



COMMENT FAIRE DES CRÈMES CONGELABLES À CHAUD ET À FROID ?

GELCREM FROID / GELCREM CHAUD



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

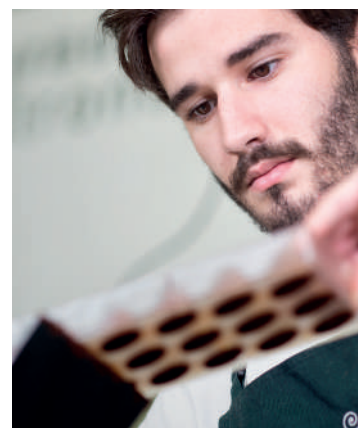


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviuede

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

GELCREM CHAUD

Amidon de maïs raffiné traité à des pressions élevées



Dosage: 20-50 g/L

Code	Poids	u/boîte
38673	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Épaississant à chaud stable à la congélation.

UTILISATION

Mélanger à froid et cuire jusqu'à ébullition.

EMPLOI

Toutes les préparations liquides ou semi-liquides.

REMARQUES

Résistant aux hautes températures et stable dans le four. Résiste à la congélation.

ÉLABORATIONS

Des crèmes cuites comme des crèmes pâtisseries / Des crèmes chaudes comme de la béchamel.



Allergènes
Sans allergènes



En utilisant Gelcrem Chaud, nous pouvons épaissir des crèmes chaudes. Nous obtiendrons des élaborations congelables et très stables à haute température.

GELCREM FROID

Amidon modifié de pomme de terre



Dosage: 40-80 g/L

Code	Poids	u/boîte
38674	500 g	6 u

PROPRIÉTÉS

Épaississant. Incolore qui donne une texture crémeuse (type de crème pâtissière).

UTILISATION

Mélanger à froid ou à chaud.

EMPLOI

Substitut de l'amidon de maïs. Applicable à tous types de liquides.

REMARQUES

Viscosité stable au four. Stable dans des mélanges d'acides.

ÉLABORATIONS

Tout type de crème pâtissière première / Des crèmes froides.

AUTRES ÉLABORATIONS

Des crèmes pâtisseries crues / Des crèmes froides /
Des soupes densifiées.



Allergènes
Sans allergènes



En utilisant Gelcrem Froid, nous pouvons épaissir des liquides sans besoin de température, en préservant toutes les caractéristiques organoleptiques en terme de saveur et de couleur. Nous obtiendrons des produits congelables et résistants à des températures élevées.

BASES DÉVELOPPÉES

BASE 1 CRÈMES CHAUDES CAILLÉS



BASE 2 CRÈMES CHAUDES



BASE 3 CROUSTILLANTS



BASE 4 BISCUITS



BASE 5 CRÈMES FROIDES



BASE 1 CRÈMES CHAUDES CAILLÉS



Crème caillé d'amande

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		650	52,21	522,09
37521	Pure pâte d'amande crue	Sosa	350	28,11	281,12
34353	Sucre	Sosa	120	9,64	96,39
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	120	9,64	96,39
39070	Gousse de vanille Bourbon	Sosa	5	0,40	4,02
	Pour 1,1 kg		Total 1245		1000

Mélangez tous les ingrédients avec la vanille raclée et remuez bien jusqu'à dissolution. Porter à ébullition en remuant constamment. Remplissez les moules selon la forme souhaitée et réservez-les au froid.

BASE 2 CRÈMES CHAUDES



Crème au citron



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		300	28,30	283,02
	Eau		350	33,02	330,19
34353	Sucre	Sosa	180	16,98	169,81
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	80	7,55	75,47
	Zeste de citron rapé très fine		10	0,94	9,43
37327	Huile de noix de coco désodorisée	Sosa	140	13,21	132,08
	Pour 950 g		Total 1060		1000

Mélanger le jus de citron, l'eau, le zeste, Gelcrem et le sucre et porter à ébullition.

Retirer du feu et refroidir à 45 °C. Ajouter l'huile de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir à 4 °C pendant 12 heures avant utilisation.

BASE 3 CROUSTILLANTS



Cristal de fraise et vinaigre balsamique

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraise		350	56,91	569,11
	Vinaigre balsamique		80	13,01	130,08
39054	Tréhalose	Sosa	170	27,64	276,42
38674	Gelcrem Froid	Sosa	15	2,44	24,39
	Pour 480 g	Total	615		1000

Mixer tous les ingrédients ensemble. Laisser reposer 30 minutes. Mixer à nouveau 1 minute jusqu'à l'obtention d'un gel lisse et brillant. Etaler finement sur un tapis de silicone et laisser déshydrater une nuit à 40 °C.

BASE 4 BISCUITS

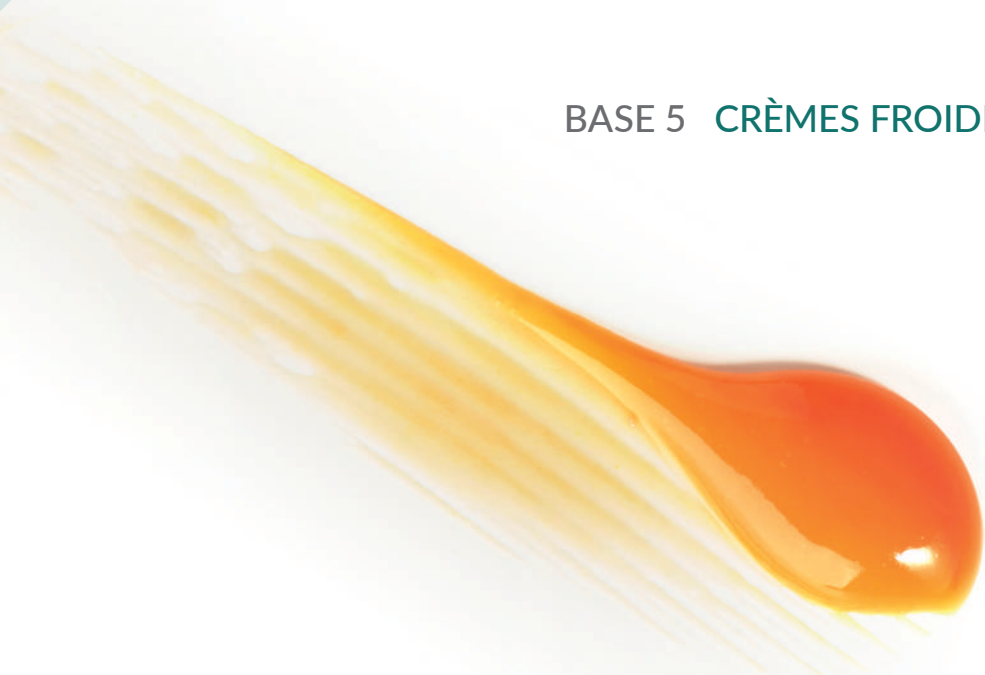


Biscuit dit tortada

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
34353	Sucre (1)	Sosa	125	9,22	92,18
	Jaune d'œuf		225	16,59	165,93
	Œuf		110	8,11	81,12
	Farine		95	7,01	70,06
38673	Gelcrem Hot	Sosa	180	13,27	132,74
36883	Poudre d'amande	Sosa	65	4,79	47,94
	Sel		3	0,22	2,21
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,22	2,21
	Blanc d'œufs		340	25,07	250,74
34353	Sucre (2)	Sosa	210	15,49	154,87
	Pour 1150 g		Total 1356		1000

Mélangez le jaune d'œuf avec l'œuf et le sucre (1) et fouettez le tout. A part, préparez un meringue avec le blanc d'œuf et le sucre (2). Combinez les deux élaborations. Ajouter les solides et bien mélanger. Remplissez des moules de 3 cm de hauteur et faites-les cuire au four à 170 °C pendant 25 minutes.

BASE 5 CRÈMES FROIDES



Crème de carotte et orange sanguine



Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de carotte		150	45,45	454,55
	Jus d'orange sanguine		150	45,45	454,55
38674	Gelcrem Froid	Sosa	20	6,06	60,61
	Jus de citron		10	3,03	30,30
	Pour 330 g	Total	330		1000

Mixer tous les ingrédients et mixer pendant 2 minutes. Laissez reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur et mixer encore une minute pour obtenir une texture lisse et brillante.

LES PROPOSITIONS DE NOS TECHNICIENS

BASE 1 CRÈMES CHAUDES CAILLÉS LAIT D'AMANDE FRIT ET ABRICOT



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Crème caillé d'amande		120	51,06	510,64
	Sorbet à l'abricot		45	19,15	191,49
37282	Fruit&Sauce d'abricot	Sosa	25	10,64	106,38
38870	Batonnets d'amande cantonais	Sosa	10	4,26	42,55
	Œufs		10	4,26	42,55
	Farine pour panure		20	8,51	85,11
39222	Sucre vanillé	Sosa	5	2,13	21,28
	Pour 235 g		Total 235		1000

Paner le crème caillé d'amande dans la farine et l'œuf, dans cet ordre, et faire frire à 180 °C pendant 1 minute. Enduire avec le sucre vanillé. Disposez-les sur le fond d'une assiette et faites un cylindre de crème glacée du côté de la même longueur que le lait frit. Disposez des bâtonnets d'amandes cantonais sur le dessus et recouvrez le lait frit avec la Fruit&Sauce à l'abricot.

Crème caillé d'amande

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Eau		650	52,21	522,09
37521	Pure pâte d'amande crue	Sosa	350	28,11	281,12
34353	Sucre	Sosa	120	9,64	96,39
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	120	9,64	96,39
39070	Gousse de vanille Bourbon	Sosa	5	0,40	4,02
Pour 1100 g			Total	1245	1000

Mélangez tous les ingrédients avec la vanille raclée et remuez bien jusqu'à dissolution. Porter à ébullition en remuant constamment. Remplissez les moules selon la forme souhaitée et réservez-les au froid.

Sorbet à l'abricot

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée d'abricot		800	62,75	627,45
37645	ProSORbet 100 Lacto (Profruit)	Sosa	100	7,84	78,43
34353	Sucre	Sosa	170	13,33	133,33
	Eau		200	15,69	156,86
37827	Acide neutre	Sosa	5	0,39	3,92
Pour 1275 g			Total	1275	1000

Mélangez la purée avec la pâte concentrée, les sucres et les autres solides. Passez le mélange dans le mixeur et laissez-le reposer pendant au moins 6 heures. Passez dans la turbine à glace.

BASE 2 CRÈMES CHAUDES
BOMBOLONI AU CITRON ET BASILIC



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Pâte à bomboloni		120	61,07	610,69
	Crème au citron		60	30,53	305,34
34353	Sucre	Sosa	15	7,63	76,34
38458	Basilic liophilisé en poudre	Sosa	1,50	0,76	7,63
	Pour 196,50 g		Total 196,50		1000

Remplissez les bomboloni avec la crème au citron et plongez-les dans une le bain de sucre et au basilic.

Pâte à bomboloni

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine		1000	52,49	524,93
37402	Levure sèche or	Sosa	30	1,57	15,75
34353	Sucre	Sosa	150	7,87	78,74
	Beurre 82%		100	5,25	52,49
	Crème 35%		100	5,25	52,49
	Sel		20	1,05	10,50
37117	Baking Powder Std	Sosa	5	0,26	2,62
	Œuf		500	26,25	262,47
	Pour 1,9 kg		Total 1903		1000

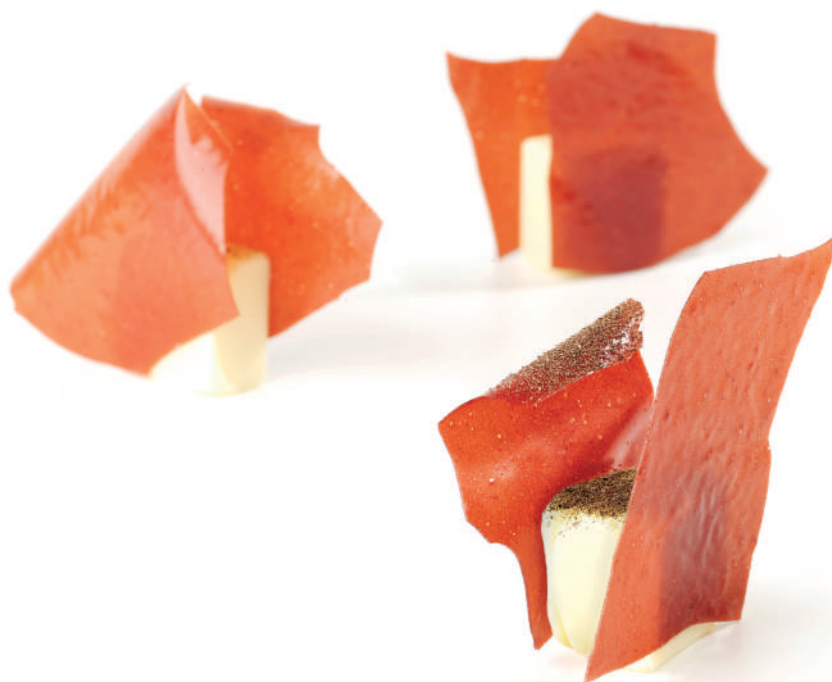
Mélangez les solides avec la crème et l'œuf dans le batteur avec le crochet à pâte et mélangez pendant 10 minutes à vitesse moyenne. Ajouter le beurre froid en cubes et continuer à travailler jusqu'à ce qu'il soit bien intégré. Sortez la pâte du pétrin, pétrissez-la et laissez-la couverte pendant 24 heures au réfrigérateur. Abaisser la pâte à 8 mm et la congeler. Découper à la forme désirée et faire fermenter à 24 °C à 80% d'humidité pendant environ deux heures. Faire frire dans de l'huile végétale à 160 °C pendant 3 minutes de chaque côté.

Crème au citron

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de citron		300	28,30	283,02
	Eau		348	33,02	330,19
34353	Sucre	Sosa	180	16,98	169,81
38673	Gelcrem Chaud	Sosa	80	7,55	75,47
	Zeste de citron rapé très fin		10	0,94	9,43
37327	Huile de noix de coco	Sosa	140	13,21	132,08
	Pour 950 g		Total 1058		1000

Mélanger le jus de citron, l'eau, le zeste, Gelcrem et le sucre et porter à ébullition. Retirer du feu et refroidir à 45 °C. Ajouter l'huile de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir à 4 °C pendant 12 heures avant utilisation.

BASE 3 CROUSTILLANTS
CRISTAL DE FRAISE ET VINAIGRE BALSAMIQUE.
GANACHE AU CHOCOLAT BLANC



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Cristal de fraise et vinaigre balsamique		10	33,22	332,23
	Ganache au chocolat blanc à mouler		20	66,45	664,45
39467	Vinaigre balsamique liophilisé en poudre	Sosa	0,10	0,33	3,32
	Pour 30,10		Total 30,10		1000

Coupez de petits morceaux de cristal et remplissez-les avec la ganache. Déposer un peu de vinaigre balsamique en poudre.

Cristal de fraise et vinaigre balsamique

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de fraise		350	56,91	569,11
	Vinaigre balsamique		80	13,01	130,08
39054	Tréhalose	Sosa	170	27,64	276,42
38674	Gelcrem Froid	Sosa	15	2,44	24,39
	Pour 480 g	Total	615		1000

Mixer tous les ingrédients ensemble. Laisser reposer 30 minutes. Mixer à nouveau 1 minute jusqu'à l'obtention d'un gel lisse et brillant. Etaler finement sur un tapis de silicone et laisser déshydrater une nuit à 40 °C.

Ganache au chocolat blanc à mouler

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		250	27,78	277,78
	Couverture blanche 33%		540	60	600
37821	Cremsucre	Sosa	50	5,56	55,56
	Beurre 82%		60	6,67	66,67
	Pour 900 g	Total	900		1000

Porter la crème et le Cremsucre à ébullition. Verser sur le chocolat émulsionner. Une fois refroidi aux alentours de 40 °C, ajouter le beurre et finir l'émulsion.

BASE 4 BISCUITS
SARA AUX AMANDES



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Biscuit dit tortada		180	21,69	216,87
	Beurre monté aux amandes		250	30,12	301,20
37392	Amande effilées	Sosa	200	24,10	240,96
	Sirop TPT		200	24,10	240,96
	Pour 830 g	Total	830		1000

Coupez le biscuit en trois couches. Trempez bien dans le sirop et remplissez deux couches de beurre d'amande fouetté. Couvrez le gâteau avec du beurre d'amande fouetté et terminez en recouvrant le gâteau entier d'amandes effilées grillées.

Biscuit dit tortada

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
34353	Sucre (1)	Sosa	125	9,22	92,18
	Jaune d'œuf		225	16,59	165,93
	Œuf		110	8,11	81,12
	Farine T45		95	7,01	70,06
38673	Gelcrem Hot	Sosa	180	13,27	132,74
36883	Poudre d'amande	Sosa	65	4,79	47,94
	Sel		3	0,22	2,21
37117	Baking Powder Std	Sosa	3	0,22	2,21
	Blanc d'œufs		340	25,07	250,74
34353	Sucre (2)	Sosa	210	15,49	154,87
	Pour 1356 g	Total	1356		1000

Mélangez le jaune d'œuf avec l'œuf et le sucre (1) et fouettez le tout. A part, préparez un meringue avec le blanc d'œuf et le sucre (2). Combinez les deux élaborations. Ajouter les solides et bien mélanger. Remplissez des moules de 3 cm de hauteur et faites-les cuire au four à 170 °C pendant 25 minutes.

Beurre monté aux amandes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Beurre 82%		150	49,18	491,80
36860	Pure pâte d'amande	Sosa	80	26,23	262,30
38489	Sucre glace	Sosa	75	24,59	245,90
	Pour 305 g	Total	305		1000

Mélanger le beurre pommade et le reste des ingrédients. Monter pour faire doubler de volume.

BASE 5 CRÈMES FROIDES
CAROTTE, ORANGE SANGUINE ET MASCARPONE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Mousse de mascarpone		10	19,61	196,08
	Crème de carotte et orange sanguine		15	29,41	294,12
	Glaçage orange sanguine et carotte		10	19,61	196,08
	Base croustillante chocolat et pailleté		15	29,41	294,12
37786	Copeaux d'orange	Sosa	1	1,96	19,61
	Pour 51 g		Total 51		1000

Remplissez les moules de mini sphères avec le gel. Remplissez des moules à sphères de 2 cm avec la mousse et insérez le gel à l'intérieur, puis congelez-le. Enfoncez les sphères congelées dans le glaçage à 40 °C et les disposer sur le fond. Décorez avec les copeaux d'orange.

Mousse de mascarpone

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		175	15,51	155,14
	Crème		530	46,99	469,86
	Mascarpone		275	24,38	243,79
34353	Sucre	Sosa	80	7,09	70,92
37642	Promousse	Sosa	30	2,66	26,60
38734	Instangel	Sosa	38	3,37	33,69
	Pour 1128 g		Total 1128		1000

Mélanger le lait avec la Promousse et l'Instangel et mélanger bien. Verser dans un bol et ajouter le mascarpone, bien mélanger. Fouettez la crème avec le sucre et mélanger délicatement avec la dernière élaboration.

Crème de carotte et orange sanguine

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de carotte		150	45,45	454,55
	Jus d'orange sanguine		150	45,45	454,55
38674	Gelcrem Froid	Sosa	20	6,06	60,61
	Jus de citron		10	3,03	30,30
	Pour 330 g		Total 330		1000

Mixer tous les ingrédients et mixer pendant 2 minutes. Laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur et mixer encore une minute pour obtenir une texture lisse et brillante.

Glaçage orange sanguine et carotte

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Jus de carotte		200	34,78	347,83
	Jus d'orange sanguine		200	34,78	347,83
39054	Tréhalose	Sosa	80	13,91	139,13
37305	Sirop de glucose	Sosa	80	13,91	139,13
37850	Pectine NH	Sosa	7	1,22	12,17
37827	Acide neutre	Sosa	8	1,39	13,91
	Pour 575 g		Total 575		1000

Mélanger ensemble le tréhalose et la pectine et verser en pluie fine sur les jus chauffés à 40 °C. Porter à ébullition. Verser dans un bol et filmer au contact. Laisser prendre une nuit au frais.

Base croustillante chocolat et pailleté

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Couverture blanche 33%		160	32	320
37521	Pure pâte d'amande crues	Sosa	40	8	80
37498	Pailleté fin	Sosa	300	60	600
	Pour 500 g		Total 500		1000

Mélanger le chocolat et la pâte de noix et faites fondre à 35 °C. Ajouter la pailleté et remuez bien. Faites les bases en pressant 10 g du mélange en anneaux de 2 mm de diamètre. Conserver au réfrigérateur pour la prise.