



COMMENT UTILISER LES LYOPHILISÉS ET LES CRISPIES ?

LYOPHILISÉS ET CRISPIES



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

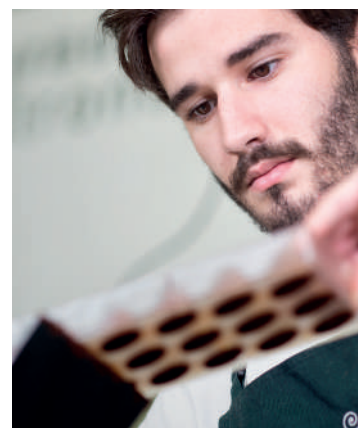


Guillermo Corral

Conseiller technique

Cuisinier et pâtissier de formation pluridisciplinaire.

CAT CAST FR ENG IT



Jean Siviéude

Conseiller technique

Pâtissier de formation. Spécialiste en chocolaterie et pâtisserie.

CAST FR ENG DE

LYOPHILISÉS ET CRISPIES

Idéal comme topping ou en inclusion dans des milieux sans humidités ou pour une utilisation à la minute

TOPPING DANS DES VIENNOISERIES



INCLUSION DANS
DES TABLETTES DE CHOCOLAT



UTILISATION DANS
DES DESSERTS À L'ASSIETTE



UTILISATION DANS DES PLATS SALÉS



CRISPIES WET PROOF

Leur enrobage au beurre de cacao leur permet de conserver sa texture croquante. Idéal comme inclusion dans des milieux humides

INCLUSION DANS DES TABLETTES
OU BONBONS DE CHOCOLAT



INCLUSION DANS DES CRÈMES GLACÉES



TOPPING DANS DES DESSERTS



UTILISATION DANS
DES DESSERTS À L'ASSIETTE



CROISSANT AU MASCARPONE ET CERISE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Croissant		80	51,61	516,13
	Crèmeaux au mascarpone et vanille		40	25,81	258,06
	Sirop TPT		30	19,35	193,55
39262	Crispy cerise	Sosa	5	3,23	32,26
	Pour 155 g		Total 155		1000

Passer les croissants au sirop avec un pinceau pendant qu'ils sont encore chauds. Parsemer les crispy au-dessus et laisser refroidir. Farcir avec le crèmeux de mascarpone par la base du croissant.

Croissant

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Farine T40		1200	39,32	393,18
37402	Levure seche	Sosa	24	0,79	7,86
	Lait		240	7,86	78,64
	Eau		336	11,01	110,09
34353	Sucre	Sosa	120	3,93	39,32
	Sel		22	0,72	7,21
	Beurre 82% (1)		110	3,60	36,04
	Beurre 82% (2)		1000	32,77	327,65
	Pour 3 kg	Total	3052		1000

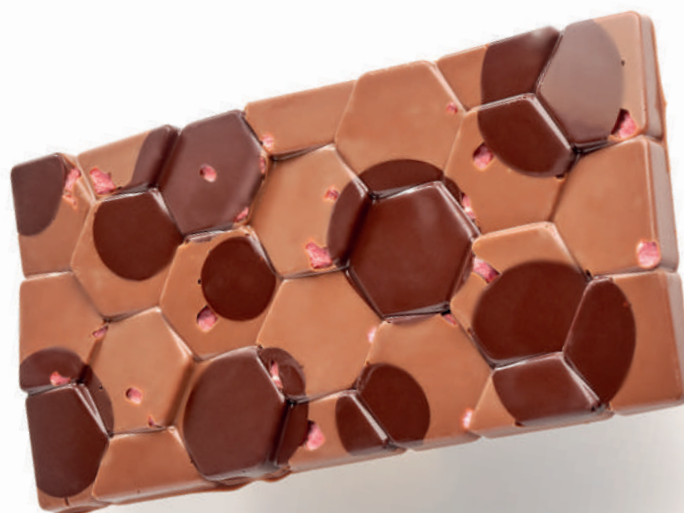
Mélanger tous les ingrédients sauf les beurres dans le pétrin. Pétrir jusqu'à l'obtention d'un réseau glutineux. Ajouter le beurre (1) et continuer de pétrir jusqu'à ce que la masse soit aux alentours des 23/24 °C. Il est très important qu'elle ne dépasse pas les 24 °C. Couvrir la masse d'un film et laisser reposer une nuit au frais. L'étirer sur une surface de 60x40 cm et reposer une heure. Étirer avec le beurre (2) au centre et faire un pli simple puis un double en la laissant reposer une heure entre chaque tours. Étirer la masse sur 5 mm et couper et la couper sur 25 cm de large. Couper les triangles sur 10 cm de large et touter. Laisser fermenter 2 heures à 28 °C puis enfourner 18 minutes à 170/180 °C.

Cremeaux au mascarpone et vanille

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Mascarpone		300	75	750
	Crème 35%		90	22,50	225
37772	Pâte concentrée à la vanille Bourbon	Sosa	10	2,50	25
	Pour 400 g	Total	400		1000

Mélanger tous les ingrédients et monter au batteur jusqu'à obtenir une structure aérée.

TABLETTE DE CHOCOLAT ET FRAISE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Chocolat noir 70%		100	43,48	434,78
	Chocolat au lait		100	43,48	434,78
39471	Crispy à la fraise	Sosa	30	13,04	130,43
	Pour 1 unité		Total 230		1000

Tempérer les chocolats faire des gouttes avec le chocolat noir dans le moule à tablette. Parsemer les crispy en dessus et finalement remplir avec le chocolat au lait. Laisser cristalliser une nuit et démouler.

BONBON MANGUE PASSION



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Ganache de passion et chocolate au lait		250	56,56	565,61
	Chocolat au lait		100	22,62	226,24
39258	Beurre de cacao	Sosa	20	4,52	45,25
39100	Colorant jaune	Sosa	4	0,90	9,05
39114	Colorant rouge	Sosa	8	1,81	18,10
38778	Crispy wet proof de mangue	Sosa	40	9,05	90,50
	Chocolat blanc 33%		20	4,52	45,25
	Pour 24 unités	Total	442		1000

Mixer le beurre de cacao avec les colorants et le diviser afin d'obtenir différentes nuances de jaune, orange et rouge. Tempérer et avec un pistolet à air comprimé, peindre les moules de manière à reproduire la couleur d'une mangue. Tempérer le chocolat blanc et le chocolat au lait. Faire une fine couche de chocolat blanc, puis moulez les moules avec du chocolat au lait. Remplir les moules à moitié de ganache. Terminer par le crispy et couvrir d'une dernière couche de chocolat. Laisser cristalliser et démouler.

Ganache de passion et chocolat au lait

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Chocolat au lait 40%		550	53,40	533,98
	Purée de fruit de la passion		330	32,04	320,39
37305	Glucose 40 DE	Sosa	80	7,77	77,67
37821	Cremsucre	Sosa	20	1,94	19,42
39258	Beurre de cacao	Sosa	50	4,85	48,54
	Pour 1 kg	Total	1030		1000

Mélanger la purée et les sucres puis porter à ébullition. Verser sur le chocolat et mixer pour obtenir une belle emulsion. Ajouter le beurre de cacao et mixer de nouveau. Filmer au contact et laisser cristalliser.

BANANA SPLIT



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Glace de chocolat au lait		70	46,67	466,67
	Chantilly au siphon		15	10	100
38958	Crispy wet proof de banane	Sosa	10	6,67	66,67
	Bananes fraîches		20	13,33	133,33
	Sucre		15	10	100
	Rhum		10	6,67	66,67
	Beurre		10	6,67	66,67
	Pour 1 unité	Total	150		1000

Retirer la crème glacée de la sorbetière, et ajouter les crispies. Mélanger avec une maryse. Mettre de côté dans le congélateur. Dans une poêle, réaliser un caramel avec le sucre. Disposer les bananes en tranches sur le caramel et les retourner après 1 minute. Faire cuire 1 minute de plus de l'autre côté. Retirer les bananes les mettre de côté. Dans la même casserole, déglacer le caramel avec le rhum. Réduire de moitié, ajouter le beurre et lier la sauce. Disposer les bananes sur une assiette avec une quenelle de crème glacée sur le dessus. Ajouter la chantilly travaillée pour la rendre plus crémeuse. Finir avec la sauce et un peu plus de crispies.

Glace de chocolat au lait

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Lait		700	57,52	575,18
	Chocolat au lait 40%		300	24,65	246,51
37627	Procrema 100 Natur	Sosa	100	8,22	82,17
34353	Sucre	Sosa	50	4,11	41,08
37110	Sucre inversé	Sosa	50	4,11	41,08
37302	Glicerine	Sosa	15	1,23	12,33
	Sel		2	0,16	1,64
	Pour 1,2 kg	Total	1217		1000

Faites fondre la couverture et mélanger avec le lait. Ajouter les sucres et le reste de solides. Passer au mixeur et laissez reposer pendant au moins 6 heures. Turbiner à la machine à glace.

Tools

Code	Outil	Marque
35515	Machine à glace	Sosa

Chantilly au siphon

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Crème 35%		250	81,97	819,67
34353	Sucre	Sosa	50	16,39	163,93
38616	Extrait naturel de vanille	Sosa	5	1,64	16,39
	Pour 300 g	Total	305		1000

Mixer tous les ingrédients. Verser dans un siphon. Charger, avec deux charges de gaz. A conserver au réfrigérateur.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi

FRAISIER



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Biscuit aux amandes		80	29,63	296,30
	Cremeaux au mascarpone et vanille		80	29,63	296,30
37461	Confiture concentrée à la fraise	Sosa	60	22,22	222,22
37240	Fruit&Sauce à la fraise	Sosa	40	14,81	148,15
37921	Crispy wet proof à la fraise	Sosa	10	3,70	37,04
	Pour 1 unité		Total 270		1000

Mélanger la confiture de fraises concentrée avec le Fruit&Sauce et travailler pendant une minute avec un fouet. Étaler une couche de 2 mm d'épaisseur et congeler. Mettre cette couche sur le biscuit et placez la couche de crème au mascarpone sur le dessus. Coupez en 4 morceaux et faites-les se chevaucher jusqu'à l'obtention de 12 couches. Pressez bien pour qu'elles se collent ensemble. Couper sur 3 cm de large et faire des barres 3x3 cm avec des lignes horizontales. Décorer avec les crispy wet proof sur un côté de la surface.

Biscuit aux amandes

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
38489	Sucre glace	Sosa	125	19,08	190,84
36883	Farine d'amande Marcona	Sosa	135	20,61	206,11
39278	Fécule de pomme de terre	Sosa	20	3,05	30,53
	Blancs d'œuf		200	30,53	305,34
34353	Sucre	Sosa	50	7,63	76,34
	Jaune d'œuf		15	2,29	22,90
	Beurre 82%		110	16,79	167,94
	Pour 600 g	Total	655		1000

Monter les blanc d'œuf et serrer avec le sucre. Ensuite, mélanger le sucre glace avec la farine d'amande et la fécule dans un bol. Ajouter la meringue et remuer délicatement. Enfin ajouter le jaune d'œuf, le beurre fondu et remuer bien. Étaler sur une plaque 60x40 cm et cuire à 175 °C pendant 10 minutes.

Cremeaux au mascarpone et vanille

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Mascarpone		300	75	750
	Crème 35%		90	22,50	225
37772	Pâte concentrée à la vanille Bourbon	Sosa	10	2,50	25
	Pour 400 g	Total	400		1000

Mélanger tous les ingrédients et monter au batteur jusqu'à obtenir une structure aérée. Étaler une couche 2 mm d'épaisseur et congeler.

TEXTURES DE POMME



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Gel de pomme verte et basilic		50	31,25	312,50
	Granité de pomme verte		60	37,50	375
37244	Fruit&Sauce à la pomme	Sosa	40	25	250
38040	Tranches de pommes lyophilisées	Sosa	10	6,25	62,50
	Pour 1 unité	Total	160		1000

Déposer le Fruit&Sauce à la base de le verrine. Ensuite remplir avec le gel. Finir avec le granité au-dessus. Couvrir avec une tranche de pomme lyophilisée.

Gel de pomme verte et basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Pomme verte		150	81,97	819,67
	Basilic frais		15	8,20	81,97
38674	Gelcrem froid	Sosa	13	7,10	71,04
	Jus de citron		5	2,73	27,32
	Pour 180 g	Total	183		1000

Liquéfier la pomme et passer au chinois fin. À part, blanchir le basilic dans de l'eau bouillante et refroidir dans de l'eau froide. Mélanger tous les éléments et mixer 3 minutes. Reposer à 4 °C pendant 30 minutes et mixer une minute de plus pour obtenir un gel lisse et brillant.

Granité de pomme verte

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Purée de pomme verte		250	75,76	757,58
39460	Inuline Chaud	Sosa	50	15,15	151,52
34353	Sucre	Sosa	30	9,09	90,91
	Pour 300 g	Total	330		1000

Mixer le sucre avec l'inuline et l'ajouter dans la purée petit à petit tout en mixant. Chauffer le tout à 65 °C et mixer une minute de plus. Laisser reposer une heure au réfrigérateur pour une bonne hydratation. Ensuite, congeler et mixer dans un robot. Congeler de nouveau et mixer à nouveau afin d'obtenir une poudre très fine. Conserver à -18 °C.

BURRATA CAPRESE



Code	Ingrédient/Sous-recette	Marque	g	%	g/kg
	Espuma de burrata et basilic		50	69,44	694,44
38149	Tomates cerises lyophilisées	Sosa	5	6,94	69,44
	Basilic frais		1	1,39	13,89
	Tomates cerises		10	13,89	138,89
	Huile d'olive		5	6,94	69,44
	Sel		1	1,39	13,89
	Pour 1 portion		Total 72		1000

Disposer l'espuma au milieu de l'assiette. Décorer avec les tomates cerises fraîches coupées en tranches et confites au four, autour de la mousse. Terminez avec les tomates cerises lyophilisées. Disposez quelques feuilles de basilic et ajoutez sel et l'huile.

Espuma de burrata et basilic

Code	Ingrédient	Marque	g	%	g/kg
	Burrata		350	61,08	610,82
	Lait		200	34,90	349,04
	Basilic frais		5	0,87	8,73
38976	Proespuma Froid	Sosa	15	2,62	26,18
	Sel		3	0,52	5,24
	Pour 500 g	Total	573		1000

Mélanger tous les ingrédients et mixer bien. Passer au chinois fin et remplir le siphon. Charger avec deux cartouches de gaz et reposer à 4 °C.

Tools

Code	Outil	Marque
35880	Siphon	Isi
35075	Charges de gaz	Isi