



# ¿CÓMO ELABORAR CREMAS CONGELABLES EN FRÍO Y EN CALIENTE?

GELCREM FRÍO / GELCREM CALIENTE



**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

*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

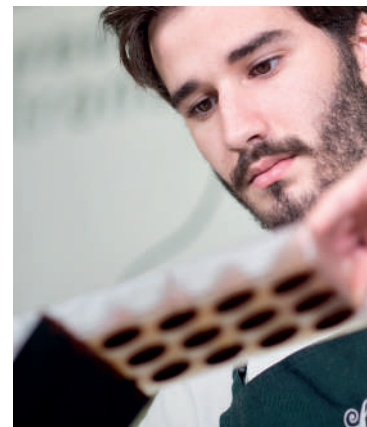


### Guillermo Corral

*Asesor técnico*

Cocinero y pastelero de formación multidisciplinar.

CAT CAST FR ENG IT



### Jean Siviéde

*Asesor técnico*

Pastelero de formación. Especialista en chocolatería y pastelería.

CAST FR ENG DE

## GELCREM CALIENTE

Almidón de maíz refinado tratado a altas presiones



Dosificación: 20-50 g/L

Código	Peso	u/caja
38673	500 g	6 u

### PROPIEDADES

Espesante en caliente estable a la congelación.

### MODO DE USO

Mezclar en frío y cocer hasta que llegue a ebullición.

### APLICACIÓN

Cualquier tipo de preparación líquida o semi-líquida.

### OBSERVACIONES

Resistente a alta temperatura y estable en el horno. Resiste la congelación.

### ELABORACIONES

Cremas cocidas como cremas pasteleras, cremas calientes o bechamel.



**Alérgenos**  
Sin alérgenos



*Con Gelcrem caliente conseguimos espesar cremas en caliente obteniendo elaboraciones congelables y muy estables a altas temperaturas.*

## GELCREM FRÍO

Almidón modificado de patata



Dosificación: 40-80 g/L

Código	Peso	u/caja
38674	500 g	6 u

### PROPIEDADES

Espesante que da textura cremosa (tipo crema pastelera) en frío.

### MODO DE USO

Mezclar en frío o caliente.

### APLICACIÓN

Sustituto del almidón de maíz. Aplicable a todo tipo de líquidos.

### OBSERVACIONES

Viscosidad estable al horno. Estable en mezclas ácidas.

### ELABORACIONES

Cremas tipo pastelera cruda / Cremas frías.

### OTRAS ELABORACIONES

Sopas densificadas.



**Alérgenos**  
Sin alérgenos



*Con Gelcrem Frío podemos espesar líquidos sin aplicar temperatura, preservando todas las características organolépticas en términos de sabor y color. Conseguiremos elaboraciones congelables y resistentes a altas temperaturas.*

## BASES DESARROLLADAS

BASE 1 CREMAS EN CALIENTE CUAJADAS



BASE 2 CREMAS EN CALIENTE



BASE 3 CRUJIENTES



BASE 4 BIZCOCHO



BASE 5 CREMAS EN FRÍO



## BASE 1 CREMAS EN CALIENTE CUAJADAS



### Crema cuajada de almendra

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		650	52,21	522,09
37521	Pasta pura de almendra cruda	Sosa	350	28,11	281,12
34353	Azúcar	Sosa	120	9,64	96,39
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	120	9,64	96,39
39070	Vainilla Bourbon en vaina	Sosa	5	0,40	4,02
	<b>Para 1,1 kg</b>		Total 1245		1000

Mezclar todos los ingredientes con la vainilla raspada y remover bien hasta que se disuelva. Llevar a ebullición sin dejar de remover. Rellenar moldes con la forma deseada y reservar en frío.

## BASE 2 CREMAS EN CALIENTE



### Crema de limón



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	300	28,30	283,02
	Agua		350	33,02	330,19
34353	Azúcar	Sosa	180	16,98	169,81
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	80	7,55	75,47
	Ralladura de limón		10	0,94	9,43
37327	Grasa de coco desodorizada	Sosa	140	13,21	132,08
	<b>Para 950 g</b>		<b>Total</b>	<b>1060</b>	<b>1000</b>

Mezclar los líquidos con Gelcrem, azúcar y la ralladura de limón y llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir el aceite de coco y triturar bien con un *minipi-mer*. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.

### BASE 3 CRUJIENTES



#### Cristal de fresa y balsámico

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39467	Puré de fresa	Ravifruit	350	56,91	569,11
	Vinagre balsámico		80	13,01	130,08
39054	Trehalosa	Sosa	170	27,64	276,42
38674	Gelcrem Frío	Sosa	15	2,44	24,39
	<b>Para 480 g</b>	Total	615		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien. Reposar media hora en nevera y triturar un minuto más para que quede un gel liso y brillante. Extender muy fino sobre un tapete de silicona y deshidratar una noche a 40 °C.

## BASE 4 BIZCOCHOS

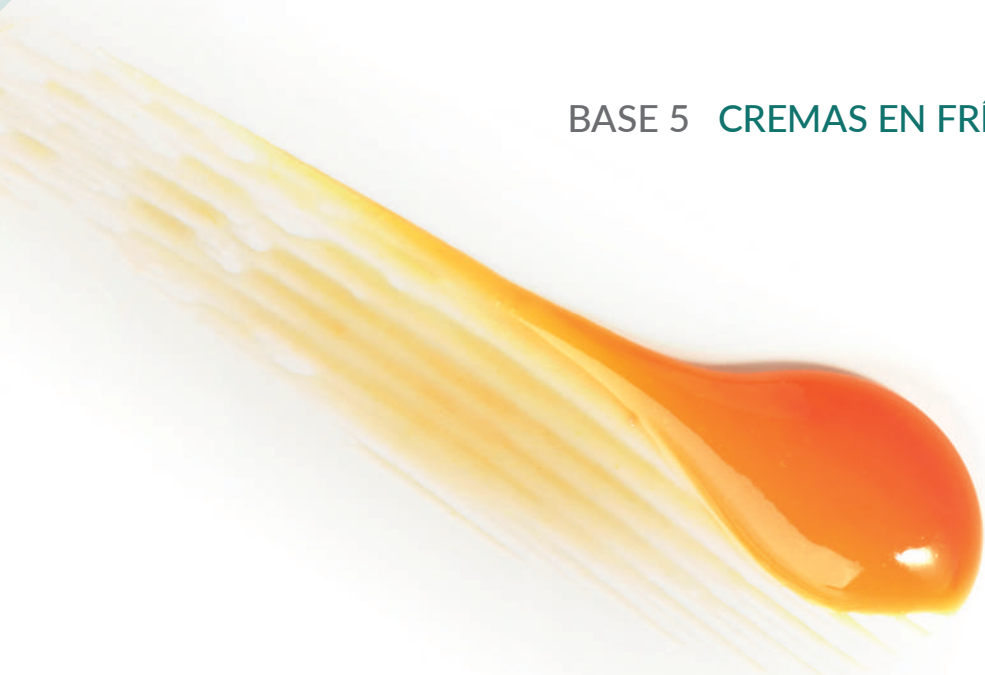


### Bizcocho tortada

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar (1)	Sosa	125	9,22	92,18
34372	Yema de huevo		225	16,59	165,93
34371	Huevo		110	8,11	81,12
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	95	7,01	70,06
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	180	13,27	132,74
36883	Harina de almendra	Sosa	65	4,79	47,94
	Sal		3	0,22	2,21
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,22	2,21
34370	Clara de huevo		340	25,07	250,74
34353	Azúcar (2)	Sosa	210	15,49	154,87
	<b>Para 1150 g</b>		<b>Total</b>	<b>1356</b>	<b>1000</b>

Mezclar el azúcar (1) con las yemas y el huevo y montar. Aparte preparar un merengue con las claras y el azúcar (2). Combinar ambas elaboraciones. Añadir los sólidos y verter en moldes de 3 cm de grosor. Hornear a 170 °C durante 25 minutos.

## BASE 5 CREMAS EN FRÍO



### Crema de zanahoria y naranja sanguina



Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Licudo de zanahoria		150	45,45	454,55
34473	Zumo de naranja sanguina	Ravifruit	150	45,45	454,55
38674	Gelcrem Frío	Sosa	20	6,06	60,61
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	10	3,03	30,30
	<b>Para 330 g</b>		Total 330		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien durante dos minutos. Reposar media hora en nevera y triturar un minuto más para obtener una textura fina y brillante.

# LAS PROPUESTAS DE NUESTROS TÉCNICOS

## BASE 1 CREMAS EN CALIENTE CUAJADAS

### LECHE FRITA DE ALMENDRA CON SORBETE DE ALBARICOQUE



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Crema cuajada de almendra</b>		120	51,06	510,64
	<b>Sorbete de albaricoque</b>		45	19,15	191,49
37282	Fruit&Sauce de albaricoque	Sosa	25	10,64	106,38
38870	Palitos de almendra cantonesa	Sosa	10	4,26	42,55
34371	Huevo		10	4,26	42,55
39711	Harina Frolla para el rebozo	Molino Quaglia	20	8,51	85,11
39222	Azúcar de vainilla	Sosa	5	2,13	21,28
	<b>Para 235 g</b>		Total 235		1000

Rebozar la crema cuajada de almendra en harina y huevo, por ese orden y freír a 180 °C durante 1 minuto. Rebozar con el azúcar de vainilla. Disponer en la base de un plato y hacer un cilindro de helado en el lateral del mismo largo que la leche frita. Disponer unos palitos de almendra cantonesa por encima y cubrir la leche frita con el Fruit&Sauce de albaricoque.

## Crema cuajada de almendra

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		650	52,21	522,09
37521	Pasta pura de almendra cruda	Sosa	350	28,11	281,12
34353	Azúcar	Sosa	120	9,64	96,39
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	120	9,64	96,39
39070	Vainilla Bourbon en vaina	Sosa	5	0,40	4,02
<b>Para 1100 g</b>			Total	1245	1000

Mezclar todos los ingredientes con la vainilla raspada y remover bien hasta que se disuelva. Llevar a ebullición sin dejar de remover. Rellenar moldes con la forma deseada y reservar en frío.

## Sorbete de albaricoque

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34441	Puré de albaricoque	Ravifruit	800	62,75	627,45
37645	ProSORbet 100 Lacto (Profruita)	Sosa	100	7,84	78,43
34353	Azúcar	Sosa	170	13,33	133,33
	Agua		200	15,69	156,86
37827	Ácido neutro	Sosa	5	0,39	3,92
<b>Para 1275 g</b>			Total	1275	1000

Mezclar el puré con la pasta concentrada, los azúcares y los otros sólidos. Pasar el túrmix y dejar descansar mínimo 6 horas. Pasar por la mantecadora.

BASE 2 CREMAS EN CALIENTE  
**BOMBOLONI DE LIMÓN Y ALBAHACA**



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Masa Bomboloni</b>		120	61,07	610,69
	<b>Crema de limón</b>		60	30,53	305,34
34353	Azúcar	Sosa	15	7,63	76,34
38458	Albahaca liofilizada en polvo	Sosa	1,50	0,76	7,63
	<b>Para 196,5 g</b>		Total 196,50		1000

Rellenar los bomboloni con la crema de limón y rebozar con el azúcar y la albahaca previamente mezclados.

## Masa Bomboloni

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34531	Harina para dulces fritos	Molino Quaglia	1000	52,49	524,93
37402	Levadura Oro seca	Sosa	30	1,57	15,75
34353	Azúcar	Sosa	150	7,87	78,74
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	100	5,25	52,49
36614	Nata 35%	Elle&Vire	100	5,25	52,49
	Sal		20	1,05	10,50
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	0,26	2,62
34371	Huevo		500	26,25	262,47
	<b>Para 1,9 kg</b>		<b>Total 1903</b>		<b>1000</b>

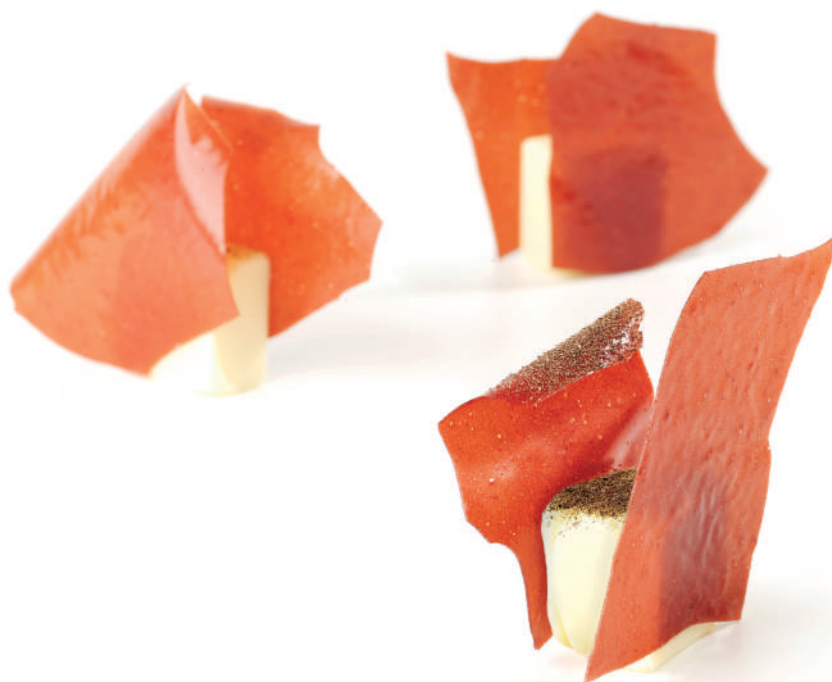
Mezclar los sólidos con la nata y el huevo en la amasadora con el gancho y trabajar 10 minutos a velocidad media. Añadir la mantequilla fría en cubos y seguir trabajando hasta que quede bien integrado. Retirar la masa de la amasadora, bolear y reposar tapado 24 horas en nevera. Extender la masa 8 mm y congelar. Cortar en forma deseada y fermentar a 24 °C y 80% humedad unas dos horas aproximadamente. Freír en aceite vegetal durante 3 minutos a 160 °C de cada lado.

## Crema de limón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	300	28,30	283,02
	Agua		348	33,02	330,19
34353	Azúcar	Sosa	180	16,98	169,81
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	80	7,55	75,47
	Ralladura de limón		10	0,94	9,43
37327	Aceite de coco	Sosa	140	13,21	132,08
	<b>Para 950 g</b>		<b>Total 1058</b>		<b>1000</b>

Mezclar los líquidos con Gelcrem, azúcar y la ralladura de limón y llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir el aceite de coco y triturar bien con un batidor eléctrico. Enfriar a 4 °C lo más rápido posible. Mantener en nevera 12 horas antes de usar.

BASE 3 CRUJIENTES  
CORTE DE GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO, CRISTAL  
DE FRESA Y BALSÁMICO



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Cristal de fresa y balsámico</b>		10	33,22	332,23
	<b>Ganache de chocolate blanco para molde</b>		20	66,45	664,45
39467	Vinagre balsámico en polvo	Sosa	0,10	0,33	3,32
	<b>Para 30,10 g</b>		Total 30,10		1000

Cortar láminas de cristal irregulares y rellenar con el ganache. Pulverizar con el vinagre balsámico.

## Cristal de fresa y balsámico

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
39467	Puré de fresa	Ravifruit	350	56,91	569,11
	Vinagre balsámico		80	13,01	130,08
39054	Trehalosa	Sosa	170	27,64	276,42
38674	Gelcrem Frío	Sosa	15	2,44	24,39
	<b>Para 480 g</b>	Total	615		1000

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien. Reposar media hora en nevera y triturar un minuto más para que quede un gel liso y brillante. Extender muy fino sobre un tapete de silicona y deshidratar una noche a 40 °C.

## Ganache de chocolate blanco para molde

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35%	Elle&Vire	250	27,78	277,78
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	540	60	600
37821	Cremsucre	Sosa	50	5,56	55,56
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	60	6,67	66,67
	<b>Para 900 g</b>	Total	900		1000

Llevar a ebullición la nata con el Cremsucre. Verter sobre el chocolate y triturar bien. Añadir la mantequilla cuando baje a 40 °C y emulsionar bien.

BASE 4 BIZCOCHOS  
**SARA DE ALMENDRAS**



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Bizcocho tortada</b>		180	21,69	216,87
	<b>Mantequilla montada de almendra</b>		250	30,12	301,20
37392	Almendra laminada	Sosa	200	24,10	240,96
	Jarabe TPT		200	24,10	240,96
	<b>Para 830 g</b>	Total	830		1000

Cortar el bizcocho en tres bases. Empapar bien con el jarabe y rellenar dos capas con mantequilla de almendras montada. Cubrir la tortada con más mantequilla montada de almendras y terminar cubriendo toda la tarta con almendras laminadas tostadas.

## Biscocho tortada

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34353	Azúcar (1)	Sosa	125	9,22	92,18
34372	Yema de huevo		225	16,59	165,93
34371	Huevo		110	8,11	81,12
39711	Harina Frolla	Molino Quaglia	95	7,01	70,06
38673	Gelcrem Caliente	Sosa	180	13,27	132,74
36883	Harina de almendra	Sosa	65	4,79	47,94
	Sal		3	0,22	2,21
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,22	2,21
34370	Clara de huevo		340	25,07	250,74
34353	Azúcar (2)	Sosa	210	15,49	154,87
	<b>Para 1356 g</b>		<b>Total</b>	<b>1356</b>	<b>1000</b>

Mezclar el azúcar (1) con las yemas y el huevo y montar. Aparte preparar un merengue con las claras y el azúcar (2). Combinar ambas elaboraciones. Añadir los sólidos y verter en moldes 3 de cm de grosor. Hornear a 170 °C durante 25 minutos.

## Mantequilla montada de almendra

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36637	Mantequilla 82%	Elle&Vire	150	49,18	491,80
36860	Pasta pura de almendra tostada	Sosa	80	26,23	262,30
38489	Azúcar lustre	Sosa	75	24,59	245,90
	<b>Para 305 g</b>		<b>Total</b>	<b>305</b>	<b>1000</b>

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de ingredientes y montar bien hasta doblar en volumen.

BASE 5 CREMAS EN FRÍO  
ZANAHORIA, NARANJA SANGUINA Y MASCARPONE



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	Mousse de mascarpone		10	19,61	196,08
	Crema de zanahoria y naranja sanguina		15	29,41	294,12
	Glaseado de zanahoria y naranja		10	19,61	196,08
	Base de pailleté y chocolate		15	29,41	294,12
37786	Copeaux de naranja	Sosa	1	1,96	19,61
	<b>Para 51 g</b>		Total 51		1000

Rellenar moldes de mini esfera con el gel y congelar. Rellenar moldes de esfera de 2 cm e insertar las miniesferas de gel dentro. Congelar. Bañar en el glaseado a 40 °C y disponer sobre la base. Decorar con un copeaux de naranja.

## Mousse de mascarpone

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		175	15,51	155,14
36614	Nata 35%	Elle&Vire	530	46,99	469,86
36629	Mascarpone	Elle&Vire	275	24,38	243,79
34353	Azúcar	Sosa	80	7,09	70,92
37642	Promousse	Sosa	30	2,66	26,60
38734	Instangel	Sosa	38	3,37	33,69
	<b>Para 1128 g</b>		<b>Total 1128</b>		<b>1000</b>

Mezclar la leche con Promousse e Instangel y triturar un minuto hasta que quede bien disuelto. Mezclar con el mascarpone en un bol y remover bien. Montar la nata con el azúcar y añadir a la elaboración anterior removiendo con movimientos envolventes.

## Crema de zanahoria y naranja sanguina

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Licuada de zanahoria		150	45,45	454,55
34473	Zumo de naranja sanguina	Ravifruit	150	45,45	454,55
38674	Gelcrem Frío	Sosa	20	6,06	60,61
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	10	3,03	30,30
	<b>Para 330 g</b>		<b>Total 330</b>		<b>1000</b>

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien durante dos minutos. Reposar media hora en nevera y triturar un minuto más para obtener una textura fina y brillante.

## Glaseado de zanahoria y naranja

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Licuada de zanahoria		200	34,78	347,83
34473	Zumo de naranja sanguina	Ravifruit	200	34,78	347,83
39054	Trehalosa	Sosa	80	13,91	139,13
37305	Glucosa líquida	Sosa	80	13,91	139,13
37850	Pectina NH	Sosa	7	1,22	12,17
37827	Ácido neutro	Sosa	8	1,39	13,91
	<b>Para 575 g</b>		Total 575		1000

Mezclar la trehalosa con la pectina y verter poco a poco en los zumos a 40 °C. Remover constantemente hasta que se disuelva. Añadir la glucosa y llevar a ebullición. Verter en un bol y tapar con film a contacto. Reposar una noche en nevera antes de usar.

## Base de pailleté y chocolate

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	160	32	320
37521	Pasta pura de almendra cruda	Sosa	40	8	80
37498	Pailleté fino	Sosa	300	60	600
	<b>Para 500 g</b>		Total 500		1000

Mezclar el chocolate con la pasta de almendra y fundir a 35 °C. Añadir el pailleté y mezclar bien. Formar las bases prensando 10 g de esta mezcla en aros de 2 cm de diámetro. Dejar enfriar en nevera.