa	40	9,09	90,91
	Pour 440 g		Total 440		1000

Mélanger les ingrédients et mixer bien une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux charges à gaz. Réserver à 4°C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

BASE 3 ESPUMAS CHAUDS



Espuma de bisque

Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Bisque aux crevettes		500	90,91	909,09
38973	Proespuma Chaud	Sosa	50	9,09	90,91
	Pour 550 g	Total	550		1000

Mélanger tous les ingrédients et mixer bien une minute. Chauffer à 60 °C en remuant et verser le tout dans un siphon a espuma. Charger avec deux charges à gaz et réserver au bain marie a 70 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

Bisque aux crevettes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Têtes de crevettes		300	26,86	268,58
	Céleri		300	26,86	268,58
	Fenouil		150	13,43	134,29
	Tomate concentrée		100	8,95	89,53
	Liqueur d'anis		100	8,95	89,53
	Huile d'olive		80	7,16	71,62
	Ail		20	1,79	17,91
38593	Curry Madras	Sosa	8	0,72	7,16
67812	Café lyophilisé	Sosa	1	0,09	0,90
	Crème 35%		50	4,48	44,76
	Sel		8	0,72	7,16
	Pour 950 g	Total	1117		1000

Couper les légumes en mirepoix et faire revenir dans l'huile pendant 15 minutes à feu doux. Ajouter la tomate concentrée et la liqueur d'anis et faire réduire à sec. Ensuite, mettre les têtes de crevettes et écraser pour faire sortir les sucs. Couvrir avec l'eau et faire mijoter 40 minutes à feu doux. Passer au chinois et ajouter le café, curry, sel et crème pendant que le bouillon est chaud. Refroidir et réserver.

BASE 4 ESPUMAS À BOIRE

Espuma Black Russian



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Vodka		100	20,20	202,02
	Liqueur de café		75	15,15	151,52
	Sirop TPT		50	10,10	101,01
	Eau		150	30,30	303,03
	Café expresso		100	20,20	202,02
38976	Proespuma Froid	Sosa	20	4,04	40,40
	Pour 490 g		Total 495		1000

Mélanger les ingrédients et mixer bien une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux charges à gaz. Réserver à 4 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 BISCUITS MICRO-ONDE
TARTELETTE JARDIN À LA FRAISE ET PISTACHE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Sablée au basilic		200	25,16	251,57
	Frangipane pistache		220	27,67	276,73
	Cremeux à la fraise		180	22,64	226,42
	Biscuit micro-onde pistache		150	18,87	188,68
36989	Pistache	Sosa	30	3,77	37,74
	Verveine fraîche		5	0,63	6,29
	Pousses de fenouil		5	0,63	6,29
	Menthe fraîche		5	0,63	6,29
	Crumble pistache		qs		
	Pour 1 unité	Total	795		1000

Remplir le fond de tarte avec le frangipane et cuire à 140 °C pendant 20 minutes. Refroidir la tartelette et remplir avec le crémeux à la fraise. Lisser et remplir la surface avec des morceaux de biscuit microonde de pistache. Finir avec des morceaux de pistache, crumble et les herbes de façon aléatoire.

Sablée au basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Beurre 82%		75	21,68	216,76
38489	Sucre glas	Sosa	45	13,01	130,06
36883	Farine d'amande	Sosa	15	4,34	43,35
	Sel		1	0,29	2,89
	Œufs		115	33,24	332,37
	Farine T45		80	23,12	231,21
38458	Basilic lyophilisé	Sosa	15	4,34	43,35
	Pour 340 g	Total	346		1000

Mélanger le beurre avec le sucre glace et le basilic en poudre et mixer à la pale. Ajouter la farine d'amande et mixer bien. Ensuite, verser l'œuf et bien émulsionner. Finalement, ajouter la farine et travailler jusqu'à obtenir une masse lisse. Reposer une heure à 4 °C, foncer les moules à tartelettes et cuire à 140 °C pendant 15 minutes.

Frangipane pistache

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Beurre		50	11,06	110,62
36823	Poudre de pistache	Sosa	50	11,06	110,62
	Œuf entier		50	11,06	110,62
34353	Sucre	Sosa	70	15,49	154,87
	Lait		160	35,40	353,98
36863	Pure pâte de pistache	Sosa	60	13,27	132,74
38850	Natur emul	Sosa	3	0,66	6,64
38673	Gelcrem chaud	Sosa	8	1,77	17,70
	Sel		1	0,22	2,21
	Pour 450 g	Total	452		1000

Blanchir le beurre et le sucre. Ajouter la poudre de pistache. Finir en ajoutant l'œuf. Mélanger le Gelcrem et le lait. Porter à ébullition. Verser sur la pure pâte, le Natur Emul et le sel préalablement mélangés. Mettre toutes les élaborations dans un robot et mixer 2 minutes à vitesse moyenne. Laisser reposer une heure au frais.

Cremeux à la fraise

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraise		325	65,66	656,57
38850	Natur Emul	Sosa	3	0,61	6,06
34353	Sucre	Sosa	90	18,18	181,82
67342	Graisse de noix de coco désodorisée	Sosa	70	14,14	141,41
38892	Pectine Fruit NH	Sosa	7	1,41	14,14
	Pour 480 g	Total	495		1000

Chauffer la purée de fraise à 40 °C. De l'autre côté, mélanger le sucre, Natur Emul et la pectine. Verser petit à petit les ingrédients secs sur les liquides en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition. Retirer du feu et refroidir à 45 °C. Ajouter la graisse de noix de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur. Refroidir à 4 °C pendant 12 heures avant utilisation.

Biscuit micro-onde pistache

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
36863	Pure pâte de pistache	Sosa	20	11,33	113,31
38461	Albuwhip	Sosa	10	5,67	56,66
	Farine T45		15	8,50	84,99
	Eau		100	56,66	566,57
	Sel		1	0,57	5,67
34353	Sucre	Sosa	30	17	169,97
37900	Food Colour vert	Sosa	0,50	0,28	2,83
	Pour 150 g	Total	176,50		1000

Mélanger les ingrédients et mixer bien une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux charges de gaz. Faire un trou à la base des gobelets en carton et remplir à la moitié avec l'espuma. Cuire au micro-onde 40 secondes à 1000 W. Retourner les gobelets sur une grille et laisser refroidir.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

Crumble pistache

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
36860	Pure pâte de pistache	Sosa	50	30,49	304,88
39087	Wax Concept	Sosa	3	1,83	18,29
34353	Sucre	Sosa	50	30,49	304,88
	Farine T45		50	30,49	304,88
	Eau		10	6,10	60,98
37808	Fleur de sel de Guérande	Sosa	1	0,61	6,10
	Pour 150 g	Total	164		1000

Mélanger la pure pâte de pistache avec le Wax Concept et chauffer à 60 °C afin de fondre le wax. Ajouter l'eau et émulsionner jusqu'à obtenir une texture de beurre pommade. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger bien. Émietter de façon irrégulière sur un tapis de silicone et mettre au four à 140 °C pendant 15 minutes. Refroidir et réserver.

BASE 2 ESPUMAS FROIDS

SALADE DE FENOUIL ET CÉLERI, PÊCHE ET BERGAMOTE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Salade de fenouil et céleri		80	44,44	444,44
	Espuma de pêche de vigne		60	33,33	333,33
	Glace à la bergamote		40	22,22	222,22
	Pour 1 portion	Total	180		1000

Egoutter la salade et placer au centre du plat tout en formant un nid. Déposer une quenelle de glace au centre du plat. Finir avec la espuma au-dessus.

Salade de fenouil et céleri

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Céleri		100	33,33	333,33
	Fenouil		100	33,33	333,33
	Sirop 20 °Brix		100	33,33	333,33
	Pour 300 g	Total	300		1000

Couper le céleri et le fenouil à la mandoline pour obtenir une fine julienne. Mettre dans un sac sous vide avec le sirop et réserver 12 heures à 4 °C.

Espuma de pêche de vigne

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de pêche de vigne		200	90,91	909,09
38976	Proespuma Froid	Sosa	20	9,09	90,91
	Pour 220 g	Total	220		1000

Mélanger les ingrédients et mixer bien une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux charges de gaz. Réserver à 4 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

Glace à la bergamote

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		200	28,29	282,89
36678	Procrema 100 Natur	Sosa	75	10,61	106,08
34353	Sucre	Sosa	100	14,14	141,44
39462	Dextrose	Sosa	25	3,54	35,36
	Lait		300	42,43	424,33
38288	Arome de bergamote	Sosa	2	0,28	2,83
39421	Glycérine	Sosa	5	0,71	7,07
	Pour 700 g	Total	707		1000

Mélanger les ingrédients et mixer. Laisser mûrir au moins 6 heures et turbiner à la machine à glace. Conserver au congélateur à -15 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace H2	Sosa

BASE 3 ESPUMAS CHAUDS
BISQUE AU CURRY ET CAFÉ



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Espuma de bisque		100	42,37	423,73
	Pommes de terres confites au café et curry		70	29,66	296,61
	Crevettes		60	25,42	254,24
	Feuille de shiso violet		5	2,12	21,19
	Pousses de fenouil		1	0,42	4,24
	Pour 1 portion	Total	236		1000

Rouler les crevettes avec les feuilles de shiso et couper en morceaux de 1 cm. Couper aussi les pommes de terre en diagonale. Placer les à la base de l'assiette et ensuite l'espuma de bisque. Finir le plat avec les pousses de fenouil.

Espuma de bisque

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Bisque aux crevettes		250	90,91	909,09
38973	Proespuma Chaud		25	9,09	90,91
	Pour 275 g	Total	275		1000

Mélanger tous les ingrédients et mixer bien une minute. Chauffer à 60 °C en remuant et verser le tout dans un siphon a espuma. Charger avec deux charges à gaz et réserver au bain marie a 70 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

Bisque aux crevettes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Têtes de crevettes		300	26,86	268,58
	Céleri		300	26,86	268,58
	Fenouil		150	13,43	134,29
	Tomate concentrée		100	8,95	89,53
	Liqueur d'anis		100	8,95	89,53
	Huile d'olive		80	7,16	71,62
	Ail		20	1,79	17,91
38593	Curry Madras	Sosa	8	0,72	7,16
67812	Café lyophilisé	Sosa	1	0,09	0,90
	Crème 35%		50	4,48	44,76
	Sel		8	0,72	7,16
	Pour 950 g	Total	1117		1000

Couper les légumes en mirepoix et faire revenir dans l'huile pendant 15 minutes à feu doux. Ajouter la tomate concentrée et la liqueur d'anis et faire réduire a sec. Ensuite, mettre les têtes de crevettes et écraser pour faire sortir les sucs. Couvrir avec l'eau et faire mijoter 40 minutes à feu doux. Passer au chinois et ajouter le café, curry, sel et crème pendant que le bouillon est chaud. Refroidir et réserver.

Pommes de terres confites au café et curry

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Pommes de terre		100	43,86	438,60
	Café		20	8,77	87,72
38593	Curry madras	Sosa	5	2,19	21,93
	Huile d'olive		100	43,86	438,60
	Sel		3	1,32	13,16
	Pour 200 g	Total	228		1000

Découper les pommes de terre en forme cylindrique d'1 cm d'épaisseur. Mélanger avec le reste des ingrédients dans un sac sous vide et cuire à la vapeur à 95 °C pendant 25 minutes. Refroidir et réserver.

BASE 4 ESPUMAS À BOIRE
BLACK RUSSIAN



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Espuma Black Russian		40	28,57	285,71
	Vodka		40	28,57	285,71
	Liqueur de café		20	14,29	142,86
	Glaçons		40	28,57	285,71
	Pour 1 unité	Total	140		1000

Mélanger le vodka avec le liqueur de café et des glaçons dans un shakeur et mixer bien.
Verser le contenu dans la verre et finir avec l'espuma.

Espuma Black Russian

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Vodka		100	20,20	202,02
	Liqueur de café		75	15,15	151,52
	Siróp TPT		50	10,10	101,01
	Eau		150	30,30	303,03
	Café espresso		100	20,20	202,02
38976	Proespuma Froid	Sosa	20	4,04	40,40
	Pour 490 g	Total	495		1000

Mélanger les ingrédients et mixer bien une minute. Verser dans un siphon et charger avec deux charges à gaz. Réserver à 4 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi