



# ¿CÓMO UTILIZAR LOS LIOFIZADOS Y CRISPIES?

LIOFILIZADOS Y CRISPIES



**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

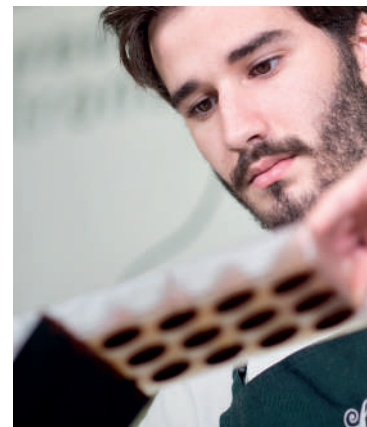


### Guillermo Corral

*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

## LIOFILIZADOS Y CRISPIES

Ideales como topping o inclusión en productos secos o incorporaciones *à la minute*

TOPPING EN MASAS Y BOLLERÍA



INCLUSIÓN  
EN TABLETAS DE CHOCOLATE



INCORPORACIÓN EN POSTRES



INCORPORACIÓN EN PLATOS SALADOS



## CRISPIES WET PROOF

Su recubrimiento con manteca de cacao los hace ideales como topping o inclusión en elaboraciones húmedas manteniendo su textura crujiente

INCLUSIÓN EN BOMBONES



INCLUSIÓN EN HELADOS



TOPPING EN PASTELES



INCORPORACIÓN EN POSTRES



## CROISSANT DE MASCARPONE Y CEREZA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Croissant</b>		80	51,61	516,13
	<b>Cre moso de mascarpone y vainilla</b>		40	25,81	258,06
	Jarabe TPT		30	19,35	193,55
39262	Crispy de cereza	Sosa	5	3,23	32,26
	<b>Para 155 g</b>		Total 155		1000

Pintar los croissants recién salidos del horno con el jarabe y espolvorear los crispies encima. Cuando estén fríos rellenar con el cremoso de mascarpone por la parte inferior.

## Croissant

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
68096	Harina Nova	Molino Quaglia	1200	39,32	393,18
37402	Levadura seca Oro	Sosa	24	0,79	7,86
	Leche		240	7,86	78,64
	Agua		336	11,01	110,09
34353	Azúcar	Sosa	120	3,93	39,32
	Sal		22	0,72	7,21
36637	Mantequilla 82% (1)	Elle&Vire	110	3,60	36,04
36619	Mantequilla Express 82% (2)	Corman	1000	32,77	327,65
	<b>Para 3 kg</b>	Total	3052		1000

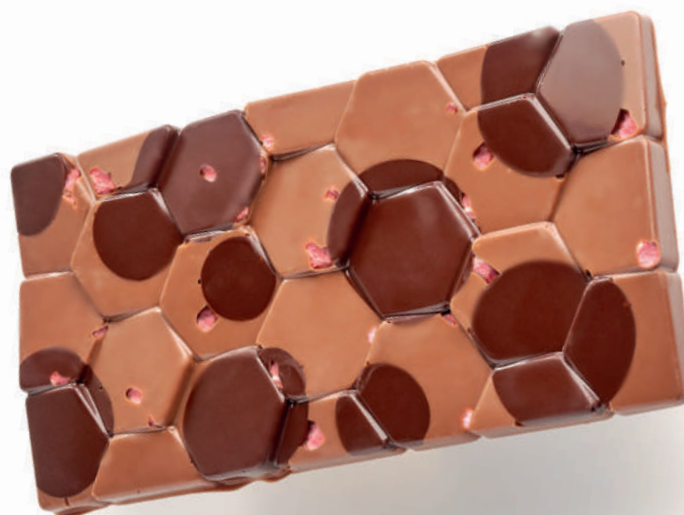
Mezclar todos los ingredientes menos las mantequillas en una amasadora. Amasar 2 minutos y añadir la mantequilla (1) derretida pero fría. Amasar hasta que la temperatura de la masa llegue a 23/24 °C. Es muy importante que no supere 24 °C. Filmar la masa y reposar una noche en nevera. Extender la masa sobre una placa de 60x40 cm y reposar una hora. Extender la masa con la mantequilla (2) en el centro y hacer un pliegue sencillo y uno doble reposando la masa un hora en nevera entre pliegue y pliegue. Extender la masa un grosor de 5 mm y cortar láminas de 25 cm de ancho. Cortar triángulos de 10 cm de ancho y enrollar. Fermentar durante 2 horas a 28 °C y hornear a 170/180 °C durante 18 minutos.

## Creroso de mascarpone y vainilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36629	Mascarpone	Elle&Vire	300	75	750
36614	Nata 35%	Elle&Vire	90	22,50	225
37772	Pasta concentrada de vainilla Bourbon	Sosa	10	2,50	25
	<b>Para 400 g</b>	Total	400		1000

Mezclar todos los ingredientes y montar hasta obtener una textura firme.

## TABLETA DE CHOCOLATE Y FRESA



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	g/kg	
4653	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona	100	43,48	434,78
4658	Cobertura con leche 40% Jivara	Valrhona	100	43,48	434,78
39471	Crispy de fresa	Sosa	30	13,04	130,43
<b>Para 1 unidad</b>			Total	230	1000

Temperar los chocolates y disponer gotas de chocolate negro en la base del molde. Repartir los crispies por encima y terminar la tableta con el chocolate con leche. Dejar cristalizar una noche y desmoldar la tableta.

## BOMBÓN MANGO PASIÓN



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Ganache de pasión y chocolate con leche</b>		250	56,56	565,61
4658	Cobertura con leche 40% Jivara	Valrhona	100	22,62	226,24
39258	Manteca de cacao	Sosa	20	4,52	45,25
39100	Colorante amarillo	Sosa	4	0,90	9,05
39114	Colorante rojo	Sosa	8	1,81	18,10
38778	Crispy wet proof de mango	Sosa	40	9,05	90,50
8118	Cobertura blanca 33% Opalys	Valrhona	20	4,52	45,25
	<b>Para 25 unidades</b>		Total 442		1000

Triturar la manteca de cacao con los colorantes y dividir para tener varios tonos de amarillo, naranja y rojo. Templar y con una pistola de aire, pintar los moldes para reproducir el color de un mango. Templar los chocolates blanco y con leche. Hacer una capa fina de chocolate blanco y después moldear con chocolate con leche los moldes. Rellenar los moldes de ganache hasta la mitad. Acabar con crispy y cubrir con una última capa de chocolate. Dejar cristalizar y desmoldar.

## Ganache de pasión y chocolate con leche

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
4658	Cobertura con leche 40% Jivara	Valrhona	550	53,40	533,98
34478	Puré de fruta de la pasión	Ravifruit	330	32,04	320,39
37305	Glucosa 40 DE	Sosa	80	7,77	77,67
37821	Cremsucre	Sosa	20	1,94	19,42
39258	Manteca de cacao	Sosa	50	4,85	48,54
<b>Para 1 kg</b>			<b>Total</b>	<b>1030</b>	<b>1000</b>

Mezclar en un cazo el puré con los azúcares y llevar a ebullición. Verter sobre el chocolate. Triturar bien hasta crear una buena emulsión. Añadir la manteca de cacao y seguir triturando hasta obtener una ganache lisa y brillante. Filmar a piel y dejar cristalizar.

**BANANA SPLIT**



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Helado de chocolate con leche</b>		70	46,67	466,67
	<b>Chantilly en sifón</b>		15	10	100
38958	Crispy wet proof de plátano	Sosa	10	6,67	66,67
	Plátanos frescos		20	13,33	133,33
	Azúcar		15	10	100
	Ron		10	6,67	66,67
	Mantequilla		10	6,67	66,67
	<b>Para 1 unidad</b>	Total	150		1000

Sacar el helado de la mantecadora y añadir el crispy wet proof. Mezclar con lengua pastelera. Reservar en congelador. En una sartén, hacer un caramelo con el azúcar. Disponer los plátanos cortados en rodajas sobre el caramelo y darles la vuelta después de 1 minuto. Cocinar 1 minuto más del otro lado. Retirar los plátanos y reservar. En la misma sartén, desglasar el caramelo con el ron. Reducir a la mitad, añadir la mantequilla y ligar la salsa. En un plato disponer los plátanos y una *quenelle* de helado por encima. Añadir la chantilly trabajada previamente dejándola más cremosa. Acabar con la salsa y un poco más de crispy.

## Helado de chocolate con leche

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Leche		700	57,52	575,18
7547	Cobertura con leche 41% Guanaja Lactée	Valrhona	300	24,65	246,51
37627	Procrema 100 Natur	Sosa	100	8,22	82,17
34353	Azúcar	Sosa	50	4,11	41,08
37110	Azúcar invertido	Sosa	50	4,11	41,08
37302	Glicerina	Sosa	15	1,23	12,33
	Sal		2	0,16	1,64
	<b>Para 1,2 kg</b>	Total	1217		1000

Fundir la cobertura y mezclarla con la leche. Añadir los azúcares y el resto de sólidos. Triturar y dejar reposar mínimo 6 horas. Turbinar en la mantecadora.

## Tools

Código	Herramienta	Marca
35515	Máquina de helado H2	Sosa

## Chantilly en sifón

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36614	Nata 35% Excellence	Elle&Vire	250	81,97	819,67
34353	Azúcar	Sosa	50	16,39	163,93
38616	Extracto natural de vainilla	Sosa	5	1,64	16,39
	<b>Para 300 g</b>	Total	305		1000

Triturar todos los ingredientes. Verter en un sifón. Cargar, con dos cargas de gas. Reservar en nevera.

## Tools

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

## FRAISIER



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Bizcocho de almendras</b>		80	29,63	296,30
	<b>Cre moso de mascarpone y vainilla</b>		80	29,63	296,30
37461	Mermelada concentrada de fresa	Sosa	60	22,22	222,22
37240	Fruit&Sauce de fresa	Sosa	40	14,81	148,15
37921	Crispy wet proof de fresa	Sosa	10	3,70	37,04
	<b>Para 1 unidad</b>		Total 270		1000

Mezclar la mermelada concentrada de fresa con el Fruit&Sauce y trabajar un minuto con varilla. Extender una capa de 2 mm de espesor y congelar. Montar esta capa sobre el bizcocho y colocar encima la capa de cremoso de mascarpone. Cortar en 4 trozos y superponerlos hasta obtener 12 capas. Presionar bien para que se adhieran correctamente. Cortar 3 cm de ancho y hacer lingotes de 3x3 mm con las líneas en horizontal. Decorar con el crispy wet proof en un lateral de la superficie.

## Bizcocho de almendras

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
38489	Azúcar lustre	Sosa	125	19,08	190,84
36883	Harina de almendra Marcona	Sosa	135	20,61	206,11
39278	Fécula de patata	Sosa	20	3,05	30,53
	Clara de huevo		200	30,53	305,34
34353	Azúcar	Sosa	50	7,63	76,34
	Yema de huevo		15	2,29	22,90
36612	Mantequilla 82%	Elle&Vire	110	16,79	167,94
	<b>Para 600 g</b>		<b>Total 655</b>		<b>1000</b>

Montar la clara y añadir el azúcar. Aparte mezclar la harina de almendra con el almidón y el azúcar lustre en un bol. Añadir el merengue en los sólidos y mezclar de forma delicada. Añadir la yema y la mantequilla fundida y mezclar bien. Extender sobre una placa de 60x40 cm y hornear a 175 °C durante 10 minutos.

## Cremoso de mascarpone y vainilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
36629	Mascarpone	Elle&Vire	300	75	750
36614	Nata 35%	Elle&Vire	90	22,50	225
37772	Pasta concentrada de vainilla Bourbon	Sosa	10	2,50	25
	<b>Para 400 g</b>		<b>Total 400</b>		<b>1000</b>

Mezclar todos los ingredientes y montar hasta obtener una textura firme. Extender una capa de 2 mm de grosor y congelar.

## MANZANA EN TEXTURAS



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Gel de manzana verde y albahaca</b>		50	31,25	312,50
	<b>Granizado de manzana verde</b>		60	37,50	375
37244	Fruit&Sauce de manzana	Sosa	40	25	250
38040	Manzana en láminas liofilizada	Sosa	10	6,25	62,50
	<b>Para 1 unidad</b>	Total	160		1000

Disponer el Fruit&Sauce de manzana en la base de un vaso. A continuación el gel y, por último, el granizado de manzana. Tapar con una lámina de manzana liofilizada.

## Gel de manzana verde y albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Manzana verde		150	81,97	819,67
	Albahaca fresca		15	8,20	81,97
38674	Gelcrem frío	Sosa	13	7,10	71,04
36678	Zumo de limón	Simone Gatto	5	2,73	27,32
<b>Para 180 g</b>			Total	183	1000

Licuar las manzanas y colar. Aparte, escaldar la albahaca en agua hirviendo 10 segundos, enfriar en agua fría. Mezclar todos los elementos y triturar 3 minutos. Dejar reposar durante 30 minutos a 4 °C y triturar un minuto más hasta obtener un gel liso y brillante.

## Granizado de manzana verde

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
34450	Puré de manzana verde	Ravifruit	250	75,76	757,58
39460	Inulina en caliente	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Azúcar	Sosa	30	9,09	90,91
<b>Para 300 g</b>			Total	330	1000

Mezclar la inulina con el azúcar y verter muy despacio en el puré de manzana mientras se tritura. Calentar a 65 °C y triturar 30 segundos más. Dejar reposar durante una hora en nevera para una buena hidratación. A continuación ultracongelar para triturar en procesador. Una vez bien triturado volver a congelar 30 minutos. Triturar de nuevo para obtener un polvo muy fino. Reservar en congelador.

## BURRATA CAPRESE



Código	Ingrediente/Subreceta	Marca	g	%	g/kg
	<b>Espuma de burrata y albahaca</b>		50	69,44	694,44
38149	Tomates cherry liofilizados	Sosa	5	6,94	69,44
	Albahaca fresca		1	1,39	13,89
	Tomate cherry		10	13,89	138,89
	Aceite de oliva		5	6,94	69,44
	Sal		1	1,39	13,89
	<b>Para 1 ración</b>		Total 72		1000

Disponer la espuma en el medio del plato. Disponer alrededor unos cherrys frescos en rodajas y confitados en el horno. Acabar con los cherrys liofilizados. Disponer unas hojas de albahaca y añadir sal y aceite.

## Espuma de burrata y albahaca

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Burrata		350	61,08	610,82
	Leche		200	34,90	349,04
	Albahaca fresca		5	0,87	8,73
38976	Proespuma Frío	Sosa	15	2,62	26,18
	Sal		3	0,52	5,24
	<b>Para 500 g</b>	<b>Total</b>	<b>573</b>		<b>1000</b>

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien. Pasar por un colador fino y llenar el sifón. Cargar con dos cargas de gas y reservar a 4 °C.

## Tools

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